

VORSPEISEN

KALT

Tzatsiki ^{3/6/g/m}	4,80
Couscoussalat ^a	4,80
Taramas – Fischrogencreme ^{6/a/d}	5,20
Tirokafteri – Fetacreme Pikant ^{6/g}	5,60
Geräucherter Auberginensalat ^{3/6/m}	6,20
Hülsenfrüchtesalat (Kichererbsen, Weizen, Bohnen) ^a	6,40
Dolmadakia – hausgemacht mit Rosinen und Pinienkernen ^{2/k}	7,40
Feta und marinierte Oliven ^{6/g}	8,80
Gemischte Kalte Vorspeisen ^{2/3/6/a/d/g/k/m}	11,90

WARM

Fawa – Gelbeerbepurre lauwarm ^{2/4}	4,80
Haloumi vom Grill ^{3/g/l/k/m}	7,80
Zucchinisticks mit Joghurt-Dip ^{a/g}	8,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta ^{2/g}	8,80
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip ^{a/c/g}	8,80
Grawiera (griechischer Bergkäse) vom Grill ^{3/g/k/m}	8,80
Oktopus vom Grill ^{3/k/m/o}	14,80
Warme Vorspeisen ^{2/3/4/a/d/g/h/m}	15,80
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen ^{2/3/4/a/d/g/h/m}	24,70
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Personen ^{2/3/4/a/d/g/h/m}	39,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch ^{3/g/m}	2,30

SALATE

Chorta (blanchierter Löwenzahn)	6,80
Rote Beetesalat mit gehobeltem Manurikäse, Chili und Honig ^{2/3/g/m}	6,90
Rucola- gegrillte Zucchini Salat ^{2/3/g/k/m}	8,80
Bauernsalat ^{6/g}	klein 680 groß 9,80

HAUSGEMACHTES

Briam - mediterranes Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen mit Feta und Salat ^{2/3/g/k/m}	12,80
Mousaka mit Salat ^{2/a/c/g}	14,80

Zusatzstoffe: 1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene: a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eierzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

VOM GRILL

FLEISCH (HOLZKOHLE)

Giros	9,80
Souvlaki	9,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	11,80
Bifteki gefüllt mit Feta ^{c/g}	13,90
Giros und Baby Calamares vom Grill ^{d/k}	14,80
Souvlaki und Baby Calamares vom Grill ^{d/k}	14,80
Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki ^{c/g/k}	14,80
Lammkoteletts aus der Krone	22,80
Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person ^{c/g/k}	16,80
Kalypso Platte für 2 Personen ^{c/g/k}	33,40

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki serviert

FISCH

Baby Calamares vom Grill ^d	14,20
Ganze Dorade vom Grill ^d	16,80
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli ^{3/m/c/b}	23,80

BEILAGEN

Pommes hausgemacht	4,20
Salzkartoffeln ^g	4,20
Bratkartoffeln ^g	4,20
Kleiner Salat ^{3/k/m}	4,20
Kleines Briam ²	4,20
Blattspinat ^g	4,20
Grüne Bohnen ^g	4,20
Selleriepüree ^{i/g}	4,20

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig ^{g/h}	4,80
--	------

HEISSE GETRÄNKE

Griechischer Kaffee - Mokka / Tasse Kaffee / Cappuccino	je 2,80
Espresso einfach / doppelt	2,10 / 3,10
Tee	2,90

Zusatzstoffe: 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel

Allergene: b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

FLASCHENWEINE

GRIECHENLAND

WEISS

	0.75 ltr.
Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
Papagiannakos – Malagouzia – Attiki	29,50
Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
Pieria Eratini – “Evches” – Assyrtiko/Malagousia/Chardonnay	36,50
Alpha Estate – Sauvignon blanc – Florina	38,50
Gerowassiliou – “Fume” – Sauvignon blanc – Epanomi	42,50
Biblia Chora – „Ovilos“ – Assyrtiko/Semillon – Kavala	43,50
Sigalas – Assyrtiko – Santorini	49,50
Sigalas – “Kavalieros” – Assyrtiko – Santorini	85,00

ROSÉ

	0.75 ltr.
Driopi – Agiorgitiko – Nemea	26,50
Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

ROT

	0.75 ltr.
Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
Tselepos – Cabernet Sauvignon/Merlot – Tegea	29,50
Pieria Eratini – “Evches” – Cabernet/Syrah/Xinomavro	34,50
Driopi – Agiorgitiko – Nemea	38,50
Kir Yianni – “Diaporos” – Xinomavro/Syrah – Naoussa	49,00
Kokkalis – “Trilogia” – Cabernet Sauvignon – West Peloppones	69,00
Kokkalis – Syrah – West Peloppones	109,00

DEUTSCHLAND / ÖSTERREICH

WEISS

	0.75 ltr.
Grüner Veltliner – Heinz & Friends – Domäne Wachau	28,50
Riesling – Dreissigacker – Rheinhessen	32,50
Weissburgunder – Klumpp – Baden	34,50
Sauvignon Blanc – Walter Glatzer – Carnutum Österreich	34,50

[Weitere Weine nächste Seite →](#)

FLASCHENWEINE

ITALIEN

WEISS

	0,75 ltr.
Chardonnay – Tormaresca – Apulien	27,50
Greco di Tufo – Feudi di San Gregorio – Kampanien	31,50
Lugana Limne DOC – Tenuta Rovaglia – Lombardei	32,50
Terlaner Classico DOC – W. / S.B. / C. – Cantina Terlan – Südtirol	38,50
Vermentino Bolgheri – Guado al Tasso – Toskana	38,50
Quarz – Sauvignon Blanc – Cantina Terlan – Südtirol	89,00

ROT

	0,75 ltr.
Barbera d'Asti Fiulot – Prunotto – Piemont	31,50
Primitivo Neprica – Tormaresca – Apulien	33,50
Ginepraia Rosso – Uccelliera – Toskana	35,50
Marchese Antinori – Chianti Clasikko Riserva – Toskana	59,00
Brunello di Montalcino DOCG – IL Poggione Italien	79,00
Barolo Monfalletto DOCG – Cordero di Montezemolo – Piemont	89,00

OFFENE WEINE

WEISS

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Bianco di Gustoza	5,40	11,80
Retsina Malamatina	5,40	11,80
Weinschorle	3,80	8,50

ROT

	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Savatianno – Pappagianakos	5,40	11,80

SPIRITUOSEN

Stolichnaya Vodka 2 cl	3,20
Grappa – Sambuca 2 cl	3,20
Tequilla – weiss / braun ² 2 cl	3,20
Fernet Branca 2 cl	3,20

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Teinacher Gourmet Medium 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Teinacher Gourmet Naturell 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Zitronenlimonade 0,4 ltr.	2,80
Mezzo Mix ^{1/3/6} 0,4 ltr.	3,80
Sprite ³ 0,2 ltr.	2,80
Fanta ⁶ 0,2 ltr.	2,80
Coca Cola ^{1/2/6} / Light ³ / Zero ⁷ 0,2 ltr.	3,20
Schweppes ⁵ Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2 ltr.	3,20
Red Bull ^{1/2/4} / Sugarfree / Red / Blue / Silver 0,25 ltr.	3,80

SÄFTE UND SCHORLEN

Vaihinger Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Orangensaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Grapefruitsaft 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	2,70
Vaihinger Sauerkirsch -Nektar 0,2 ltr.	2,70
Alle Säfte als Schorle 0,4 ltr.	4,10

APERITIFS

Ouzo 4 cl.	3,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	13,50
Martini Bianco 5 cl.	4,50
Campari Soda ² - Orange	5,50
Averna - Ramazotti 4 cl.	4,50
Prosecco 0,1 ltr. / 0,75 ltr.	3,70 / 27,50

BIERE^a

Löwenbräu „Urtyp“ vom Fass 0,4 ltr.	3,70
Radler ³ 0,4 ltr.	3,70
Beck's alkoholfrei 0,33 ltr.	3,70
Beck's 0,33 ltr.	3,70
Franziskaner Weissbier vom Fass 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, dunkel 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, leicht 0,5 ltr.	4,30

Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süßungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Allergene: a = glutenhaltige Getreide