



## Kalte Vorspeisen

- |   |                |
|---|----------------|
| 1. <b>Zaziki</b> – Joghurt mit Gurken und Knoblauch <sub>g</sub>                            | <b>5,80 €</b>  |
| 2. <b>Taramas</b> – Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl & Zitrone <sub>c,d,g</sub> | <b>5,60 €</b>  |
| 3. <b>Meze Trilogie</b> – Pikante Schafskäsecreme, Taramas & Zaziki <sub>c,d,g</sub>        | <b>6,90 €</b>  |
| 4. Taverna <b>Salata</b> – Meeresfrüchtesalat <sub>b,d,j,n</sub>                            | <b>13,20 €</b> |
| 5. <b>Kria Oretika</b> – Kalte Vorspeisenplatte <sub>c,d,g,j</sub>                          | <b>14,80 €</b> |

## Warme Vorspeisen

- |  |                |
|--|----------------|
| 6. <b>Pitabrot</b> <sub>a,g</sub>  | <b>3,40 €</b>  |
| 7. <b>Knoblauchbrot</b> <sub>a,g</sub>   | <b>4,50 €</b>  |
| 8. <b>Sardellen</b> – gebacken mit würzigem Knoblauch-Dip <sub>a,d,g</sub>   | <b>9,70 €</b>  |
| 9. <b>Auberginenscheiben</b> in Olivenöl mit Zaziki <sub>g</sub>   | <b>9,70 €</b>  |
| 10. <b>Peperoni</b> gegrillt mit Knoblauch-Creme <sub>g</sub>  | <b>8,30 €</b>  |
| 11. <b>Dicke Bohnen</b> in Tomatensoße mit Fetakäse <sub>g</sub>   | <b>9,10 €</b>  |
| 12. <b>Oktopus</b> vom Grill mit Avocado-Limettencreme <sub>n</sub>  | <b>15,50 €</b> |
| 13. <b>Vorspeisenteller mit Florinis</b> , Weinblättern,<br>Kolokithokeftedes, Feta Saganaki & Auberginen <sub>a,c,g</sub> | <b>15,50 €</b> |

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



## Suppe

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 14. Hähnchensuppe <small>g,i</small> | 8,30 € |
| 15. Tomatensuppe <small>i</small>    | 7,30 € |

## Käse-Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| 16. Saganaki mit Balsamico-Honig <small>a,g 1,2,5</small>                       | 10,30 € |
| 17. Feta Psiti – aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln & Tomaten <small>g</small> | 10,30 € |

## Salate

- |   |         |
|---|---------|
| 18. Hellas-Fit-Salat mit Hähnchenbruststreifen    | 14,90 € |
| 19. Gemischter Salat                              | 5,20 €  |
| 20. Choriatici (Bauernsalat) <small>g</small>     | 13,90 € |
| 21. Gyros-Salat auf Blattsalat <small>a,g</small> | 15,20 € |

## Vegetarisch

- |  |         |
|--|---------|
| 22. Penne mit Metaxasauce & Käse überbacken <small>a,g,1,2,4</small> | 14,50 € |
| 23. Gefüllte Aubergine mit Tomaten & Schafskäse <small>g</small>     | 15,90 € |
| 24. Gefüllte Champignons mit Fetacreme & Käse <small>g</small>       | 14,90 € |
| 25. Gyros Vegan mit Zaziki <small>a,g,4</small>                      | 17,50 € |
| 26. Mousaka Vegan <small>a,c,g,l</small>                             | 15,90 € |



# Hauptgerichte

## Fleischgerichte

27. <b>Gyros</b> mit Zaziki, Reis & gem. Salat a,g	<b>17,20 €</b>
28. <b>Bifteki</b> (gefüllt mit Schafskäse) & gem. Salat g	<b>17,80 €</b>
29. <b>Souzoukakia</b> mit Fetakäsesauce & gem. Salat a,c,g	<b>17,20 €</b>
30. <b>Suflaki</b> (2 Spieße) mit Zaziki Reis & gem. Salat a,g	<b>17,20 €</b>
31. <b>Schweinefiletspieß</b> mit Zaziki Reis & gem. Salat a,g	<b>20,80 €</b>
32. <b>Hähnchenbrustfilet</b> gefüllt mit Mozzarella, Linguine & gem. Salat a,g	<b>18,80 €</b>
33. <b>Paros-Teller</b> (Gyros, Baby Calamari) Reis & gem. Salat a,d,g,n	<b>19,50 €</b>
34. <b>Delphi-Teller</b> (Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat a,g	<b>19,50 €</b>
35. <b>Dorf-Teller</b> (Steak, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat a,g	<b>20,20 €</b>
36. <b>Taverna-Teller</b> (Rinderleber, Souzouki, Gyros, Zaziki, Reis) & gem. Salat a,c,g	<b>20,20 €</b>
37. <b>Filet-Teller</b> (Rinder-, Lamm-, Schweinefilet, Zaziki, Reis) & gem. Salat a,g	<b>28,20 €</b>
38. <b>Tavernaplatte für 2 Personen</b> 2 Lammkotelett vom Carree, 2 Suflaki, 2 Fleischküchle, Gyros, Zaziki, Reis & 2 gem. Salat a,c,g	<b>44,00 €</b>
39. <b>Schnitzel</b> mit Pommes & gem. Salat a,c,g	<b>15,90 €</b>

## Lammspezialitäten

40. <b>Lammkotelett vom Carrée</b> mit Tzatziki, Kartoffeln, Gemüse & gem. Salat g	<b>22,90 €</b>
41. <b>Lammfilet</b> mit Bratensoße & Reis & gem. Salat g,1,2,4	<b>28,50 €</b>
42. <b>Lamm-Teller</b> (2 Koteletts, 1 Filet, 1 Spieß) mit Tzatziki, Kartoffeln, Gemüse & gem. Salat g	<b>32,20 €</b>

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



## Fischgerichte

43. <b>4 Riesengarnelen</b> vom Grill & gem. Salat <small>b</small>	<b>26,50 €</b>
44. <b>Lachsfilet</b> mit Avocado-Limettencreme & gem. Salat <small>d</small>	<b>24,30 €</b>
45. <b>Gebackene Baby Calamari</b> mit Taramas & gem. Salat <small>a,c,d,g,n</small>	<b>20,50 €</b>
46. <b>Loup de mer-Filet</b> vom Grill & gem. Salat <small>d</small>	<b>21,90 €</b>
47. <b>Fischplatte</b> für 1 Person (Loup de Mer, Oktopus,Kalamari,Garnele) & gem. Salat <small>b,d,n</small>	<b>27,90 €</b>

## Auflauf

48. <b>Mousaka</b> mit Hackfleisch & Bechamelsauce <small>a,c,g</small>	<b>17,50 €</b>
---	----------------

## Spezialitäten

49. <b>Gyros Spezial</b> mit Metaxasauce & Käse überbacken & gem. Salat <small>a,g,1,2,4</small>	<b>19,50 €</b>
50. <b>Schweinelende Spezial</b> mit Metaxasauce & Käse & gem. Salat <small>a,g,1,2,4</small>	<b>24,50 €</b>
51. <b>Lammsteak Spezial</b> mit Fetakäsesauce & Pommes & gem. Salat <small>a,g</small>	<b>24,50 €</b>



## Beilagen

52. Reis	4,00 €
53. Pommes Frites 2,3,4	4,00 €
54. Kartoffeln	4,30 €
55. Gemüse	6,50 €
56. Soße g,1,2,4	3,50 €

## Kinderteller

57. Chicken Nuggets a,c,g,2,3,4	8,00 €
58. Schnitzel a,c,g,2,3,4	9,90 €

## Desserts

59. Trileqe (albanischer Milchkuchen) a,c,g	6,80 €
60. Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen g,h	5,50 €
61. Mousse au Chocolat (hausgemacht) c,g	6,80 €
62. Vanilleeis mit heißen Himbeeren g,1	5,50 €
63. Schokosoufflé a,c,g	6,80 €
64. Gemischtes Eis g,1,11,12	4,80 €

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



## Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Cola <sup>9,10,11,12</sup>	2,80€	3,80€
Cola zero <sup>9,10,11,12</sup>	2,80€	3,80€
Fanta <sup>1,11</sup>	2,80€	3,80€
Sprite <sup>1,11</sup>	2,80€	3,80€
Spezi <sup>9,10,11,12</sup>	2,80€	3,80€
Redbull <sup>9,11,12</sup> (Dose)		4,20€
Mineralwasser	2,00€	3,20€
Stilles Wasser	2,00€	3,20€
Bitter Lemon <sup>10,11</sup>	3,20€	4,20€
Apfelsaft	3,20€	4,20€
Apfelsaftschorle	2,80€	3,80€
Orangensaft	3,20€	4,20€
Orangenschorle	2,80€	3,80€
Johannesbeernektar <sup>1</sup>	3,20€	4,20€
Johannesbeerschorle <sup>1</sup>	2,80€	3,80€
Mineralwasser    0,75l	4,50€	
Stilles Wasser     0,75l	4,50€	

## Heiße Getränke

Kaffee Tasse <sup>9</sup>	2,40€
Kaffee Tasse groß <sup>9</sup>	3,40€
Tee, Tasse <sup>9,g</sup>	2,40€
Cappuccino <sup>9,g</sup>	3,30€
Espresso <sup>9</sup>	2,40€
Espresso Macchiato <sup>9,g</sup>	2,80€
Milchkaffee <sup>9,g</sup>	3,50€
Latte Macchiato <sup>9,g</sup>	3,50€

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

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



# Bierspezialitäten vom Fass Alpirsbacher Klosterbräu

Pils <sub>3</sub>	0,2   2,80 €	0,4l 3,60 €
-------------------	--------------	-------------

## Flaschenbiere

Export <sub>3</sub>		0,5l 3,80 €
Hefeweizen <sub>3</sub>		0,5l 3,80 €
Radlerweizen <sub>3,6,9</sub>		0,5l 3,80 €
Cola-Weizen <sub>3,6,9</sub>		0,5l 3,80 €
Cola-Bier <sub>3,6,9</sub>		0,5l 3,80 €
Radler <sub>3,6</sub>	0,2   2,80 €	0,4l 3,60 €
Alpirsbacher Alkoholfrei <sub>3</sub>		0,33l 3,60 €
Alkoholfreies Hefeweizen <sub>3</sub>		0,5l 3,80 €
Kristall-Weizen <sub>3</sub>		0,5l 3,80 €
Dunkles Weizen <sub>3</sub>		0,5l 3,80 €
Diebels Alt <sub>3</sub>		0,33l 3,60 €

## Aperitiv

Hugo <sub>1,5</sub>	5,90 €
Aperol Spritz <sub>1,5</sub>	5,90 €
Campari Soda <sub>1,5,6</sub>	4,90 €
Campari Orange <sub>1,5,6</sub>	4,90 €
Sherry (5cl) <sub>5</sub>	4,90 €
Baileys (4cl) <sub>5</sub>	4,90 €
Martini Bianco (5cl) <sub>1,5</sub>	4,90 €

## Spirituosen 2cl

Metaxa (7 Stern)	5,90 €
Grappa Riserva	5,90 €
Jägermeister <sub>1,3,5</sub>	3,50 €
Williams Birne	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Bacardi	3,50 €
Wodka	3,50 €
Ouzo	3,00 €
Ouzo Plomari	3,90 €
Longdrinks	4,90 €
Longdrink special	6,90 €

Die Kennzeichnung der usatzstoffe und der Allergene, entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



## Sekt

Glas Prosecco <sup>1,5</sup>	0,1l	3,60€
Prosecco Hausmarke <sup>1,5</sup>	0,75l	18,90€

## Traditionelle Hausweine

### Griechische Weißweine

	0,2l	0,5l
Griech. Landwein weiß, trocken	4,90€	9,80€
Imiglikos weiß, lieblich <sup>1,5</sup>	4,90€	9,80€
Retsina, geharzt (Malamatina 0,5l Flasche) <sup>1,5</sup>		11,90€
Retsina, geharzt (Kechribari 0,5l Flasche) <sup>1,5</sup>		13,90€
Weißweinschorle, süß-sauer <sup>1,5</sup>	3,40€	6,80€

### Deutsche Qualitätsweine

Riesling trocken <sup>1,5</sup>	4,90€	9,80€
Rieslingschorle <sup>1,5</sup>	3,40€	6,80€

### Griechische Rotweine

Griech. Landwein rot, trocken <sup>1,5</sup>	4,90€	9,80€
Imiglikos rot, lieblich <sup>1,5</sup>	4,90€	9,80€
Rotweinschorle, süß-sauer <sup>1,5</sup>	3,40€	6,80€

### Griechischer Rosewein

Rosewein, trocken <sup>1,5</sup>	4,90€	9,80€
Rose-Weinschorle, süß-sauer <sup>1,5</sup>	3,40€	6,80€

### Deutscher Qualitäts-Weißherbst

Durbacher Weißherbst <sup>1,5</sup>	5,20€	10,40€
Durbacher Weißherbst-Schorle <sup>1,5</sup>	4,40€	8,80€

Die Kennzeichnung der usatzstoffe und der Allergene,  
entnehmen Sie der letzten Seite.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung



## Traditionelle griechische Harzweine und Aperitifs

### **Retsina Malamatina, Harzwein**

**0,5 l Flasche**

**11,90 €**

Der „griechischste“ aller Weine und zugleich der bekannteste griechische Wein im Ausland: Retsina Malamatina ist eine geharzte Weinspezialität, die keine großen Ansprüche stellt – und gerade deshalb begeistert. Sie passt wunderbar zu jeder Jahreszeit und harmoniert hervorragend mit hellenischen Vorspeisen – und nicht nur mit diesen. Steigt einem der unverkennbare, harzige Duft in die Nase, fühlt man sich augenblicklich auf eine schattige Terrasse mit Blick aufs Meer versetzt – vor sich eine Schale mit Schafskäse und Oliven.

### **Retsina Kechribari, Harzwein**

**0,5 l Flasche**

**13,90 €**

Abgesehen von der geschmackvollen und schönen Flasche überzeugt dieser Wein mit einer für Retsina ungewöhnlich eleganten Note – er lässt sich sogar ungekühlt genießen! Ein feinfruchtiges Aroma entfaltet sich auf Zunge und Nase. Der *Retsina Kechribari* bleibt seiner Herkunft treu: ein geharzter, trockener Retsina – geschmacklich ausgewogen und überraschend zugänglich, selbst für jene, die sonst eher Abstand von Retsina nehmen. Im Abgang ist er mild und fruchtig.

Er passt hervorragend zu Pizza, Lamm- und Rindfleisch, Fisch, Geflügel, Käse und ganz allgemein zur mediterranen Küche.

### **Ouzo Plomari**

**200 ml**

**12,90 €**

Ein klassischer griechischer Anis-Aperitif: *Ouzo Plomari* überzeugt mit seinem fein-milden, aromatischen Anisgeschmack – dank einer sorgfältig überwachten Rezeptur und hochwertiger Zutaten. Reiner Alkohol wird gemeinsam mit ausgewählten Kräutern schonend destilliert. Das Ergebnis ist ein vollmundiger, harmonischer Aperitif mit charaktvollem Aroma.

Genießen Sie *Ouzo Plomari* pur, mit Wasser oder auf Eis als erfrischenden Longdrink – jedoch niemals tiefgekühlt, da dies Aroma und Geschmack beeinträchtigen würde.

### **Tsipouro Lazaridis Idoniko ohne Anis**

**200 ml**

**14,90 €**

Ein traditioneller griechischer Tresterbrand vom Weingut Costa Lazaridi – ganz ohne Anis. Der von den Stielen getrennte Traubentrester wird sorgfältig vergoren, sodass das ursprüngliche Aroma der Rebsorte erhalten bleibt. Bei der Destillation wird besonderes Augenmerk auf ein feines Aroma und einen weichen Geschmack gelegt. Ein eleganter, aromatischer Brand mit authentischem Charakter.



**Nr.****Allergen**

- a Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- b Krebstiere (z. B. Garnelen, Krabben)
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch (einschl. Laktose)
- h Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder l)
- m Lupinen
- n Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt (→ Sulfite)
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 enthält Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)