

Willkommen im Parthenon Oberasbach

Ihrem Ort für authentische griechische Küche! Seit der Übernahme im August 2024 bieten wir Ihnen eine einzigartige kulinarische Erfahrung, die das Beste der griechischen Gastronomie mit herzlicher Gastfreundschaft vereint.

Unser Restaurant steht für hochwertige, frische Zutaten, die wir mit Leidenschaft und Hingabe in klassischen griechischen Gerichten verarbeiten. Ob köstliche Meze, saftiges Gyros, zarte Lammgerichte oder süße Nachspeisen – bei uns finden Sie alles, was das Herz eines Liebhabers der griechischen Küche begehrt.

Wir legen großen Wert auf eine familiäre Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Unser freundliches Team sorgt dafür, dass jeder Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Sie mit den Aromen Griechenlands zu verzaubern.

Parthenon Oberasbach – mehr als nur ein Restaurant, es ist eine Reise in die Welt der griechischen Küche.

Starte Richtig mit einem Aperitif im Parthenon Oberasbach

Die Tradition, einen Aperitif vor dem Essen zu genießen, stammt ursprünglich aus Südeuropa, insbesondere aus Italien. Auch in Deutschland wird diese Praxis immer beliebter. Der Begriff "Aperitif" stammt aus dem Französischen und wurde im 19. Jahrhundert eingeführt, während bereits im 16. Jahrhundert ähnliche Begriffe für anregende Heilmittel verwendet wurden. Ein Aperitif hat zwei wesentliche Funktionen: Er regt den Appetit an und bereitet den Magen auf das Essen vor. Zudem dient er als gesellige Überbrückung der Zeit vor dem Hauptgang oder dem Eintreffen aller Gäste.

Genießen Sie einen erfrischenden Aperitif bei uns im Parthenon Oberasbach – der perfekte Start in Ihr kulinarisches Erlebnis!



 APEROL SPRITZ
 1,Z
 0,2l
 7,3

 HUGO
 Z
 0,2l
 7,3

 LILLET WILD BERRY
 1,3,
 0,2l
 7,3

€

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Alle Preise verstehen sich in Euro
und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung

Suppen

	••	
	Unsere Suppen servieren wir mit Weißbrot.	€ 4
1.	FASOLADA 2,	4 5,9
	Original griechische Bohnensuppe –	
	Eine herzhafte Suppe mit traditionellen griechischen Bohnen und aromatischen Kräutern	
2.	HÜHNERSUPPE 2,4	4 5,9
	Zarte Hühnerstücke in einer klaren, geschmackvollen Brühe	
3.	TOMATENSUPPE 2,	4 5,9
	Frisch und samtig mit sonnengereiften Tomaten und mediterranen Gewürzen	
	Kalte Vorspseisen	
		Δ ε
_		
5.	OLIVEN & PEPERONI Oliven Peperoni, dazu Brot – Würzige Oliven und scharfe Peperoni, dazu Weißbrot	6,0
	Onvert reperoni, dazu brot – wurzige Onvert und schaffe reperoni, dazu wenbbrot	
6.	SCHAFSKÄSE NATUR H,Y,Z,6	7,2
	mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringen, Olivenöl und Oregano, dazu Weißbrot	
7.	TIROKAFTERI H,	7,3
	geriebener Fetakäse, Kuhmilchkäse mit roter und grüner scharfen Paprika, Pikant Gewürzt mit geröstetem Brot mit Olivenöl und Oregano	
8.	TZATZIKI H,	5,9
	original mit griechischem Joghurt, geraspelte Gurken, verschiedenen Kräutern,	-,
	Knoblauch und Olivenöl, dazu Brot	
9.	TARAMAS	6,5
	Fischrogencreme aus Kabeljau-Eiern, dazu Brot	
10.	MEERESFRÜCHTE SALAT S,V	/ 10,5
	marinierte Kalamari, kleine Garnelen und Oktopus serviert mit Olivenöl, Balsamico, kleine Zwiebelscheiben und Spitzpaprika, dazu Brot	
11.	KALTE VORSPEISENVARIATION H,Y,S,W,T,Z,6	5 12,9
	Taramas, Tirokafteri, Tzaziki, Oliven, Peperoni, Tomatenscheiben, und Gurkenscheiben,	
	mit Olivenöl, Balsamico, und bisschen Meeresfrüchtesalat,	

kleine Zwiebelscheiben und Spitzpaprika, dazu Brot

Warme Worspeisen

		€	€
15.	KNOBLAUCHBROT	A,H,Y	6,9
	5 Baguette Scheiben mit selbstgerechter Knoblauchbutter,		
	knusprig goldbraun gegrillt verfeinert mit Ttatziki		
16.	TOMATEN - KNOBLAUCHBROT (BRUSCHETTA NACH GRIECHISCHER ART)	A,H,Y	6,3
	Tomatenstücke und klein gehackter Knoblauch,		
	auf leicht gewürzten Baguette Scheiben, serviert mit Balsamico Cream.		
17.	PITA	Α	2,5
	Original griechisches Fladenbrot mit Oregano.		
19.	FETA SAGANAKI	A,E,H,Y	8,5
	panierter Fetakäse, goldbraun gebraten, serviert mit Marmelade		
	bisschen Rucola & Cherry Tomaten, dazu brot.		
20.	FETA BOUGIOURDI	A,H,Y	8,5
	warmer Feta-Käse aus dem Backofen mit Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Spitzp verfeinert mit rotem Pfeffer und frischen Tomatenscheiben, dazu Brot.	aprika	
22.	GIGANTES	A,H,Y	7,9
	dicke Bohnen in Tomatensauce mit geriebenem Fetakäse, dazu Brot.		
23.	KEFTEDAKIA	A,E,H,Y	9,5
	Gebackene Frikadellen auf griechischer Art zubereitet,		
	mit einer leckeren Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Soße, dazu Brot.		
24.	DOLMADAKIA HAUSGEMACHT	A,Z,2,4	8,9
	Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis,		
	übergossen mit einer delikaten Soße, dazu Brot.		
25.	PAPRIKA FLORINIS	A,H,Y,Z	8,5
	rote Paprikaschoten gefüllt mit Tirokrafteri, übergossen mit Olivenöl		
	und Balsamico, Serviert mit bisschen Rucola, dazu Brot.		
26.	PEPERONI VOM GRILL	A,H,Y,Z	7,5
	mit Knoblauchcreme und Olivenöl übergossen,		
	dazu Tzaziki und Brot.		
27.	KOLOKITHAKA	A,H,Y	8,5
	Zucchini mal anders, ideal für Gemüsefans,		
	in der Pfanne goldbraun gebraten dazu Tzaziki und Brot.		
28.	MELITZANES	A,H,Y	8,5
	Auberginenscheiben in der Pfanne		
	goldbraun gebraten dazu Tzaziki und Brot.		
30.	GARIDES SAGANAKI	A,S,H,Y	14,9
	in der Pfanne gebraten Scampis in einer pikanten Tomatensoße,		
	aus Zwiebel, Knoblauch, Paprika, mit geriebenem Fetakäse serviert, dazu Brot.		
31.	OKTOPUS VOM GRILL	A,W	16,9
	Mit Olivenöl, Balsamico und Oregano, serviert mit Rucola. Cherry Tomaten, bissche	n	
	Krautsalat und Zwiebelscheiben, dazu Brot.		
32.	VARIATION VON WARME VORSPEISEN	A,E,H,Y,Z	14,9
	gebratene Zucchini und Auberginenscheiben, Saganaki, gegrillte Peperoni und rote)	
	Paprikaschoten gefüllt mit Tirokafteri, übergossen mit Olivenöl und Balsamico dazu	Brot.	

Salate

	Unsere Salate servieren wir mit Weißbrot.	А	€
35.	BEILAGENSALAT KLEIN	-	3,9
36.	KRAUTSALAT KLEIN	-	3.9
37.	GRIECHISCHER BAUERNSALAT KLEIN	A,H,Y,Z,6	7,9
	Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, Feta-Käse,		
	Olivenöl & Oregano, dazu Brot		
38.	GRIECHISCHER BAUERNSALAT	A,H,Y,Z,6	11,9
	Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprika, Feta-Käse,		
	Olivenöl & Oregano, dazu Brot		
39.	RHODOS SALAT	A,H,Y	13,5
	Gyros auf Eisberg & Krautsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Joghurt-Dres	ssing	
40.	MYKONOS SALAT	A,H,Y,P,Q	14,5
	Hähnchen- Gyros auf Eisberg & Krautsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln mit Joghurt-Dressing		
41.	AKROPOLIS SALAT	A,P,Q	14,9
	Knackig bunter Mix-Salat mit Hähnchenbrustfilet, Rucola, Cherry-Tomaten, Paprika,		
	Sonnenblumenkerne mit Balsamico-Dressing		
42.	PARTHENON SALAT	A,T	16,5
	Knackig bunter Mix-Salat mit Lachsfilet, Rucola, Cherry-Tomaten, Paprika,		
	Sonnenblumenkerne mit Balsamico-Dressing		
	~		

Wegetatisch & Wegan

		А	€
85.	VEGETARISCHER TELLER Zucchini, rote Paprikaschoten gefüllt mit Tirokafteri, Feta-Saganaki,	A,E,H,Y	17,5
	Riesenbohnen, Tomatenreis und Salat		
86.	VEGANER TELLER	А	17,9
	Riesenbohnen in feiner Tomatensauce, Zucchini,		
	Paprika und Tomate gefüllt mit Reis		

Fischspezialitäten

	Alle Fischspezialitäten werden mit Salat der Saison serviert.	А	€
45.	DORADENFILET	H,Y,T	24,9
46.	serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette KALAMARI leicht gewürzt, in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken	H,Y,W	19,5
47.	serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki FRISCHES LACHSFILET GEGRILLT saftig gegrillt,	н,ү,т	24,5
48.	serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki RIESENGARNELEN GEGRILLT saftig gegrillt,	H,Y,S	24,9
49.	serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki ZUNGENFILET Grätenfreies Fischfilet, saftig gebacken,	Н,Ү,Т	18,9
51.	serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki FISCHPLATTE Kalamari, Scampis, Lachsfilet und Zungenfilet, serviert mit Tomatenreis, frisches Gemüse der Saison und Tzatziki	H,Y,T,S	25,9
િ	nberbackene Gerichte		
90.	Knuspriges Gyros in Metaxasoße und Käse überbacken	A,H,Y,P,Q,2,4	18,5
91.	dazu Weißbrot und Salat GYROS VOM HÄHNCHEN - GIUWEZI Knuspriges Gyros in Metaxasoße und Käse überbacken dazu Weißbrot und Salat	A,H,Y,P,Q,2,4	19,2
S	pezialitäten des Hauses		
80.	MOUSAKA Der griechische Auflauf mit Geschichte. Auflauf aus Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und würzigem Hackfleisch cremig mit Béchamel überbacken dazu ein knackiger Salat	A,H,Y,2,4	17,9
82.	SCHWEINESCHNITZEL goldbrun gebraten, dazu Pommes frites und Salat	A,E,H,Y	14,9

Gyros und Grillspezialitäten

	All Flat I all a land a second		
	Alle Fleischgerichte werden mit Salat der Saison serviert.	А	€
55.	GYROS	H,Y	15,9
	Traditionelles Gericht der Griechen Schweinefleisch vom Drehspieß	, .	, .
	serviert mit Zwiebeln,Tzatziki und Pommes frites.		
56.	GYROS "METAXA"	H,Y,P,Q,2,4	17,9
	Vom Drehspieß geschnetzeltes Schweinefleisch in Metaxasoße,		
	begleitet von knusprigen Pommes		
57.	HÄHNCHENGYROS	H,Y	17,2
	Zartes Hähnchengeschnetzeltes mit Zwiebeln, cremigem Tzatziki		
	und knusprigen Pommes		
58.	SOUVLAKI	H,Y	15,9
	Leichtes, pikant gewürztes Schweinefleisch am Spieß mit Tzatziki		
	und knusprigen Pommes		
59.	SOUVLAKI "METAXA"	H,Y,P,Q,2,4	17,9
	Leichtes, pikant gewürztes Schweinefleisch am Spieß in Metaxasauce,		
	begleitet von knusprigen Pommes		
61.	BIFTEKI	A,E,H,Y	17,5
	Herzhaftes Hackfleisch gefüllt mit Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und To	omaten,	
	serviert mit Tzatziki, dazu Tomatenreis		
62.	BIFTEKI "METAXA"	A,E,H,Y,P,Q,2,4	19,5
	Gefülltes Hackfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Schafskäse und Tomaten, i	uberzogen	
(2	mit Metaxasoße, serviert mit Tomatenreis	A 5 1137	47.5
63.	SOUZOUKI	A,E,H,Y	17,5
	Hackfleisch nach griechischem Rezept, pikant gewürzt und gegrillt, dazu Tzatziki und Tomatenreis		
,,	HÄHNCHENBRUSTFILET	HVDO	1/0
66.		H,Y,P,Q	16,9
47	Leicht gewürzt fein gegrillt, serviert mit Tzatziki und Butterreis RINDERLEBER GEGRILLT	H,Y	15,9
67.	Zart gegrillt, serviert mit Tzatziki und Tomatenreis	п, т	13,9
48	SCHWEINEFILET AM SPIESS SPEZIAL	H,Y	17,5
00.	Saftige Filetstücke mit Paprika & Zwiebeln am Spieß	п, 1	17,3
	serviert mit Tzatziki und Tomatenreis		
	Servicit mit 12atziki unu 10matemens		

Plannengerichte

70. TIGANAKI	17,9€	72. ARTEMISPFANNE 17,9€	73. KORFUPFANNE	17,5€
Kleingeschnet	zeltes	Kleingeschnetzeltes	Knuspriges Gyros	
Schweinefilet	mit	Hähnchenbruststriefen	mit Metaxasauce,	
Metaxasauce,	dazu	mit Metaxasauce, dazu	dazu Weißbrot	
Weißbrot und	Salat	Weißbrot und Salat	und Salat	
A,H,Y,P,Q,2,4		A,H,Y,P,Q,2,4	A,H,Y,P,Q,2,4	

Kindergerichte

	Diese Gerichte sind nur für Kinder bis 12 Jahre		
		А	€
600.	ASTERIX Souzouki mit Pommes	A,E,H,Y	7,9
601.	DONALD DUCK Schweineschnitzel mit Pommes frites, Ketchup	A,E,H,Y	7,9
602.	MICKEY MOUSE Chicken-Nuggets mit Pommes frites, Ketchup	A,E,H,Y,2,4	7,9
605.	SUPERMANN knuspriges Gyros mit Pommes frites, Ketchup	-	7,9

Seniorengerichte

		А	€
100.	GYROS (KLEIN)	H,Y	13,9
	mit Tzaziki und Zwiebelringen, dazu Pommes frites und Salat		
101.	GYROS GIOUWETSI (KLEIN)	H,Y,P,Q,2,4	14,9
	mit Metaxasoße und Käse Überbacken, dazu Weißbrot und Salat		
102.	HÄHNCHENBRUSTFILET GEGRILLT (KLEIN)	H,Y,P,Q	14,5
	ein Stück Hähnchenbrustfilet mit Tzaziki, Butterreis und Salat		
103.	SOUVLAKI (KLEIN)	H,Y	13,9
	ein Spieß, Tzatziki dazu Pommes frites und Salat		
104.	SCHWEINESCHNITZEL PANIERT (KLEIN)	H,Y	14,5
	mit Pommes frites dazu Salat		
105.	RINDERLEBER (KLEIN)	H,Y	13,7
	Tzaziki, Tomatenreis und Salat		
106.	KALAMARIA (KLEIN)	W,H,Y	15,9
	goldbraun gebratene Tintenfischrosen, dazu Tomatenreis, Gemüse Tzaziki	und Salat	
107.	LACHSFILET GEGRILLT (KLEIN)	T,H,Y	16,9
	zartes Lachsfilet vom Grill, dazu Tomatenreis, Gemüse, Tzatziki und Salat		

Gemischte Grillteller

	Alle Gemischten Grillteller werden mit Salat der Saison serviert.		
		Α	€
74.	ATHEN PLATTE	H,Y	18,9
	Gyros & zwei Schweinefiletmedaillons		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
75.	HELLAS PLATTE	A,E,H,Y	19,5
	Gyros, Souzouki, Rinderleber & Souvlaki		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
76.	HERKULES PLATTE	A,E,H,Y	19,5
	Gyros, Souzouki, Steak & Souvlaki		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
77.	THESSALONIKI PLATTE	H,Y,P,Q	19,7
	Gyros, zwei Steaks & Hühnerbrustfilet		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
78.	KOZANI PLATTE	A,E,H,Y	20,5
	Gyros, Souzouki, Lammkotelett & Steak		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
79.	KRETA PLATTE	H,Y	18,5
	Gyros & zwei Souvlaki		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
53.	TRIKALA PLATTE	H,Y,W	18,5
	Gyros, Souvlaki & Kalamari		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		
121.	RHODOS TELLER	H,Y,P,Q	24,9
	Zwei Lammkoteletts, Schweinefilet, Schweinesteak & Hähnchenbrustfilet,		
	mit Tomatenreis & Tzatziki		

UNSERE EMPFEHLUNG

54. GYROS & KALAMARI 18,5€

Saftiger gyros vom Drehspieß perfekt kombiniert mit gebackenem Kalamari serviert mit Tomatereis, Tzatziki & Salat

Die Lammhaxe

Tauchen Sie ein in die griechische Geschmackswelt und erleben Sie die perfekte Harmonie von zartem Lammfleisch und der reichhaltigen Tomatensauce. Jeder Bissen wird Sie mit einem wunderbaren Zusammenspiel von Aromen und Texturen begeistern und Ihnen ein Gefühl von Genuss und Zufriedenheit vermitteln.

	Α	€
116. LAMMHAXE KRITHARAKI griechische Reisnudeln mit Käse überbacken, dazu Salat	A,H,Y,P,Q	20,5
117. LAMMHAXE STIFADO mit kleinen Zwiebeln, dazu Weißbrot und Salat	A,P,Q	21,5
118. LAMMHAXE MIT GIGANTES mit dicke Bohnen, dazu Weißbrot und Salat	A,P,Q	21,0
119. LAMMHAXE MIT FASOLAKIA	A,P,Q	21,0
mit grüne Bohnen, dazu Weißbrot und Salat		

Weitere Lammgerichte

112. **LAMMKOTELETTS** H,Y,P,Q 25,9

mit Pommes frites und Tzaztiki dazu Salat

Beilagen

	PORTION	BEILAGE ÄNDERUNG
POMMES FRITES	4,0	
BRATKARTOFFELN	4,2	
KNOBLAUCHKARTOFFELN	4,5	1,5
TOMATENREIS	3,9	
BUTTERREIS	3,9	
KRITHARAKI ^A	4,5	1,5
GEMÜSE	4,9	2,5
GRÜNE BOHNEN	6,0	2,5
PITA ^A	2,5	
WEISSBROT EXTRA KLEIN A	0,8	
WEISSBROT ETXRA GROSS	1.6	



METAXASOSSE H,Y,P,Q,2,4 3,5 KETCHUP 0,5

Warme Getränke

€		A & Z	: •
2,8	FRAPPE	9	4,2
3,9	FRAPPE MIT VANILLEEIS	H,Y,9	5,1
3,2	EISCAFE MIT VANILLEEIS	H,Y,9	5,5
3,5			
4,2	Tee		
3,0			
3,9		A & Z	: •
	GRÜNER TEE	9	2,7
	SCHWARZER TEE	9	2,7
	KAMILLENTEE	9	2,7
	8 KRÄUTERTEE	9	2,7
	FRÜCHTE MISCHUNG TEE	9	2,7
	PFEFFERMINZTEE	9	2,7
€			
6,9			
6,5	Dessert	7	
6.9			€
-,·	Griechischer Grießpudding im	H,Y	7,5
3,9	SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Schokoladen Lava- Cake	H,Y	7,5
2,2	mit Vanilleeis		
	GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig & Walnüssen	H,Y,K	6,5
	BAKLAVA Vanilleeis und Karamellsoße	H,Y,K	7,5
	Sahne, Keks Streusel und	H,Y eis,	8,2
	2,8 3,9 3,2 3,5 4,2 3,0 3,9	2,8 3,9 3,9 FRAPPE MIT VANILLEEIS 3,2 3,5 4,2 3,0 3,9 GRÜNER TEE SCHWARZER TEE KAMILLENTEE 8 KRÄUTERTEE FRÜCHTE MISCHUNG TEE PFEFFERMINZTEE 6,9 6,5 GALAKTOBUREKO Griechischer Grießpudding im knusprigen Teig mit Vanilleeis SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Schokoladen Lava- Cake mit Vanilleeis GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig & Walnüssen BAKLAVA Vanilleeis und Karamellsoße CREPA Gefüllt mit Nutella, dazu Vanille Sahne, Keks Streusel und	2,8 3,9 FRAPPE MIT VANILLEEIS H,Y,9 3,2 EISCAFE MIT VANILLEEIS H,Y,9 3,5 4,2 3,0 3,9 GRÜNER TEE SCHWARZER TEE KAMILLENTEE 8 KRÄUTERTEE 9 FRÜCHTE MISCHUNG TEE PFEFFERMINZTEE 6,9 GALAKTOBUREKO Griechischer Grießpudding im knusprigen Teig mit Vanilleeis SOUFFLÉ AU CHOCOLAT Schokoladen Lava- Cake mit Vanilleeis GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig & Walnüssen BAKLAVA Vanilleeis und Karamellsoße CREPA Gefüllt mit Nutella, dazu Vanilleeis,

Griechische Kaffekunst

Wasser

					€	
SELTERS MINERALWASSER STILLES WASSER ZAGORI				0,5l 0,5l	4,70 4,50	
Säfte & Schorlen						
					€	
APFELSAFT		0,21	3,30	0,41	4,50	
ORANGENSAFT		0,21	3,30	0,4l	4,50	
TRAUBENSAFT			3,30		4,50	
JOHANNISBEERENSAFT			3,30	•		
ANANASSAFT			3,30	-		
SAFTSCHORLE mit 1 Saft ihrer Wahl		0,2l	3,10	0,4l	4,20	
Alkoholfreie Getränke						
	A		€		€	
COCA-COLA	1,3,9	0,21	3,10	0,41	4,20	
COCA-COLA ZERO	1,3,9,10	-	3,10	0,41		
SPEZI	1,3,9		3,10	0,41	4,20	
SPRITE	3	0,21	3,10	0,41	4,20	
FANTA	1,3		3,10	0,41		
BITTER LEMON	1,3		3,30	0,41		
EISTEE PFIRSICH	3,9		3,30	0,41		
EISTEE ZITRONE	3,9	0,21	3,30	0,41	4,50	

Biere vom Fass

	Α		€		€
PILS	Α	0,21	3,30	0,41	4,50
ZIRNDORFER LANDBIER HELL	Α	0,31	3,30	0,51	4,50
ZIRNDROFER KELLERBIER	Α	0,31	3,50	0,51	4,70
TUCHER HEFE-WEIZEN HELL	Α	0,31	3,50	0,51	4,70

Misch Masch

	Α		€		€
RADLER	A,3	0,31	3,30	0,51	4,50
DIESEL	A,1,3,9	0,31	3,30	0,51	4,50
COLA-WEIZEN	A,1,3,9			0,51	4,70
RUSSEN	A,3			0,51	4,70

Flaschenbiere

	Α		€
ZIRNDORFER ALKOHOLFREI	Α	0,51	4,30
ALKOHOLFREIES HEFE-WEIZEN	Α	0,51	4,70
TUCHER DUNKLES HEFE-WEIZEN	Α	0,51	4,70
TUCHER LEICHTES HEFE-WEIZEN	Α	0,51	4,70

Griechischer Bier gefällig ?

MYTHOS HELLENIC BEER

0,33l Flasche A 4,2€

Langdrinks

	А		€
WHISKY COLA	1,3,9	0,21	6,9
BACARDI COLA	1,3,9		6,9
VODKA LEMON / COLA	1,3,9	0,21	6,9
CAMPARI ORANGE	1,3	0,21	6,9
CUBA LIBRE	1,3,9	0,2l	7,5
Sekt			
	А		€
GLAS SEKT	Z	0,11	3,9
FLASCHE SEKT	Z		18,C
PROSECCO	Z	0,11	4,5
Cocktails			
		А	€
SEX ON THE BEACH Vodka-Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orangen- und Ananassaft		-	7,5
PINA COLDADA Rum & Sahne, Coconut-Cream, Ananassaft		H,Y	7,5
SWIMMING POOL Weisser rum, Vodka, Cocunat-Cream, Curacao Blue, Sahne, Ananassaft		1,H,Y	7,5
MAI THAI Weisser Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Lemone, Grenadine, Orangen	saft	1	7,5
TOUCH DOWN Vodka, Apricot Brandy, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Orangensaft		1	7,5
TEQUILA SUNRISE Weisser Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft		1	7,5
Cocktails Alkoholfrei			
		1	6,9
GRAND SLAM 3 Waldfrüchte und Beeren vom Feinsten, Orangensaft			
		-	6,9

Offene Weißweine

Offene Roséweine

	€
APELIA Fruchtig, süß, mild, samtig, harmonisch	0,2l 6,20 0,5l 12,90
MOSHOFILERO Fruchtig, trocken	0,2l 6,50 0,5l 13,20
MAKEDONIKOS Halbtrocken, frisch	0,2l 5,90 0,5l 12,10
IMIGLYKOS Lieblich, frisch	0,2l 5,90 0,5l 12,10
SAMOS süßer Dessertwein aus der Insel Samos	0,2l 6,50 0,5l 13,20
RETSINA Harzwein, aromatisch, traditionell	0,2l 5,70 0,5l 11,70
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	0,2l 4,30 0,5l 9,30

	C
APELIA Fruchtig, süß, mild, samtig, harmonisch	0,2l 6,20 0,5l 12,90
MAKEDONIKOS Halbtrocken, frisch	0,2l 5,90 0,5l 12,10
IMIGLYKOS Lieblich, frisch	0,2l 5,90 0,5l 12,10
RETSINA Harzwein, aromatisch, traditionell	0,2l 5,70 0,5l 11,70
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	0,2l 4,30 0,5l 9,30

Offene Rotweine

€

APELIA Fruchtig, süß, mild, samtig, harmonisch	-	6,20 5l 12,90
NAOUSSA Trockener Qualtitätswein	•	6,50 51 13,20
MAKEDONIKOS Halbtrocken, frisch	•	5,90 5l 12,10
IMIGLYKOS Lieblich, frisch	•	5,90 5l 12,10
MAVRRODAPHNE Likörwein	•	6,50 51 13,20
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	•	4,30 ,51 9,30

"Wo die Sonne Griechenlands auf Reben trifft, entsteht ein Gedicht in flüssiger Form."

Alle Weine enthalten Sulfite (Z)

WEITERE SPIRITUOSEN

OUZO	2cl	2,50	4cl	3,30
OUZO OF PLOMARI	2cl	3,00	4cl	3,90
OUZO FEIGE			4cl	4,50
VODKA	2cl	3,00	4cl	5,20
WILLIAMS BIRNE	2cl	3,00	4cl	5,10
KIRSCH	2cl	2,00	4cl	3,50
HIMBEERGEIST	2cl	3,00	4cl	5,10
ZWETCHGENWASSER	2cl	3,00	4cl	5,10
KÜMMERLING	2cl	2,00	4cl	3,50
AMARETTO	2cl	2,50	4cl	3,50
BAILEYS	2cl	3,00	4cl	4,20
FERNET BRANCA	2cl	2,50	4cl	3,50
RAMAZZOTTI	2cl	3,00	4cl	4,20
JÄGERMEISTER	2cl	2,00	4cl	3,50



ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch Ruhetag (nicht an Feiertagen) Montag, Dienstag, Donnerstag: 17:30 - 22:30 Uhr Freitag - Sonntag 11:30 - 14:30 & 17:30 - 22:30 Uhr

ALLERGENE

A WEIZEN / GLUTEN - B ROGGEN - C GERSTE - D DINKEL
E EIER UND EIERERZEUGNISSE - G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE - I MANDELN - J HASELNUSS
K WALNUSS - L CASHEWNUSS - M PECANNUSS
N PARANUSS - O PISTAZIE

P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE - Q SENF UND SENFERZEUGNISSE R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE - S KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE T FISCH - U SCHWEFELDIOXID - V LUPINE - W WEICHTIERE - Y LAKTOSE - Z SULFITE

ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT FARBSTOFF
- 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5 GESCHWEFELT
- **6** GESCHWÄRZT
- 7 MIT PHOSPHAT
- 8 MILCHEIWEISS
- **9** KOFFEINHALTIG **10** CHININHALTIG

DESIGN & PRINT

