

# Taverna

## im Schützenhaus

### Deutsch - Mediterrane - Küche

#### **Suppen**

dazu Brot

1	<b>Minestrone</b>	3,90 €
2	<b>Tomatencremsuppe</b>	3,90 €

#### **Kalte Vorspeisen**

dazu Brot

3	<b>Feta Schafskäse</b> c), mit Olivenöl und Oregano	6,90 €
4	<b>Dolmadakia</b> , gefüllte Weinblätter mit Reis dazu Tzatziki	5,90 €
5	<b>Tzatziki</b> c), griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Gewürzen	4,10 €
6	<b>Wurstsalat</b> 1)2)3)	6,90 €

#### **Warme Vorspeisen**

dazu Brot

7	<b>Gigantes</b> , dicke Bohnen in Tomatensauce	6,90 €
8	<b>Kolokithakia</b> a), Zucchini gebraten mit Tzatziki	5,90 €
9	<b>Peperoni</b> 3), gegrillt mit Knoblauchkräuterbutter	5,90 €
10	<b>Feta Saganaki</b> c), Schafskäse leicht paniert und gebraten	6,90 €
11	<b>Feta gegrillt</b> c), Schafskäse gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	6,90 €
12	<b>Scampis saganaki</b> , Scampis f) in Tomatensauce und Knoblauch	9,90 €
13	<b>Kalamares</b> a), leicht mehlert und gebraten mit Tzatziki c)	7,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene,  
entnehmen Sie der letzten Seite

## **Salate**

dazu Brot

14	<b>Gemischter Salat</b>	3,90 €
15	<b>Griechischer Bauernsalat</b> c)	7,90 €
16	<b>Nizza-Salat</b> , gem. Salat mit Karotten, Käse 1), Thunfisch, Oliven5) mit hausgemachtem Dressing	8,90 €
17	<b>Scampi-Salat</b> , gem. Salat, Käse 1), Krabben f) und Garnelen f) mit hausgemachtem Dressing	11,90 €
18	<b>Puten-Salat</b> , gem. Salat mit Putenstreifen mit hausgemachtem Essig/Öl	10,90 €
19	<b>Gyros-Salat</b> , gem. Salat mit Gyros, Zwiebeln und hausgem. Dressing	10,90 €

## **Beilagen**

20	<b>Pommes</b>	3,50 €
21	<b>Gemüsereis</b>	3,50 €
22	<b>Griechische Bratkartoffeln</b>	3,90 €
23	<b>Extra Brot</b>	0,80 €

**Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der Allergene, entnehmen Sie der letzten Seite**

**Probieren Sie unsere traditionellen Weine, welche**

**sehr sorgfältig von uns ausgewählt sind**

# Spezialitäten des Hauses

## Gyrosgerichte

24	<b>Pfannen-Gyros</b> , mit Zwiebeln, Tzatziki, Pommes und Beilagensalat	11,90 €
25	<b>Pfannen-Gyros überbacken</b> , mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten-Sahne-Sauce mit Käse1) überbacken, Gemüsereis und Beilagensalat	13,90 €

## Fleischgerichte aus der Pfanne

26	<b>Schweineschnitzel</b> b), paniert mit Pommes und Beilagensalat	11,90 €
27	<b>Rahmschnitzel</b> b), paniert in Rahmsauce, frischen Champignons, Pommes und Beilagensalat	13,90 €
28	<b>Putenschnitzel</b> b), paniert mit Pommes und Beilagensalat	12,90 €

## Fleischgerichte aus der Pfanne mediterraner Art

29	<b>Tigania Chirini</b> , Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und Paprika zart angemacht mit Gemüsereis und Beilagensalat	12,90 €
30	<b>Sikoti lemonato</b> a), Rinderleber mit Zitrone flambiert dazu Gemüsereis und Beilagensalat	12,90 €
31	<b>Gemüse-Pfanne</b> , mit frischem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, gebraten in Tomaten-Sauce dazu Gemüsereis und Beilagensalat	11,90 €
32	<b>Puten-Pfanne</b> , mit frischem Gemüse in Tomaten-Sauce dazu Reis und Beilagensalat	13,90 €

Probieren Sie unsere traditionellen Weine, welche sehr sorgfältig von uns ausgewählt sind

## Fleischgerichte vom Grill

33	<b>Bifteki</b> , Hacksteak gefüllt mit Tomaten, Schafskäse, Tzatziki, Gemüsereis und Beilagensalat	12,90 €
34	<b>Hacksteak</b> , mit Tzatziki, Gemüsereis und Beilagensalat	11,90 €
35	<b>Souvlaki-Spieße</b> , 3 Schweinefleisch-Spieße mit Tzatziki, Gemüsereis und Beilagensalat	12,90 €
36	<b>Rinderleber</b> , mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Pommes und Beilagensalat	12,90 €
37	<b>Puten-Spieße</b> , 3 Putenfilet-Spieße mit Tzatziki, Gemüsereis und Beilagensalat	13,90 €
38	<b>Lammkotelett</b> , mit frischem Gemüse, Gemüsereis und Beilagensalat	18,90 €
39	<b>Rumpsteak</b> , mit frischem Gemüse, Gemüsereis und Beilagensalat	19,90 €

## Gemischte Fleischplatten vom Grill

40	<b>Grillplatte 1</b> Gyros, Souvlaki, Hacksteak mit Gemüsereis, Tzatziki und Beilagensalat	13,90 €
41	<b>Grillplatte 2</b> Lammkotelett, Rinderleber, Putenspieß, Hacksteak mit Gemüsereis, Tzatziki und Beilagensalat	15,90 €

## Fischgerichte

42	<b>Sardellen</b> a), leicht mehlert und gebraten mit Zitrone, Gemüsereis, Tzatziki und Beilagensalat	12,90 €
43	<b>Calamari-Ringe</b> a), leicht mehlert und gebraten mit Gemüsereis, Tzatziki und Beilagensalat	13,90 €
44	<b>Lachsfilet</b> , in Tomaten- Basilikum- Sahne-Sauce, Gemüsereis und Beilagensalat	17,90 €
45	<b>Garnelen f) vom Grill</b> , mit Petersilien-Knoblauch, Gemüsereis und Beilagensalat	18,90 €

**Die Beilagen können Sie auf Wunsch mit Reis, Pommes oder griech. Kartoffelscheiben bestellen**

## Nudelgerichte

46	<b>Linguine mit Scampi</b> , in Tomaten-Sauce und Knoblauch	10,90 €
47	<b>Linguine al Salmone</b> , mit frischem Lachs in Tomaten-Sahne-Sauce und Knoblauch	12,90 €
48	<b>Linguine mit Gemüse</b> , mit frischem Gemüse, Olivenöl und Knoblauch	9,90 €
49	<b>Linguine Napoli</b> in Tomaten-Sauce	7,90 €
50	<b>Linguine Bolognese</b> in Hackfleisch-Sauce	8,90 €

## Für den kleinen Hunger

51	<b>Pfannen-Gyros</b> , mit Zwiebeln, Tzatziki, Pommes und Beilagensalat	10,90 €
52	<b>Schweineschnitzel</b> b), paniert mit Pommes und Beilagensalat	10,90 €
53	<b>Rahmschnitzel</b> b), paniert in Rahmsauce, frischen Champignons, Pommes und Beilagensalat	10,90 €
54	<b>Rinderleber</b> , mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Pommes und Beilagensalat	10,90 €
55	<b>Calamari-Ringe</b> a), leicht mehlert und gebraten mit Gemüsereis, Tzatziki und Beilagensalat	10,90 €

## Kinderteller

56	<b>Goofy</b> b), paniertes Schnitzel mit Pommes	7,90 €
57	<b>Mickey Mouse</b> , Linguine in Tomaten-Sauce	5,90 €

Die Beilagen können Sie auf Wunsch mit Reis, Pommes oder griech. Kartoffelscheiben bestellen

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
<b>Cola</b> 3)6)9)	2,20 €	3,20 €
<b>Fanta</b> 3)6)	2,20 €	3,20 €
<b>Sprite</b> 3)6)	2,20 €	3,20 €
<b>Spezi</b> 3)6)9)	2,20 €	3,20 €
<b>Apfelschorle</b>	2,20 €	3,20 €
<b>Mineralwasser</b>	2,00 €	2,80 €
<b>Stilles Wasser</b>	2,00 €	2,80 €
<b>Bitter Lemon</b> 10)	2,60 €	3,60 €
<b>Apfelsaft</b>	2,60 €	3,60 €
<b>Orangensaft</b>	2,60 €	3,60 €
<b>Orangenschorle</b>	2,20 €	3,20 €
<b>Johannesbeernektar</b>	2,60 €	3,60 €
<b>Johannesbeerschorle</b>	2,20 €	3,20 €
<b>Mineralwasser</b>	0,75l	3,50 €

## Heiße Getränke

<b>Kaffee, Tasse</b> 8)9)	2,10 €
<b>Kaffee, Tasse groß</b> 8)9)	3,00 €
<b>Tee, Tasse</b> 8)9)	2,10 €
<b>Cappuccino</b> 8)9)	2,60 €
<b>Espresso</b> 8)9)	2,10 €
<b>Espresso Macchiato</b> 8)9)	2,40 €
<b>Milchkaffee</b> 8)9)	2,90 €
<b>Milchkaffee</b> 8)9)	2,90 €
<b>Latte Macchiato</b> 8)9)	2,90 €

## Bierspezialitäten vom Fass

### Alpirsbacher Klosterbräu

**Pils** 0,2l 2,20 € 0,4l 2,90 €

### Flaschenbiere

<b>Export</b>		0,5l 3,20 €
<b>Hefeweizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Radlerweizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Cola(3)6(9)-Weizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Cola(3)6(9)-Bier</b>		0,5l 3,20 €
<b>Radler 3(6)</b>	0,2l 2,20 €	0,4l 3,20 €
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b>		0,33l 2,80 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Kristall-Weizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Dunkles Weizen</b>		0,5l 3,20 €
<b>Diebels Alt</b>		0,33l 2,80 €

### Aperitiv

<b>Hugo</b>	4,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	4,50 €
<b>Campari 6) Soda</b>	3,90 €
<b>Campari 6) Orange</b>	3,90 €
<b>Sherry (5cl)</b>	3,90 €
<b>Baileys (4cl)</b>	3,90 €
<b>Martini Bianco (5cl)</b>	3,90 €

### Spirituosen 2cl

<b>Metaxa (7 Stern)</b>	3,90 €
<b>Grappa Riserva</b>	3,90 €
<b>Jägermeister</b>	3,00 €
<b>Williams Birne</b>	3,00 €
<b>Ramazzotti</b>	3,00 €
<b>Bacardi</b>	3,00 €
<b>Wodka</b>	3,00 €
<b>Ouzo</b>	2,00 €
<b>Ouzo Plomari</b>	3,00 €
<b>Longdrinks</b>	4,90 €
<b>Longdrink special</b>	6,90 €

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Sekt

Glas Prosecco	0,1l	3,00 €
Prosecco Hausmarke	0,75l	16,90 €

## Traditionelle Hausweine

### Weißwein

	0,2l	0,5l
<b>Griech. Landwein weiß, trocken</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Imiglikos weiß, lieblich</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Retsina, geharzt (Malamatina 0,5l Flasche)</b>		8,90 €
<b>Retsina, geharzt (Kechribari 0,5l Flasche)</b>		9,90 €
<b>Weißweinschorle, süß-sauer</b>	2,90 €	7,00 €
<b>Müller-Thurgau, trocken, halbtrocken</b>	3,30 €	7,50 €
<b>Riesling trocken</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Rieslingschorle</b>	2,90 €	7,00 €

### Rotwein

<b>Griech. Landwein rot, trocken</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Imiglikos rot, lieblich</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Rotweinschorle, süß-sauer</b>	2,90 €	7,00 €
<b>Spätburgunder, trocken</b>	3,60 €	8,00 €

### Rosewein

<b>Rosewein, trocken</b>	3,60 €	8,00 €
<b>Rose-Weinschorle, süß-sauer</b>	2,90 €	7,00 €
<b>Durbacher Weißherbst</b>	4,20 €	10,50 €
<b>Durbacher Weißherbst-Schorle</b>	3,60 €	8,00 €

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

## Traditionelle griechische Harzweine und Aperitifs

**Retsina Malamatina**, Harzwein                    0,5l Flasche    8,90 €

Der "griechischste" aller Weine und der im Ausland bekannteste Wein. **Retsina Malamatina** eine geharzte Weinspezialität, die keine großen Ansprüche stellt und wunderbar zu jeder Jahreszeit und hellenischen Vorspeisen - nicht nur - passt. Wem der unverkennbare harzige Duft in die Nase steigt, der wähnt sich sofort auf einer schattigen Terrasse mit Blick aufs Meer, vor sich die Schale mit Schafskäse und Oliven.

**Retsina Kechribari**, Harzwein                    0,5l Flasche    9,90 €

Mal abgesehen von der sehr geschmackvollen und schönen Flasche hat dieser Wein eine für Retsina eigenartige Komponente - man kann ihn sogar ungekühlt genießen! Ein wundervoll, feinfruchtiges Aroma verbreitet sich auf der Zunge und in der Nase. **Retsina Kechribari** verleugnet seine Herkunft nicht - er ist ein geharzter, trockener Retsina! Ein geschmacklich ausgesprochen guter und ausgewogener Wein, er verträgt sich auch gut mit Weinliebhabern, welche Retsina sonst nicht unbedingt auf der Wunschliste haben. Im Abgang mild und fruchtig. Dieser **Kechribari Retsina** passt sehr gut zu Pizza, Lamm- und Rindfleisch, Fisch, Geflügel, Käse und typisch mediterrane Küche.

**Ouzo Plomari**                                        200ml                    9,90 €

**Ouzo Plomari** ist ein griechischer **Anis-Aperitif**. Durch die sorgfältig überwachte Rezeptur erhält **Ouzo Plomari** seinen feinen, mildaromatischen Anis-Geschmack. Reiner Alkohol wird mit ausgewählten Kräutern schonend destilliert. So entsteht ein vollmundiger, aromatischer Aperitif, der pur, mit Wasser oder als Longdrink auf Eis - und niemals tiefgekühlt, da er erheblich an Aroma und Geschamck verliert - genossen werden kann.

**Tsipouro Lazaridis Idoniko** ohne Anis            200ml                    11,90 €

**Tsipouro (griechisch Τσίπουρο) Idoniko** vom Weingut Costa Lazaridi. Der von Stielen getrennte Trester wird gegärt, so dass das ursprüngliche Aroma der Rebsorte erhalten bleibt. Bei der Destillation wird besonders auf den Erhalt des feinen Aromas und des weichen Geschmacks geachtet.

## **Zusatzkennzeichnungen:**

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Phosphat
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwärzt
- 6) mit Farbstoff(en)
- 7) Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- a) Glutenhaltiges Weizen
- b) Eier
- c) Milch/Laktose
- d) Sellerie
- e) Senf
- f ) Krebstiere