



## KALTE VORSPEISEN

1. <b>Zaziki</b>	Joghurt mit Gurken und Knoblauch	€	4,80
2. <b>Peperoni</b>		€	3,80
3. <b>Oliven</b>		€	4,30
4. <b>Oktopussalat</b>	Krake mit Öl, Zwiebeln u. Zitronensaft	€	9,90
5. <b>Taramosalata<sup>1</sup></b>	Fischeier (Creme)	€	4,90
6. <b>Auberginensalat</b>		€	7,10
8. <b>Kalamariasalat</b>	Tintenfischsalat	€	7,10
10. <b>Kalte Platte</b>	<b>(für 1 Person)</b>	€	14,40
11. <b>Paprika</b>	mit Käse und Knoblauch gefüllt	€	8,30
12. <b>Schafskäse</b>	mit Krautsalat und Brot	€	8,90
13. <b>Schafskäse</b>	mit Oliven und Peperoni	€	9,40
14. <b>Kopanisti</b>	Käsecreme mit Peperoni und Knoblauch	€	7,30
105. <b>Dakos</b>	Gersten-Zwieback mit Tomatenstückchen, Feta-Käse und Kapern, dazu feinstes Olivenöl und Berg-Oregano	€	7,90
27. <b>Eingelegte Sardellen</b>	mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano	€	7,90

## WARME VORSPEISEN

418. <b>Schafskäse</b>	aus dem Backofen mit einer pikanten Note	€	8,80
419. <b>Zucchinifrikadellen</b>	mit Schafskäse gefüllt	€	7,70
420. <b>Graviera - Saganaki</b>	gegrillter Ziegenhartkäse	€	10,10
421. <b>Garides - Saganaki</b>	Riesengarnelen in Tomatensauce mit Graviera-Käse überbacken	€	12,60
15. <b>Dolmades</b>	gefüllte Weinblätter mit Fleisch und Reis	€	7,60
16. <b>Peperoni</b>	mit Knoblauch	€	6,90
17. <b>Auberginen</b>	in Tomatensauce aus dem Backofen	€	6,60
18. <b>Saganaki</b>	gebackener Schafskäse mit Bohnensalat <sup>3</sup>	€	8,60
19. <b>Zucchini</b>	gebacken mit Zaziki	€	7,10
20. <b>Auberginen</b>	gebacken mit Zaziki	€	7,30
21. <b>Spitzpaprika</b>	gebacken mit Zaziki	€	7,10
22. <b>Tiropitakia</b>	Blätterteig mit Schafskäse gefüllt, aus dem Backofen	€	7,10
23. <b>Knoblauchbrot</b>		€	5,10
25. <b>Warme Platte</b>	<b>(für 1 Person)</b>	€	14,90
28. <b>Paprika</b>	mit Käse und Knoblauch gefüllt	€	8,50
285. <b>Bruschetta</b>	mit Olivenpastete	€	5,40
94. <b>Oktopus</b>	gegrillt	€	13,40

# SALATE

29.	<b>Bauernsalat</b>	gemischt nach griechischer Art	€	10,20
30.	<b>Bauernsalat</b>	kleine Portion	€	6,80
31.	<b>Grüner Salat</b>		€	5,20
32.	<b>Krautsalat</b>		€	4,30
33.	<b>Bohnensalat<sup>3</sup></b>		€	4,10
9.	<b>Sportsmann Salat</b>	Die Vitaminbombe für alle, die auf ihre Figur achten. Gegrilltes, leichtes Putenfleisch und viel frischer Salat der Saison mit einem leichten Joghurdressing	€	13,40
24.	<b>A la Cheffilet Salat</b>	knackig frische Salate, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Oliven, Kopfsalat, Kraut-salat, Käse, gegrilltes Schweinesteak mit feinem Joghurdressing	€	13,20
34.	<b>Poseidon Salat</b>	Thunfischsalat mit Kopfsalat, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Karotten, Tomaten, Gurken, mit einem leichten Joghurdressing	€	13,20

# SUPPEN

35.	<b>Zwiebelsuppe<sup>4</sup></b>		€	4,10
36.	<b>Bohnensuppe<sup>3, 4</sup></b>		€	3,90
37.	<b>Tomatensuppe</b>		€	4,10
38.	<b>Fischsuppe</b>		€	5,10
39.	<b>Hühnersuppe</b>	nach griechischer Art	€	5,10

# BEILAGEN

40.	<b>Riesenbohnen<sup>3</sup></b>		€	5,10
41.	<b>Reis</b>	mit Tomatensauce	€	3,60
42.	<b>Grüne Bohnen</b>		€	5,10
43.	<b>Pommes Frites</b>		€	3,90
44.	<b>Pitta</b>	Fladenbrot	€	2,90
45.	<b>Backofenkartoffeln</b>		€	4,10
46.	<b>Folienkartoffeln</b>	mit Zaziki	€	5,90

# VEGETARISCHE GERICHTE

53.	<b>Gefüllte Paprika</b>	mit Kartoffeln, Käse und grünem Salat	€	13,70
54.	<b>Vegetarische Moussaka</b>		€	14,40
55.	<b>Verschiedene Gemüse</b>	mit Kartoffeln und grünem Salat	€	13,90
56.	<b>Spanakopita</b>	Blätterteig mit Spinat und Käse, dazu Zaziki und Bauernsalat	€	13,70
57.	<b>Gefüllte Auberginen</b>	mit Käse, Riesenbohnen <sup>3</sup> und grünem Salat	€	14,30



## GEFLÜGEL-GERICHTE

348.	<b>Hühnerbrustfilet</b>	mit Lauch und Austernpilzen	€	15,90
349.	<b>Hühnerbrustfilet</b>	in Zitronensauce mit Reis und grünem Salat	€	15,90
351.	<b>Hühnerbrustfilet</b>	geschnetzelt mit Gemüse, in der Pfanne serviert, dazu Reis und grünem Salat	€	16,40
352.	<b>Cordon Bleu</b>	vom Hühnerbrustfilet mit Pommes Frites und grünem Salat	€	15,20
123.	<b>Putenbrustspieß</b>	mit Reis und grünem Salat	€	18,60
126.	<b>Putenbrustfilet</b>	in Pfeffer-, Rahm-, Champignon- oder Metaxasauce mit Reis und grünem Salat	€	18,60
150.	<b>Hühnerschnitzel</b>	mit Pommes und grünem Salat	€	15,90

## FISCHGERICHTE

58.	<b>Kalamaria</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	15,90
59.	<b>Kalamaria mit Seehecht</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	15,90
60.	<b>Garnelen</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	21,90
61.	<b>Fischplatte</b>	Kalamaria, Fischfilet, Garnelen mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	22,90
62.	<b>Fischfilet</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	18,90
63.	<b>Seehecht</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	15,60
64.	<b>Kalamaria, Fischfilet</b>	mit Reis, Sauce und grünem Salat	€	18,40
65.	<b>Fischplatte</b>	<b>(für 2 Personen)</b> , Kalamaria, Garnelen, Seehecht, mit Sauce und grünem Salat	€	44,80
67.	<b>Mykonos Teller</b>	Kalamaria, Gyros, Reis, mit Sauce und grünem Salat	€	18,10

## GEGRILLTE FISCHGERICHTE

Mit einer Marinade aus Olivenöl und Zitrone  
dazu Gemüsereis und grünem Salat

560.	<b>Frische ganze Dorade Royal</b>		€	24,40
561.	<b>Frischer ganzer Wolfsbarsch</b>		€	24,40
562.	<b>Fischfilet</b>		€	20,40
563.	<b>Kalamaris</b>		€	18,90
564.	<b>Gegrillte Fischplatte</b>		€	25,50
565.	<b>Gegrillte Fischplatte</b>	<b>(2 Personen)</b>	€	49,90
66.	<b>Forelle</b>		€	14,60
68.	<b>Garnelen</b>		€	27,90
69.	<b>Frisches Lachssteak</b>		€	21,40
465.	<b>Seezunge Nordsee</b>		€	26,40

### Produktlerläuterungen:

Kalamari: (TK.) King Fisch premium Qualität. Riesengarnelen: (TK.) Black Tiger m. Kopf 13/15.  
Fischfilet: (TK.) Rotzungenfilet Seezunge: (TK.) aus der Nordsee.  
Forelle : (TK.) Lachssteak: frisch aus Schottland

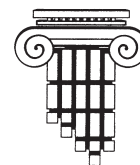
# GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

## Vom Schwein

71.	<b>Suzuki</b> (griech. gewürzt)	Spezielle Fleischküchle mit Krautsalat und Reis	€	11,80
72.	<b>Bifteki</b>	mit Schafskäse gefüllt, Reis u. Krautsalat	€	14,10
74.	<b>Schweinekotelett</b>	mit grünen Bohnen, Krautsalat u. Reis	€	12,80
75.	<b>Suflaki</b>	2 Spieße mit Krautsalat und Reis	€	12,40
76.	<b>Suflaki</b>	2 Spieße mit Bauernsalat und Reis	€	13,90
77.	<b>Gyros</b>	mit Krautsalat und Reis	€	12,80
78.	<b>Gyros</b>	mit Bauernsalat, Zaziki und Reis	€	14,40
79.	<b>Athen Pitta</b>	Gyros mit Pitta und Zaziki	€	13,80
80.	<b>Gyros Platte</b>	<b>(2 Personen)</b> mit Krautsalat und Reis	€	27,10
82.	<b>Schnitzel</b>	mit Bauernsalat und Reis	€	13,60
83.	<b>Poseidon Teller</b>	1 Suflaki, Gyros, Bauernsalat und Reis	€	14,60
84.	<b>Schweinesteak</b>	mit Krautsalat und Reis	€	13,90
85.	<b>Schweinefilet</b>	mit Metaxasauce, Reis und grünem Salat	€	20,20
86.	<b>Schweinefilet</b>	mit Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsauce, Reis und grünem Salat	€	20,20
87.	<b>Schweinesteak</b>	mit Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsauce, Reis und grünem Salat	€	14,60
88.	<b>Spezialspieß vom Schweinefilet</b>	mit Metaxasauce, Reis und grünem Salat	€	20,10
89.	<b>Spezialspieß vom Schweinefilet</b>	mit Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsauce, Reis und grünem Salat	€	20,10
91.	<b>Schweinefiletmedaillons</b>	mit Champignonsauce, Reis und grünem Salat	€	20,40

## Vom Lamm

92.	<b>Lammkoteletts</b>	5 Stück mit grünen Bohnen und Reis	€	19,10
93.	<b>Lammteller</b>	6 Stück Lammkoteletts mit Bauernsalat, Zaziki und Reis	€	21,70
95.	<b>Lammfilet</b>	mit Metaxasauce, Reis und grünem Salat	€	24,80
96.	<b>Lammfilet</b>	mit Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsauce, Reis und grünem Salat	€	24,80
90.	<b>Verschiedene Variationen vom Lamm</b>	1 Lammspieß, 1 Lammfilet, 3 Stück Lammkoteletts m. Pfeffersauce, Reis und Bauernsalat	€	26,10
	<b>statt Krautsalat – grüner Salat</b>		€	1,00
	<b>statt Krautsalat – Bauernsalat</b>		€	1,50
	<b>statt grünem Salat – Bauernsalat</b>		€	1,00



## Vom Kalb

97.	<b>Kalbsteak</b>	in Metaxasauce mit Reis, Folienkartoffeln, Zaziki und grünem Salat	€	25,90
98.	<b>Kalbsteak</b>	mit Wein-, Champignon-, Pfeffer- oder Rahmsauce, Reis und grünem Salat	€	25,40
99.	<b>Kalbsteak</b>	mit grünen Bohnen, Kräuterbutter, Folienkartoffel, Zaziki und grünem Salat	€	25,90
107.	<b>Filet-Teller</b>	mit Rind-, Kalb- und Lammfilet dazu Gemüse und grüner Salat	€	31,30

## Vom Rind

100.	<b>Bon Filet</b>	mit grünen Bohnen, Folienkartoffeln, Zaziki, Kräuterbutter und grünem Salat	€	27,80
101.	<b>Rinderfilet</b>	mit Champignonsauce, grünen Bohnen und grünem Salat	€	27,80
81.	<b>Rinderleber</b>	mit Krautsalat und Reis	€	12,90
115.	<b>Filetspitzen</b>	mit hausgemachter Sauce, Reis und grünem Salat	€	25,40

## GEMISCHTE GRILLTELLER

104.	<b>Apollon Teller</b>	2 Suzuki, Gyros, Krautsalat und Reis	€	13,10
106.	<b>Fino Teller</b>	2 Suflaki, Gyros, Krautsalat und Reis	€	15,20
108.	<b>Trikolore Teller</b>	1 Suzuki, 1 Suflaki, Leber, Krautsalat und Reis	€	14,40
109.	<b>Epidauros Platte</b>	Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Reis und grünem Salat	€	16,60
110.	<b>Athen Teller</b>	1 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, Krautsalat und Reis	€	16,40
111.	<b>Spezial Teller</b>	1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suflaki, Krautsalat, Käse und grüne Bohnen	€	18,40
112.	<b>Dorf Teller</b>	1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, Bauernsalat, Zaziki und Reis	€	16,60
113.	<b>Marathon Teller</b>	2 Lammkotelett, Gyros, 1 Suflaki, Krautsalat, und Riesenbohnen <sup>3</sup>	€	15,90
114.	<b>Kreta Teller</b>	2 Leber, Gyros, 1 Suflaki, Krautsalat, und Riesenbohnen <sup>3</sup>	€	14,10
116.	<b>Rhodos Platte</b>	<b>(für 2 Personen)</b> 4 Lammkoteletts, 2 Suzuki, 3 Suflaki, Gyros, Bauernsalat, Reis und Zaziki	€	48,30
117.	<b>Delphi Platte</b>	<b>(für 2 Personen)</b> 10 Lammkoteletts, Gyros, Bauernsalat, Zaziki und Reis	€	46,50
118.	<b>Olympia Platte</b>	<b>(für 4 Personen)</b> 4 Schweinekoteletts, 4 Lammkoteletts, 4 Suzuki, 4 Suflaki, Gyros, 4 Bauernsalate, Reis und Zaziki	€	90,00

**Suflaki = Fleischspieß, Suzuki = Fleischküchle, Gyros = Fleisch vom Drehspeiß**

# SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

## Nudelgerichte

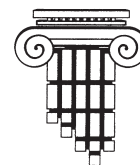
119.	<b>Spaghetti</b>	mit Käse und Tomatensauce	€	8,80
120.	<b>Spaghetti</b>	mit Hackfleisch und Käse	€	9,80
121.	<b>Kritharaki</b>	(Nudelart) mit Käse und Tomatensauce	€	8,80
122.	<b>Kritharaki</b>	(Nudelart) mit Hackfleisch und Käse	€	9,80

## Vom Schwein

124.	<b>Mousakas</b>	mit Krautsalat	€	15,40
125.	<b>Paputsaki</b>	Auberginen mit Hackfleisch gefüllt und Bauernsalat	€	15,10
127.	<b>Gyros</b>	mit Käse <sup>1,2</sup> überbacken, Metaxasauce und Bauernsalat	€	17,20
128.	<b>Suzuki</b>	Fleischküchle griech. Art mit Käse überbacken, Metaxasauce und Bauernsalat	€	17,20
130.	<b>Schweinefilet im Topf</b>	mit Nudeln, Gemüse, Champignon und Bauernsalat	€	19,10
131.	<b>Schweinefilet im Topf</b>	<b>(für 2 Personen)</b> mit Nudeln, Gemüse, Champignons und Bauernsalat	€	35,90

## Vom Lamm

132.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Spaghetti und Käse	€	16,50
133.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Kritharaki und Käse	€	16,50
134.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Auberginen	€	17,10
135.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Bamies (Okra)	€	17,10
136.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Riesenbohnen <sup>3</sup>	€	17,10
137.	<b>Lammhaxe</b>	– mit grünen Bohnen	€	17,10
138.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Backofenkartoffeln	€	16,50
139.	<b>Lammhaxe</b>	– mit Zucchini	€	17,10
140.	<b>Lammhaxe</b>	– mit gem. Gemüse	€	17,10
141.	<b>Kleftiko</b>	marinierte Lammhaxe mit Schafskäse dazu Bauernkartoffeln und Bauernsalat mit Zaziki	€	23,70



## NACHSPEISEN

155.	<b>Milfäig</b>	griech. Vanille-Milch-Blätterteigschnitte	€	5,80
156.	<b>Gemischtes Eis<sup>1</sup></b>	mit Früchten	€	4,40
157.	<b>Eis</b>	mit Kirschen	€	4,40
158.	<b>Vanilleeis</b>	mit heißer Schokolade	€	5,50
159.	<b>Vanilleeis</b>	mit heißen Himbeeren	€	6,50
160.	<b>Lavakuchen</b>	Schoko mit Vanilleeis	€	5,20
161.	<b>Joghurt</b>	mit Honig und Nüssen	€	4,90
162.	<b>Galaktoburico</b>	Blätterteig mit Eiercreme gefüllt	€	5,20
163.	<b>Galaktoburico</b>	mit Vanilleeis	€	6,20
165.	<b>Bananensplit</b>		€	5,90
166.	<b>Eiskaffee</b>		€	5,50
167.	<b>Halwas</b>	Honig-Pastete	€	4,20
168.	<b>Gebackene Banane</b>	mit Honig-Sahne und Vanilleeis	€	6,10
169.	<b>Griechische Spezialität</b>	Feigen aus der Pfanne mit Eis	€	8,30
170.	<b>Kadaifi</b>	aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen und Zuckersirup, dazu Vanilleeis	€	5,10
360.	<b>Kindereis</b>		€	4,10
358.	<b>Pfannkuchen</b>	mit Himbeer-Marmelade	€	6,60
377.	<b>Pfannkuchen</b>	Nougat	€	6,60
375.	<b>Zitronensorbet</b>	mit Prosecco	€	5,40
359.	<b>Kokosnuss</b>		€	5,50
378.	<b>Baklava</b>	mit Vanilleeis	€	5,10
376.	<b>Tartufo Soco</b>		€	5,50

## WARMER GETRÄNKE

171.	<b>Griechischer Moccakaffee</b>		€	2,90
172.	<b>Tasse Kaffee</b>		€	2,90
173.	<b>Tee</b>		€	2,40
175.	<b>Glühwein</b>		€	3,60
176.	<b>Cappuccino</b>		€	3,20
177.	<b>Espresso</b>		€	2,90
298.	<b>Latte Macchiato</b>		€	3,90

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## Aperitifs und Mixgetränke

271.	<b>Hugo</b>		€	5,90
174.	<b>Aperol</b>		€	5,90
197.	<b>Lillet Wild Berry</b>		€	5,90
180.	<b>Ouzo mit Feige</b>	2 cl	€	4,50
179.	<b>Wodka mit Feige</b>	2 cl	€	4,50
185.	<b>Wodka Lemon</b>	4 cl	€	5,90
186.	<b>Bacardi Cola</b>	4 cl	€	6,40
183.	<b>Campari mit Orangensaft oder Soda</b>	4 cl	€	6,20
195.	<b>Martini Bianco oder Rosso mit Eis</b>	4 cl	€	5,90
200.	<b>Jack Daniels Cola</b>		€	7,10
201.	<b>Bailyes</b>	4 cl	€	5,40
204.	<b>Amaretto</b>	2 cl	€	4,10
205.	<b>Ramazotti</b>	2 cl	€	4,10
236.	<b>Gin Tonic Hendrick's Gin</b>		€	7,90
606.	<b>Gin Tonic G'Vine Floraison</b>		€	8,90

## Ouzo und Metaxa

190.	<b>Metaxa*****</b>	1888 entstand die einzigartige Rezeptur für Metaxa	2 cl	€	4,20
191.	<b>Metaxa*****</b>	verfeinerte Sanftheit	2 cl	€	5,30
192.	<b>Metaxa Grand Fine</b>	15 Jahre alt	2 cl	€	7,40
194.	<b>Metaxa Private Reserve</b>	30 Jahre alt Herstellung einmal im Jahr nach altem Familienrezept der Fam. Spyros Metaxa als Krönung ihrer Arbeit	2 cl	€	11,30
201.	<b>Tsipouro</b>			€	5,20
182.	<b>Ouzo Mirios</b>		2 cl	€	3,10
255.	<b>Ouzo Plomari</b>	Ein Kultgetränk in Griechenland	0,2l	€	17,70

## Rum und Whisky

187.	<b>Rum Zacapa Centenario</b>	Guatemala	4 cl	€	8,90
243.	<b>Rum Diplomatico Reserva Exclusiva</b>	Venezuela	4 cl	€	7,90
233.	<b>Jack Daniels Old No.7 Tennessee Whisky</b>		4 cl	€	7,20
240.	<b>Jack Daniels Gentleman Jack</b>		4 cl	€	9,30
188.	<b>Chivas Regal</b>	12 Jahre alt – samtig weich, gehaltvoll, langanhaltend	4 cl	€	10,40

## Edelbrände

600.	<b>Birnenbrand-Subirer 45%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände   sehr edel	2 cl	€	5,20
601.	<b>Hochstamm Williamsbrand 45%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände   Natur pur	2 cl	€	5,20
602.	<b>Waldhimbeeren-Brand auf Apfelbasis 42%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände	2 cl	€	5,20
603.	<b>Edelbrand-Marille 42%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände   Aus der schönen Wachau	2 cl	€	5,10
604.	<b>Hochstamm Apfel-Birnenbrand im Eichenfass 44%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände   Landesprämierung 2014, Gold	2 cl	€	5,20
605.	<b>Habanero Chili auf Apfelbrand 32%</b>	Österreich   Lauterach   Peter's Edelbrände   eingelegt und auf gerösteten Eichenteilen ausgebaut	2 cl	€	5,20





## BIER

220.	<b>Weihenstephaner Hefeweizen, hell</b>	0,3 l	€	3,50
222.	<b>Radler</b>	0,3 l	€	3,50
223.	<b>Mohren Bräu Pils</b>	0,33 l	€	3,50
224.	<b>Mohren Bräu Spezialbier</b>	0,3 l	€	3,50
225.	<b>Weihenstephaner Hefeweizen, hell</b>	0,5 l	€	4,40
226.	<b>Cola Weizen</b>	0,5 l	€	4,40
227.	<b>Warsteiner alkoholfrei</b>	0,5 l	€	4,40
228.	<b>Mohren Bräu Spezialbier</b>	0,2 l	€	3,10
229.	<b>Kellerbier</b>	0,3 l	€	3,60
230.	<b>Weihenstephaner Hefeweizen, dunkel</b>	0,5 l	€	4,40
289.	<b>Erdinger alkoholfrei</b>	0,5 l	€	4,40
367.	<b>Radler</b>	0,5 l	€	4,40
363.	<b>Mohren Bräu Spezialbier</b>	0,5 l	€	4,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

206.	<b>Sprite</b>	0,2 l	€	2,40
207.	<b>Coca Cola</b>	0,2 l	€	2,80
208.	<b>Fanta</b>	0,2 l	€	2,70
209.	<b>Coca Cola</b>	0,4 l	€	3,90
210.	<b>Orangensaft</b>	0,2 l	€	3,10
211.	<b>Johannisbeersaft</b>	0,2 l	€	3,10
212.	<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	€	3,10
213.	<b>Mineralwasser</b>	0,33 l	€	2,90
214.	<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	€	2,90
215.	<b>Apfelsaft gespritzt, süß oder sauer</b>	0,4 l	€	3,60
216.	<b>Apfelsaft gespritzt, süß oder sauer</b>	0,2 l	€	2,50
217.	<b>Spezi</b>	0,4 l	€	3,70
218.	<b>Spezi</b>	0,2 l	€	2,70
221.	<b>Almdudler</b>	0,33 l	€	3,10
365.	<b>Stilles Wasser</b>	0,25 l	€	2,90
299.	<b>Flasche Wasser</b>	1,0 l	€	6,50
364.	<b>Cola Light oder Zero</b>	0,33 l	€	3,20
366.	<b>Eistee</b>	0,4 l	€	4,00
368.	<b>Eistee</b>	0,2 l	€	2,80
361.	<b>Orange gespritzt</b>	0,4 l	€	3,80
362.	<b>Johannis gespritzt</b>	0,4 l	€	3,80
353.	<b>Sodawasser</b>	0,4 l	€	2,70
354.	<b>Fanta</b>	0,4 l	€	3,70
238.	<b>Red Bull</b>	0,25 l	€	3,90
270.	<b>Sodawasser</b>	0,2 l	€	2,20
551.	<b>Mangosaft</b>	0,2 l	€	2,90
552.	<b>Mango gespritzt</b>	0,4 l	€	3,60
145.	<b>Mango gespritzt</b>	0,2 l	€	2,50
144.	<b>Johannis gespritzt</b>	0,2 l	€	2,50

# OFFENE WEINE

## ROTWEINE

239.	<b>Hauswein</b> halbsüß	0,20 l	€	6,20
241.	<b>Hauswein</b> süß	0,20 l	€	6,20
234.	<b>Mikri Arkouda Zafirakis</b> Syrah – Merlot / Tyrnavos – Thessalien Beerig, erdig, sanft und fein ... spielerisch	0,20 l	€	6,20
237.	<b>Cuvée III</b> Cabernet Sauvignon – Mavrodafne – Agiorgitiko / Achaia Fruchtig, würzig, vollmundig, rauchig mit langem Abgang	0,20 l	€	7,20
607.	<b>Nemea Driopi</b> Agiorgitiko / Nemea Elegante fruchtige Nase, harmonisch, frisch, lebendig	0,20 l	€	7,90
610.	<b>Mostra</b> Agiorgitiko – Syrah – Merlot / trocken	Flasche 0,50 l	€	13,90
611.	<b>Mostra</b> Agiorgitiko – Syrah – Merlot / lieblich	Flasche 0,50 l	€	13,90

## ROSÉWEINE

245.	<b>Hauswein</b> halbsüß	0,20 l	€	6,20
246.	<b>Retsina rosé</b> geharzt	0,20 l	€	5,50
242.	<b>Moschofilero Tselepos</b> Moschofilero / Mantinia – Arcadia Traumhafte Frucht, wunderbare Mineralik, authentisch ... ein erfrischender Genuss	0,20 l	€	6,20
244.	<b>Alpha Estate</b> Xinomavro – Syrah / Florina Reiches Aroma, balanciert im Mund, voll, cremig, lang	0,20 l	€	9,00
612.	<b>Mostra, Muscat</b> Syrah – Merlot / trocken	Flasche 0,50 l	€	13,90
613.	<b>Mostra</b> Syrah – Merlot / lieblich	Flasche 0,50 l	€	13,90

## WEISSWEINE

219.	<b>Wein</b> gespritzt	0,25 l	€	3,80
256.	<b>Glas Wein</b>	1/8 l	€	3,60
253.	<b>Retsina</b> geharzt	0,20 l	€	5,50
249.	<b>Mikri Arkouda Zafirakis</b> Assyrtiko – Chardonnay – Malagouzia / Tyrnavos – Thessalien Dezenter Duft, cremig, weich, harmonisch ... frisch	0,20 l	€	5,70
250.	<b>Hauswein</b> süß	0,20 l	€	6,20
254.	<b>Hauswein</b> halbsüß	0,20 l	€	6,20
609.	<b>Cuvée III Mega Spileo</b> Malagouzia Assyrtiko Chardonnay / Achaia Komplexe Nase, feine Säure im Gleichgewicht mit Volumen, langes und frisches Finish	0,20 l	€	6,20
616.	<b>Melissopetra Tselepos</b> Gewürztraminer / Mantinia – Arcadia Exotisch, feinfruchtig, cremig, knackige Frische und langer Abgang	0,20 l	€	7,90
251.	<b>Château Julia Chardonnay C.Lazaridi</b> Chardonnay / Drama Prickelnde Aromen, erfrischend feine Säure, kombiniert mit Kraft und Struktur, fruchtiger langer Abgang	0,20 l	€	8,90
288.	<b>Retsina Malamatina</b> geharzt	Flasche 0,50 l	€	10,90
614.	<b>Mostra, Muscat</b> Chardonnay – Roditis / trocken	Flasche 0,50 l	€	13,90
615.	<b>Mostra</b> lieblich	Flasche 0,50 l	€	13,90

## CHAMPAGNER UND PROSECCO

296.	<b>Glas Prosecco</b>	0,1 l	€	4,50
372.	<b>Prosecco Valdo Marca Oro</b>	0,75 l	€	32,00
370.	<b>Champagner Laurent Perrier Brut</b>	0,75 l	€	88,00
371.	<b>Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé</b>	0,75 l	€	150,00

1) Farbstoffe, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker,  
5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,  
11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Penylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin;

