

## Suppen

- 1. Tomatencremesuppe (G)** **5.90 €**  
mit ausgewählten Kräutern und Sahne abgeschmeckt
- 2. Hühnersuppe** **6.20 €**  
mit Möhren, Sellerie, frischen Kräutern und Reis, nach griechischer Art zubereitet

## Warme Vorspeisen

- 3. Muscheln aus der Pfanne (B,N,G)** **10.90 €**  
mit Zwiebeln, Pepperoni, Tomaten, Knoblauch und Schafskäse in einer pikanten Cremesoße
- 4. Scampi a la Chef (B,G)** **11.90 €**  
delikate Spezialität nach Art des Hauses
- 5. Pikilia (für 2 Personen) (G,A,C)** **16.90 €**  
eine Kreation aus warmen und kalten köstlichen mediterranen Vorspeisen
- 6. Dicke Bohnen (G)** **7.90 €**  
in Tomatensoße mit Schafskäse im Ofen überbacken
- 7. Gegrillte Pepperoni (G)** **7.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 8. Gebratene Auberginen (paniert) (A,G,C)** **7.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 9. Gebratene Zucchini (paniert) (A,G,C)** **7.90 €**  
mit Tzatziki (8) und Knoblauchkräutern
- 10. Champignons in Metaxasauce (4,G,A)** **9.90 €**  
gefüllt mit Spinat und Schnittkäse (8) überbacken
- 11. Spanakopitakia (A,G)** **7.90 €**  
Blätterteig mit Spinat und Schafskäse gefüllt
- 12. Knoblauchbrot (A,G)** **4.90 €**  
mit frischen Kräutern nach Art des Hauses

## Kalte Vorspeisen

- 13. Tzatziki (B,G)** **5.70 €**  
aus feinsten Zutaten. Joghurt, Gurken, Knoblauch, Olivenöl und mit Gewürzen verfeinert
- 14. Taramosalata (1.A,D)** **5.90 €**  
Hausgemachtes Kaviar Mousse
- 15. Oliven (6) KALAMATA** **5.90 €**  
verfeinert mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano
- 16. Chipiti (B,G)** **6.90 €**  
Käsecreme aus Schafskäse, frischen Kräutern, Knoblauch und Paprika

## Käsespezialitäten

- 17. Saganaki (G,A,K)** **8.90 €**  
gebackener paniertes Käse, griechischer Art
- 18. Überbackener Käse (B,G)** **9.90 €**  
mit Tomatenspalten, Zwiebel, Oliven (6), Pepperoni und Knoblauch verfeinert

## Salate

<b>19. Halloumi Salata</b> (G,H,I)	<b>12.90 €</b>
Spezialität aus Zypern, Halloumikäse (8) auf gemischten Salat, Rucola, Pinienkerne und Rosinen (5) mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	
<b>20. Bauernsalat</b> (G)	<b>12.90 €</b>
traditionell Griechisch mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven (6), Pepperoni und Schafskäse	
<b>21. Garida Salata</b> (B,G,J)	<b>12.90 €</b>
Scampi in butter gebraten auf gemischten Salat , Rucola und Schafskäse mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	
<b>22. Gyros-Salata</b> (J)	<b>12.90 €</b>
Gyrosfleisch auf gemischten Salat und Rucola mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	
<b>108. Kota Salata</b> (G,J)	<b>12.90 €</b>
Hähnchenbrustfilet auf gemischten Salat und Rucola mit Apfel-Honig-Senf Vinaigrette	

## Nur Für Unsere Kleinen Helden , Bis 12 Jahre

<b>23. Schnitzel</b> (C)	<b>6.90 €</b>
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
<b>24. Rigatoni</b> (A,G)	<b>6.90 €</b>
mit Tomatensoße, und Schnittkäse (8) überbacken	
<b>25. Gyros Teller</b> (A)	<b>6.90 €</b>
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	
<b>101. Fischstäbchen</b> (A,D,C)	<b>6.90 €</b>
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise	

## Beilagen

<b>352. Jeder weitere Brot-korb</b>	<b>1.00 €</b>
<b>353. Zum Mitnehmen ,, für nicht verzehrten speisen</b>	<b>1.00 €</b>
<b>26. Pommes Frites</b> (A)	<b>4.40 €</b>
<b>27. Kretanische Kartoffeln</b> (A)	<b>4.90 €</b>
mit Knoblauch gratiniert	
<b>28. Pita</b> (2,A)	<b>3.10 €</b>
Fladenbrot mit Knoblauchkräutern	
<b>29. Tomatenreis / Butterreis / Kritharaki</b>	<b>3.90 €</b>
<b>30. Metaxasoße</b> (4)	<b>4.90 €</b>
cremige Sahnesoße mit gedünsteten Zwiebeln und Kräutern	
<b>32. Gemischtes Gemüse</b>	<b>4.90 €</b>
<b>33. Champignonsoße</b> (G,A,F)	<b>4.50 €</b>
mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebel	
<b>34. Gorgonzolakäsesoße</b> (G)	<b>4.90 €</b>
<b>350. Ketchup</b>	<b>1.00 €</b>
<b>351. Mayonnaise</b>	<b>1.00 €</b>

**\*Gerichte als SENIOREN-PORTION abzüglich\*** **2.00 €**

## Aus Dem Backofen

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse

<b>35. Kritharaki mit Tomatensoße</b> (G,J,A)	<b>13,90 €</b>
Reisnudeln mit Hacksteak in Tomatensoße und Schnittkäse (8) überbacken	
<b>36. Gyros Spezial</b> (G,A)	<b>18.90 €</b>
mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse und Schnittkäse (8) in Metaxasoße (4) überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>37 .Rigatoni in Metaxasauce</b> (G)	<b>14.90 €</b>
Nudeln in Metaxasauce mit Schnittkäse überbacken (8)	
<b>105. Gemüsepfanne</b> (G)	<b>14.90 €</b>
Verschiedenes Gemüse in Metaxasauce und mit Schnittkäse überbacken	

## Aus der Pfanne

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse

<b>38. Athen Pfanne</b> (4,8,G)	<b>16.90 €</b>
Gyros vom Drehspieß in Metaxasoße mit Schnittkäse überbacken und Tomatenreis	
<b>39. Olympia Pfanne</b> (4,8,G,A)	<b>17.90 €</b>
Schweinefiletspitzen in Metaxasoße und Rigatoni, mit Schnittkäse überbacken	
<b>40. Delphi Pfanne</b> (4,8,A,G)	<b>23.90 €</b>
Lammfiletspitzen saftig gebraten mit frischen Champignons in Metaxasoße dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>41. Königspfanne</b> (G,A)	<b>19.90 €</b>
Schweinefilet in Pfanne gebraten mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika in einer Rotweinrahmsauce (8), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>42. Andros Pfanne</b> (4,8,G,A)	<b>17.90 €</b>
Hähnchenbrustfiletspitzen in der Pfanne gebraten und Rigatoni in Metaxasauce mit Schnittkäse überbacken	
<b>43. Makkaroni Meteora</b> (G,A)	<b>14.90 €</b>
kurze Nudeln mit Schweinefiletspitzen, Champignons, Paprika in Tomatenrahmsauce (8)	
<b>44. Makkaroni Solomos</b> (G,A,D)	<b>15.90 €</b>
kurze Nudeln mit gebratenem Lachsfilet und frischen Gemüse in Hummercremesauce	
<b>45. Makkaroni Lachanika</b> (G,A)	<b>13.90 €</b>
kurze Nudeln mit frischem Gemüse in Weißwein-Buttersauce	
<b>46. Makkaroni Garides</b> (G,A,B)	<b>15.90 €</b>
kurze Nudeln mit Scampis und frischen Gemüse gebraten in Gognacsauce	



## Fisch & Meeresfrüchte

Alle Fischgerichte Servieren wir ihnen mit Gemüse und Salatbeilage Fetakäse

- 47. Garnelenschwänze (B,D,G,A)** **19.90 €**  
Garnelenschwänzchen in Olivenöl mit Tomaten und Knoblauch im Ofen gebacken und Feta-Chilli, dazu Beilage
- 48. Baby-Kalamaris (N,D,G,A,8)** **19.90 €**  
paniert, in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki Dip und Beilage
- 49. Scampi gegrillt (B,D,G)** **19.90 €**  
gegrillte Scampis (Garnelen) mit Knoblauchkräutern, dazu Tzatziki Dip und Beilage
- 50. Dorade (D,G)** **20.90 €**  
Auf Wunsch filetieren wir sie gerne an Ihrem Tisch.  
Dorade Vom Grill , mit Knoblauchkräuter garniert , dazu Tzatziki Dip und Beilage
- 51. Fischplatte (B,G,D,A)** **21.90 €**  
Scampis, Baby-Kalamaria, Lachsfilet mit Knoblauchkräutern garniert, dazu Tzatziki Dip und Beilage
- 52. Zanderfilet (A,D,G)** **19.90 €**  
auf der Haut gebraten, in cremiger Weißweinsauce, dazu Beilage
- 53. Solomos Lachsfilet (D,G,A)** **20.90 €**  
in der Pfanne gebraten mit Knoblauchsahnesauce (8), dazu Beilage

## Gemischte Fleischplatten

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse  
Gewürz nach Art des Hauses

- 55. Fino Teller (4,8,G,J)** **16.90 €**  
Gyros vom Drehspieß , Mariniertes Fleischspieß und Tzatziki (8) dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 56. Kreta Teller (4,8,G)** **19.90 €**  
Gyros vom Drehspieß, 2 Stück Rinderleber und 1 mariniertes Fleischspieß, dazu Tzatziki Und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 57. Korfu Teller (4,8,G)** **17.90 €**  
Gyros vom Drehspieß, ein mariniertes Fleischspieß und saftig gegrilltes Steak, dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 58. Metaxa Teller (4,8,G,J)** **19.90 €**  
Gyros vom Spieß, mariniertes Fleischspieß, Hacksteak und ein saftig gegrilltes Lammkotelett, dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 59. Odysseus Teller (4,8,G,J)** **19.90 €**  
Gyros vom Drehspieß, Rinderleber und zwei Hacksteaks vom Grill dazu Tzatziki und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 102. Trikala Platte (für 2 Personen) (g,c)** **39.90 €**  
2 Souzouki , 2 Souflaki, 2 Lammkoteletts, Gyros vom Drehspieß, dazu Tzatziki, 2 Salate und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

- EXTRA TOPPING (G)** **5.90 €**  
Alle Fleischplatten gerne auch mit Metaxasauce und Schnittkäse überbacken

## Spezialitäten Vom Lamm

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse  
Gewürz nach Art des Hauses

- 60. Lammfilet \*Gorgonzola\*** (8,A,G) **23.90 €**  
medium gegrillt, dazu Sauciere mit Gorgonzolakäsesoße und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 61. Lammfilet \*Knoblauch\*** (G) **23.90 €**  
medium gegrillt, dazu Sauciere mit Knoblauchcremesoße und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 62. Lammfilet \*Grill\*** (G,A,8) **23.20 €**  
saftig gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 63. Lammkoteletts gegrillt** (G) **22.90 €**  
gegrillte Lammkoteletts, mit Tzatziki (8) und frischer Zitrone, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 73. Lammhaxe im Ofen gebacken** (G,A) **20.90 €**  
traditionell griechisch in eigener Soße, nach langjähriger Rezeptur und im Ofen überbacken.

Beilage , (1) Dicke Bohnen (2) Kretanischen Kartoffeln mit Knoblauchkräutern  
(3) Pommes Frites ( mit einer Beilage ihrer Wahl )

## Vom Grill – Filets & Steak \*

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse  
Gewürz nach Art des Hauses

- 64. Bifteki** (G,J) **18.90 €**  
gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern und Kräuterbutter
- 65. Gyros** (4,8,G) - **Spezialität des Hauses** **15.40 €**  
Spezialität des Hauses vom Drehspieß, Tzatziki (8) Dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 66. Souflaki** (8,G) **16.90 €**  
zwei marinierte Fleischspieße dazu Tzatziki (8) und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 67. Rinderleber** (4) **vom Grill** **15.40 €**  
zart gegrillt mit Röstzwiebeln und Apfeling garniert, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 68. Schweinefilet Gematous** (4,8,G,A) **20.90 €**  
gefüllt mit Tomate, Zwiebeln, Fetakäse, in Metaxasoße mit Schnittkäse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 69. Suzukakia** (4,A,G,J) **16.40 €**  
saftig gegrillte Hacksteaks in Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 70. Schweinelende Metaxa** (4,A,G) **18.90 €**  
zart gegrillte Schweinefiletlende mit Metaxasoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 71. Schweinesteaks Manitaria** (4,A,G,F) **18.90 €**  
vom Grill in Champignonsoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern
- 72. Sufla Feta** (4,G,A) **22.90 €**  
hauchdünne Schweinefleischröllchen gefüllt mit Schafskäse auf Spieß mit Paprika, Zwiebeln, mit Metaxasoße oder mit Champignonssoße (4), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

**EXTRA TOPPING** (G) **5.90 €**  
Alle Fleischplatten gerne auch mit Metaxasoße und Schnittkäse überbacken

## Geflügel

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse

<b>74. Gefülltes Hähnchenbrustfilet</b> (8,c)	<b>20.90 €</b>
Spinat und Schnittkäse (8) in Gorgonzolakäsesauce, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>75. Hähnchenbrust Manitaria</b> (4,A,G,F)	<b>19.90 €</b>
gegrillt mit Champignonssoße (9), dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>76. Kota – Orange</b> (G)	<b>19.90 €</b>
Zartes Hähnchenbrustfilet in der Pfanne gebraten in einer Orangencremesoße, dazu Butterreis	
<b>103. Hähnchenbrustfilet Gegrillt</b> (A,F,G)	<b>17.90 €</b>
Mit Kräuterbutter ,und Zitrone , dazu Kretanische Kartoffeln	
<b>106. KOTA SCHNITZEL</b> (C)	<b>17.90 €</b>
Hähnchenschnitzel dazu Zitrone und Kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>107.Kotafurno mit Ananas</b> (G,8,A)	<b>19.90 €</b>
Hähnchenbrustfilet mit Metaxa Sauce und Käse überbacken, dazu Kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	

## Dessert

<b>77. Griechischer Joghurt</b> (8,G,H) <b>Alfa</b>	<b>5.90 €</b>
mit Honig, Walnüssen und Zimt	
<b>78. Griechischer Joghurt Fraoula</b> (G,8)	<b>5.90 €</b>
mit heißen Himbeeren	
<b>79. Galaktoboreko</b> (8,G,A,C) <b>hausgemacht</b>	<b>7.90 €</b>
Blätterteig Spezialität, mit einer Grießcremefüllung serviert mit Vanilleeis (8) und heißen Himbeeren	
<b>80. Nescafe Frappe mit Vanilleeis oder Milch</b> (8,G)	<b>6.90 €</b>
ein ganz besonderer griechischer Eiskaffee	
<b>81. Vanille Eiscreme mit heißen Himbeeren</b> (G)	<b>7.90 €</b>
<b>82. Gemischtes Eis ( 3 Kugel ) mit oder ohne Sahne</b> (G)	<b>7.90 €</b>
Je eine Kugel, Vanille , Schoko , Erdbeere	

### Zusatzstoffe / Allergene

#### Zahlenkennzeichnungen

- 1 = mit Farbstoff
- 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

#### Buchstabenkennzeichnungen

- A = Glutenhaltig
- B = Krebstiere
- C = Eier und Eierzeugnisse
- D = Fisch und Fischerzeugnisse
- E = Erntüsse und Erdnusserzeugnisse
- F = Soja und Sojaerzeugnisse
- G = Milch und Milcherzeugnisse
- H = Schalenobst
- I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J = Senf und Senderzeugnisse
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid / Sulfide
- M = Lupinen
- N = Weichtiere

## Extra Karte

<b>Bruschetta</b> (A,C,G,J)	<b>6.90 €</b>
Bruschetta mit frischen Tomaten , Olivenöl , Knoblauch , Zwiebel und Petersilie	
<b>Scampi Krasato</b> (8,G)	<b>10.90 €</b>
Gebratene Garnelen in Weißwencesaucesauce	
<b>Pasteli Panierter</b> (A,1,G)	<b>10.90 €</b>
Weißkäse mit Sesam und Honig	
<b>PAPRIKA FOURNO</b> (G,8,A)	<b>8.90 €</b>
gefüllte Spitzpaprika mit Schafskäse im Ofen gebacken	
<b>DOLMADES</b> (A,G,8)	<b>6.90 €</b>
gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronenrahmsauce	
<b>Midia-Skordato</b> (A,G,8)	<b>13.90 €</b>
halbierte Miesmuscheln (schonend gekocht) in Knoblauchsauce	
<b>Feta Natur</b> (8,G)	<b>8.90 €</b>
Griechischer Schafskäse (G) Serviert mit Griechisches Olivenöl , und Oregano (10)	

## Hauptgerichte

Zu folgenden Gerichten servieren wir Ihnen eine Salatbeilage mit Fetakäse

<b>Bifteki überbacken</b> (G,J,A)	<b>18.90 €</b>
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomaten, mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>Gyros kaftero</b> (G,8)	<b>17.40 €</b>
Gyros vom Drehspieß (pikant) mit Schafskäse, Tomaten und Kräutern verfeinert, dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>Kota Forno</b> (G,8,4)	<b>19.90 €</b>
Hänchenbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu und kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	
<b>2 Schweine Steak Forno mit Ananas</b> (A,G,F)	<b>19.90 €</b>
Mit Metaxasauce und Käse Überbacken , dazu kretanische Kartoffeln mit Knoblauchkräutern	

## Dessert

<b>KADAIFI MIT Vanilleeis</b> (8,G,H)	<b>7.90 €</b>
feine Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen, serviert mit Vanilleeis	

## Aperitifs

<b>Sekt</b> (B) <b>Glas</b>	<b>0,1l</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (2,4,13)	<b>0,2l</b>	<b>6.80 €</b>
Aperol , Sekt , Soda		
<b>Hugo</b> (4)	<b>0,2l</b>	<b>6.80 €</b>
Sekt mit Holunderblütengeschmack		
<b>Campari</b> (3)	<b>0,2l</b>	<b>6.80 €</b>
Mit Orange Oder Soda		
<b>Pina Colada</b>	<b>0,2l</b>	<b>7.90 €</b>

## Sekt – Champagner

<b>Sekt</b>	0,1 l	<b>5.90 €</b>
<b>Blink</b> Limnos Griechischer Champagner	0,75 l	<b>34.90 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon Ice Imperial Rose</b>	0,75 l	<b>139.00 €</b>

<b>Metaxa</b>	Je 2cl
---------------	--------

<b>Metaxa Flambiert</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Metaxa 5</b>	<b>3.90 €</b>
<b>Metaxa 7</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Metaxa Porzellan</b>	<b>6.90 €</b>
<b>Metaxa Reserve</b>	<b>8.50 €</b>

## Fassbier

<b>Köstrißer Pils</b> (A,2)	0,2l 0,4l	<b>2.90 €</b>	<b>4.70 €</b>
<b>Köstrißer Schwarzbier</b> (A,2)	0,2l 0,4l	<b>2.90 €</b>	<b>4.70 €</b>
<b>Benediktiner – Weißbier</b> (A,1)	0,5l		<b>4.90 €</b>

## Gemischtes mit Bier & Weißbier

<b>Radler</b> (A,2)	0,2l 0,4l	<b>2.90 €</b>	<b>4.70 €</b>
<b>Diesel</b> (1,9,2)	0,2l 0,4l	<b>2.90 €</b>	<b>4.70 €</b>
<b>Cola – Weißbier</b> (A,1)	0,5l		<b>4.90 €</b>
<b>Kirsch – Weißbier</b> (A,1)	0,5l		<b>5.20 €</b>
<b>Banane – Weißbier</b> (A,1)	0,5l		<b>5.20 €</b>

## Flaschenbiere

<b>Benediktiner – Weißbier Alkoholfrei</b> (A,2)	0,5l	<b>4.90 €</b>
<b>Benediktiner – Weißbier Dunkel</b> (A,2)	0,5l	<b>4.90 €</b>
<b>Bitburger</b> Pils Alkoholfrei (A,2)	0,33 l	<b>4.30 €</b>
<b>Mythos</b> Griechisches Bier (A,2)	0,33 l	<b>4.30 €</b>





## Alkoholfreie Getränke

<b>Zagori</b> Stilles Wasser Griechisch	0,5 l FI	<b>5.90 €</b>
<b>Ginger Ale – Bitter Lemon , Tonic</b> (10) Lichtenauer	0,25 l FI	<b>3.90 €</b>
<b>Quell</b> Tafelwasser Spritzig oder Still	1 l FI	<b>5.30 €</b>
<b>Gerolsteiner</b> Wasser Spritzig oder Still	0,75 l FI	<b>6.90 €</b>

## Grapos Erfrischungsgetränke

<b>Cola - Cola Light</b>	0.2l 0.4l	<b>2.80 €</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Spezi - Zitronen – Orangenlimonade</b> (1,3,9)	0.2l 0.4l	<b>2.80 €</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Fassbrause Himbeere</b> (1,4,11)	0.2l 0.4l	<b>2.80 €</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Holunderschorle</b> (1,4,9)	0.2l 0.4l	<b>2.80 €</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Apfelsaftschorle</b> (1,11,4)	0.2l 0.4l	<b>2.80 €</b>	<b>4.80 €</b>
<b>Apfelsaft</b> (1,11,4)	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Orangensaft</b> (1,3)	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Blue</b> Limo mit Zitronen (1,3)	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Wasser</b> Spritzig oder Still (1,3)	0.2l 0.4l	<b>2.50 €</b>	<b>3.90 €</b>

## Fruchtsaft – Nektar Aus dem Haus Vaihinger

<b>Bananennektar</b>	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Kirchnektar</b>	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Kiba</b>	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>
<b>Ananassaft</b>	0.2l 0.4l	<b>3.50 €</b>	<b>4.90 €</b>



**Julius Meinl**

**WARME GETRÄNKE KAFFEE & BIO TEE**

<b>CAFE CREME<sup>(9)</sup></b>	<b>3.60 €</b>
<b>POTT CAFE CREME<sup>(9)</sup></b>	<b>5.00 €</b>
<b>ESPRESSO <sup>(9)</sup></b>	<b>3.50 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO <sup>(9,G)</sup></b>	<b>3.70 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO <sup>(9)</sup></b>	<b>4.50 €</b>
<b>CAPPUCCINO <sup>(9,G)</sup></b>	<b>4.20 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO <sup>(9,G)</sup></b>	<b>4.90 €</b>
<b>MILCHKAFFEE <sup>(9,G)</sup></b>	<b>4.90 €</b>
<b>HEISSER SCHOKOLADE <sup>(G,A)</sup></b>	<b>4.90 €</b>
<b>GRIECHISCHER MOKKA <sup>(9)</sup></b>	<b>3.30 €</b>
<b>HEISSER MILCH <sup>(G)</sup> 0,2l</b>	<b>2.90 €</b>
<b>GLÜHWEIN <sup>(3,5)</sup> 0,2l</b>	<b>6.30 €</b>

**KALT griechischer kaffee spezialitäten**

<b>Freddo Cappuccino</b> mit Espresso Eiswürfel Milch und Zucker <sup>(8,G)</sup>	<b>6.90 €</b>
<b>Freddo Espresso</b> mit Espresso Eiswürfel und Zucker <sup>(8,G)</sup>	<b>6.90€</b>
<b>Nescafe Frappe</b> mit Vanilleeis oder Milch <sup>(8,G)</sup>	<b>6.90€</b>

**TEE Julius Meinl**

<b>BIO FRÜCHTETEE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO SCHWARZTEE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO GINGER &amp; LEMONGRASS</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO KRÄUTERTEE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO GRÜNTEE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>Bio ERFRISCHENDE MINZE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO FENCHELTEE</b>	<b>4.30 €</b>
<b>BIO KAMILLETEE</b>	<b>4.30 €</b>

<b>Aperitifs</b>	0,2 l	
<b>Aperol Spritz (2,4,13)</b>		<b>6.80 €</b>
Aperol , Sekt , Soda		
<b>Hugo (4)</b>		<b>6.80 €</b>
Sekt mit Holunderblütengeschmack		
<b>Campari (3)</b>		<b>6.80 €</b>
Mit Orange Oder Soda		
<b>Gin Tonic (10)</b>		<b>6.80 €</b>
<b>Martini</b> Bianco oder Rosso	4 cl	<b>5.90 €</b>
Spirituosen – Kräuter – Bitter – Liköre	2 cl	
<b>Ouzo Sfinaki</b>		<b>2.90 €</b>
<b>Malteserkreuz</b> Aquavit		<b>2.90 €</b>
<b>Jägermeister</b>		<b>2.90 €</b>
<b>Obstbrand</b> Williams Birne		<b>2.90 €</b>
<b>Ramazotti</b>		<b>3.10 €</b>
<b>Sambuca</b> Molinari mit 3 Kaffeebohnen		<b>2.90 €</b>
<b>Fernet Branca</b>		<b>2.90 €</b>
<b>Averna Amaro</b>		<b>2.90 €</b>
<b>Whiskey</b> * Je Mit Grapos 0,2 l 7.90 €	4 cl	
<b>Ballantines</b>		<b>4.90 €</b>
<b>Chivas Regal</b> (12 Jahre) Ohne Grapos		<b>7.20 €</b>
<b>Vodka Absolut</b>		<b>4.90 €</b>
<b>Johnnie Walker</b> Red Label		<b>4.90 €</b>
<b>Jack Daniel`s</b>		<b>4.90 €</b>
<b>Jim Beam</b>		<b>4.90 €</b>



Jivaeri Dreifach Destilliert , Für die allerbesten Freunde , Diese Ouzo ist die Harmonie Der Gefühle

## Offene Weißweine

<b>Weinschorle</b>	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Hauswein</b> Tsantali Trocken	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Imiglykos</b> Tsantali Lieblich	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Makedonikos</b> Tsantali Halbtrocken	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Retsina</b> Malamatina Geharzt	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Samos</b> Likörwein	0,2 l	0,5 l	<b>7.50 €</b>	<b>14.90 €</b>

## Offene Rotweine

<b>Weinschorle</b>	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Hauswein</b> Tsantali Trocken	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Imiglykos</b> Tsantali Lieblich	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Makedonikos</b> Tsantali Halbtrocken	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Naoussa</b> Tsantali Kräftig	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Nemea Agiorgitiko</b> Leicht Trocken	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
<b>Mavrodaphne</b> Tsantali Lokörwein aus Patras	0,2 l	0,5 l	<b>7.50 €</b>	<b>14.90 €</b>

## Offene Rosewein

<b>Trocken – Lieblich – Weinschorle</b>	0,2 l	0,5 l	<b>5.90 €</b>	<b>10.90 €</b>
-----------------------------------------	-------	-------	---------------	----------------