



Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie recht herzlich Willkommen.

Wir wollen Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich machen und sind natürlich bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Sollte es einmal länger dauern, bitten wir Sie um Geduld, da unsere Küche Ihre Speisen stets mit großer Sorgfalt und frisch zubereitet!

Wenn Sie zufrieden sind, empfehlen Sie uns bitte weiter, sollte doch etwas nicht stimmen, sagen Sie es uns bitte gleich.

Natürlich fertigen wir Ihre Speisen überwiegend mit Produkten aus Griechenland und aus der Region, jedoch lässt es sich nicht vermeiden, dass manche Speisen auch Zusatzstoffe beinhalten.

Die entsprechenden Stoffe entnehmen Sie bitte der Markierung in der Speisekarte.

Öffnungszeiten	Täglich	11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
	und	17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
	Warme Küche	bis 22:00 Uhr

Reservierungen erwünscht unter der Tel. Nr.: 07541/950 52 58



www.konstantinos.online

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von **Allergien und Unverträglichkeiten** betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Kali Orexi



Montag bis Freitag, 11.00 Uhr bis 14:00 Uhr
außer an Feiertagen

Mittagskarte

801. Putenfleischsalat	9,20 €
Gegrillte Putenstücke, Salatteller mit Feta-Käse ⁽²⁾ , Mozzarella, Joghurtdressing und Knoblauchbrot	
802. Griechischer Bauernsalat	7,90 €
mit Knoblauchbrot	
805. Kalamari	9,80 €
mit Reis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾	
807. Gyrospfanne	9,60 €
mit Paprika, Mozzarella und Metaxasoße, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
808. Gyros Pita	8,40 €
mit Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
809. Grillteller	10,90 €
1 Lammkotelett, 1 Steak, Gyros, Reis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
810. Athen-Teller	10,90 €
1 Suflaki, 1 Steak, Gyros, Reis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
814. Vegetarischer-Teller	9,40 €
Riesenbohnen, Tiropitakia, Spanakopitakia, Knoblauchkartoffeln, Salat, Reis und Zaziki ⁽²⁾	
815. Gebackener Kalamari-Salat	9,20 €
Salatteller mit Mozzarella- und Feta-Käse ⁽²⁾ , Joghurtdressing und Knoblauchbrot	
817. Vegetarischer Salat	9,20 €
Bunter Salatteller mit Mozzarella, Feta-Käse ⁽²⁾ , Bohnen, Zucchini und Knoblauchbrot	
818. Gyros	8,60 €
mit Knoblauchkartoffeln, Reis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
821. Paniertes Schweineschnitzel (300 gr)	9,20 €
mit Pommes Frites, Salat und Zaziki ⁽²⁾	
823. Putenschnitzel vom Grill	9,60 €
mit Pommes Frites, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	
824. Gemüsereis	3,40 €
820. Pommes Frites	3,40 €



Vorspeisen

01. Knoblauchbrot	3,90 €	14. Kalamari	11,90 €
02. Dolmandes mit Sauce Hollandaise	8,60 €	Tintenfischringe gebacken mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis, dazu Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾		15. Gebackene Zucchini	7,90 €
03. Zaziki⁽²⁾	4,90 €	mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Knoblauchbrot		16. Gebackene Auberginen	8,40 €
05. Drei Scampi Natur	9,20 €	mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
mit Knoblauchsoße, Salat, Zaziki ⁽²⁾ und Knoblauchbrot		17. Riesenbohnen	6,90 €
06. Peperoni	7,30 €	mit Käse ⁽²⁾ überbacken und mit Knoblauchbrot	
mit Knoblauchsoße, Salat, Zaziki ⁽²⁾ und Knoblauchbrot		22. Kalte Platte Athen	14,90 €
07. Peperoni	8,60 €	gemischte Vorspeisen – Meeresfrüchte, Zaziki ⁽²⁾ , Feta-Käse ⁽²⁾ , Oliven ^(2,4) , Peperoni, Riesenbohnen, Tomaten, Gurken, Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
mit Feta-Käse ⁽²⁾ , Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾		24. Warme Vorspeise (1 Person)	14,90 €
08. Taramas	5,90 €	1 Tiropitakia, 1 Spanakopitakia, gebackene Auberginen, gebackene Zucchini, rote Paprika mit Knoblauchsoße, Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
Fischrogen-Salat mit Brot		26. Tiropitakia	7,80€
09. Kleiner Vorspeisenteller	7,80 €	Blätterteig mit Fetakäse ⁽²⁾ gefüllt, mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
Oliven ^(2,4) , Peperoni, Feta-Käse ⁽²⁾ , Tomaten, Gurken, Zaziki ⁽²⁾ und Knoblauchbrot		27. Spanakopitakia	8,20 €
10. Meeresfrüchte	11,60 €	Blätterteig mit Spinat und Käse ⁽²⁾ gefüllt, mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾	
mit Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾			
11. Sardinen	9,90 €		
mit Knoblauch und Olivenöl, Salat, Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾			



Käse

- | | |
|---|---------------|
| 37. Feta-Käse⁽²⁾ mit Tomaten | 7,90 € |
| aus dem Backofen mit Knoblauchbrot | |
| 38. Saganaki | 9,60 € |
| gebackener Feta-Käse ⁽²⁾ mit Bauernsalat und Knoblauchbrot | |

Wussten Sie eigentlich?

Feta-Käse

Feta-Käse ist ein Salzlakenkäse und wird in Griechenland seit dem Altertum produziert. Eine erste Erwähnung datiert auf das Jahr 1494.

Der Käse bürgerte sich in Griechenland mit der Zeit als „Feta“ ein, dem seit dem 17. Jahrhundert vom italienischen „fetta“ ins Griechische übernommenen Wort für „Scheibe“, da dieser Käse in Scheiben geschnitten und in Salzlake-Fässern gelagert wurde.

Nachdem sich dieser Schafskäse in vielen europäischen Ländern großer Beliebtheit erfreute, wurden Salzlakenkäse aus anderen Regionen der EU – die häufig aus günstigerer Kuhmilch gemacht waren – bis 1997 ebenfalls als „Feta“ verkauft.

Nach einer Verordnung der EU-Kommission darf seit dem 15. Oktober 2002 nur noch in Salzlake gereifter weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist, den Namen *Feta* tragen.

Salate

- | | |
|--|----------------|
| 30. Bauernsalat | 6,70 € |
| Gemischter Salat mit Feta-Käse ⁽²⁾ , Oliven ^(2,4) , Peperoni und Knoblauchbrot | |
| 63. Kleiner Krautsalat | 4,10 € |
| mit Knoblauchbrot | |
| 32. Calamari-Salat | 13,80 € |
| Salatteller mit Tintenfischringen, Mozzarella, Feta-Käse ⁽²⁾ , Oliven, Peperoni, Joghurdressing ⁽²⁾ und Knoblauchbrot | |
| 34. Vegetarischer Salat | 13,80 € |
| bunter Salatteller mit gebackenen Zucchini, Feta-Käse ⁽²⁾ , Mozzarella, Bohnen ⁽²⁾ , Oliven, Peperoni, Joghurdressing ⁽²⁾ und Knoblauchbrot | |
| 36. Putenfleischsalat | 13,80 € |
| Salatteller mit Mozzarella, Feta-Käse ⁽²⁾ , gegrillten Putenstücken, Joghurdressing ⁽²⁾ und Knoblauchbrot | |
| 35. Kleiner Beilagen-Salat | 3,60 € |



Beilagen

- | | |
|---|---------------|
| 45. Knoblauchkartoffeln | 3,90 € |
| 47. Gemüsereis | 3,90 € |
| 51. Pommes Frites | 3,90 € |
| 52. Pita (Fladenbrot) | 3,10 € |
| 53. Pita mit Zaziki⁽²⁾ | 4,90 € |
| 54. Pita mit Feta-Käse⁽²⁾ | 4,90 € |
| 53. Pita mit Knoblauch | 3,90 € |



Fischgerichte

- | | |
|---|-----------------------|
| 55. Kalamari | 16,90 € |
| Tintenfischringe mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 56. Kalamari & Gyros | 16,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 57. Kalamari & Scampi | 19,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 58. Sardinen | 14,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 62. Lachs vom Grill in Folie | 125 gr 16,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 98. Sechs Scampi | 19,90 € |
| mit Knoblauchsoße, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 59. Lachs in Kräuter-Sahne-Soße | 17,90 € |
| mit Knoblauchkartoffeln, Reis, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 60. Sardinen mit Kalamari | 17,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |

Lamm & Rind vom Grill

- | | |
|---|----------------|
| 99. Grillteller „Lili“ | 19,90 € |
| 1 Rindersteak, 1 Putenfilet, Kalamari, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 101. Lamm-Grillteller | 21,90 € |
| 3 Lammkoteletts, 1 Rindersteak, 1 Putenfilet, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 102. Fünf Lammkoteletts | 19,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 103. Grillteller „Kosta“ | 22,90 € |
| 1 Rindersteak, 3 Lammkoteletts, 3 Scampi, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat, Reis und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 64. Fischplatte | 19,90 € |
| Sardinen, Kalamari, 3 Scampi, Reis, Kartoffeln, Salat und Zaziki ⁽²⁾ | |

Wussten Sie eigentlich...

Olivenbäume

... dass Olivenbäume über 1000 Jahre alt werden können. Im antiken Griechenland galt der Ölbaum als heiliger Baum der Göttin Athene.

Der Olivenbaum benötigt viel Zeit zum Wachsen, und wird oft mehrere hundert Jahre alt.

Weltweit gibt es etliche Bäume, die nachweislich über 1000 Jahre alt sind. Das älteste bekannte Exemplar in Vouves auf Kreta (Griechenland) wird auf 4000 Jahre geschätzt.

Die Geschichte des kultivierten Ölbaums reicht mindestens bis in die Bronzezeit zurück. Erste archäologische Funde zeigen, dass schon vor über 9000 Jahren, Menschen Oliven von wilden Olivenbäumen sammelten. Wann der Olivenbaum kultiviert wurde, ist unbekannt. Archäologische Funde deuten jedoch darauf hin, dass dies um 4000 v. Chr. in Kreta und Syrien geschah.





Filets

- | | |
|---|----------------|
| 104. Lendchen | 17,90 € |
| Schweinefilet mit Sauce Hollandais ⁽²⁾ , Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 105. Schweinefiletspieß | 18,90 € |
| mit Käse ⁽²⁾ überbacken, Reis, Krautsalat, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 106. Schweinemedallions | 17,90 € |
| vom Rost, mit Kräuterbutter, Reis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 118. Rindersteak | 18,90 € |
| mit Pfeffersoße ⁽²⁾ , Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 119. Putenfilet | 15,90 € |
| mit Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 120. Putenfilet | 16,90 € |
| mit Käse überbacken, dazu Krautsalat, Reis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 117. Gyrospfanne | 15,90 € |
| mit Metaxa-Soße, Paprika und Mozzarella, Krautsalat, Reis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |

Für den kleinen Hunger

- | | |
|--|----------------|
| 67. Zwei Steaks mit Feta-Käse⁽²⁾ | 14,50 € |
| überbacken, dazu Reis, Krautsalat, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 68. Rinderleber vom Grill | 13,90 € |
| mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 107. Gyros mit Bauernsalat | 11,50 € |
| mit Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 110. Gyros mit Pita | 11,50 € |
| mit Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 111. Gyros mit Pommes Frites | 11,50 € |
| mit Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 114. Gyros mit Krautsalat | 11,50 € |
| mit Knoblauchbrot und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 112. Schweinesteak vom Grill | 12,90 € |
| mit Kräuterbutter, Gemüsereis, Krautsalat, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |

Vegetarische Speisen

- | | |
|--|----------------|
| 140. Gebackene Zucchini | 13,90 € |
| mit Riesenbohnen, Salat, Reis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 141. Saganaki, Tiropitakia, Spanakopitakia | 13,90 € |
| mit Salat, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾ | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|---------------|
| 124. 1 Suflaki | 8,90 € |
| mit Pommes, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 125. Biene Maya | 8,90 € |
| Gyros mit Pommes, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 126. Alf | 8,90 € |
| zwei Steaks mit Pommes, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 127. Rotkäppchen | 8,90 € |
| 2 Suzuki mit Pommes, Kraut und Zaziki ⁽²⁾ | |
| 130. Fischstäbchen | 8,90 € |
| mit Pommes, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾ | |

Gutschein

Kennen Sie unsere Gutscheine?
Verschenken Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.
Fragen Sie unser Servicepersonal!



Grillgerichte

70. Suzuki 12,90 € Fleischküchle auf griechischer Art mit Knoblauchkartoffeln, Gemüsereis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	83. Plaka-Teller 14,80 € 1 Suflaki, Gyros, Feta-Käse ⁽²⁾ , Reis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
71. Bifteki 16,90 € Fleischküchle mit Käse ⁽²⁾ gefüllt, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	84. Helena-Teller 14,80 € 1 Steak, 1 Suflaki, 1 Suzuki, mit Dolmandes, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
72. Suflakia 13,90 € 2 Fleischspieße mit Gemüsereis, Krautsalat, Knoblauchkartoffeln und Zaziki ⁽²⁾	85. Dorf-Teller 15,90 € 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
73. Gyros 13,90 € vom Drehspieß mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	86. Lukullus-Teller 17,90 € 1 Steak, 1 Suflaki, Gyros, 3 Calamari mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
74. Gyros mit Pita 14,90 € mit Pommes, Gemüsereis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	88. Samos-Teller 13,90 € Leber, 1 Steak, 1 Suflaki mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Feta-Käse ⁽²⁾ , Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
75. Gyros in Metaxasoße⁽²⁾ 16,90 € mit Käse ⁽²⁾ überbacken, Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	89. Zeus-Teller 15,90 € Leber, 1 Suflaki, Gyros mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
76. Gyros in Pfeffersoße 15,90 € mit Pommes Frites, Gemüsereis, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾	90. Poseidon-Teller 17,90 € 1 Steak, 1 Filetspieß, Gyros mit Gemüsereis, Pommes, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
77. Paniertes Schnitzel 12,80 € (vom Schwein) mit Pommes, gemischtem Salat und Zaziki ⁽²⁾	91. Athen-Teller 17,90 € 2 Suzuki, 1 Suflaki, Gyros, Oliven ^(2,4) , Peperoni ⁽²⁾ mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
80. Olympia-Teller 21,90 € 1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Puten-Filet, 1 Lammkotelett, Gyros, Gemüsereis, Krautsalat und Knoblauchkartoffeln	92. Kreta-Teller 14,90 € 2 Suflaki, 1 Steak mit Gemüsereis, Knoblauchkartoffeln, Krautsalat und Zaziki ⁽²⁾
82. Artemis-Teller 18,90 € 3 Lammkoteletts, Gyros, Feta-Käse ⁽²⁾ mit Gemüsereis, Krautsalat und Knoblauchkartoffeln	

Jedes Grillgericht wird mit Grillsauce serviert – Auf Wunsch auch ohne!

Sie erhalten alle Gerichte auch als Platte für zwei oder mehr Personen!



Desserts

225. Pfannkuchen 5,20 € mit heißen Himbeeren und Vanilleeis ^(1,2,3)
226. Pfannkuchen 5,20 € mit Schokoladensoße und Vanilleeis ^(1,2,3)
227. Pfannkuchen 5,20 € mit Eierlikör und Vanilleeis ^(1,2,3)
218. Vanille-Eis^(1,2,3) 4,70 € mit Schokoladen-Sauce
219. Vanille-Eis^(1,2,3) 4,70 € mit Himbeer-Sauce
221. Joghurt^(1,2,3) 4,70 € mit Honig und Nüssen
228. Galaktoburiko 5,70 € Grießcreme im Blätterteig mit Vanille-Eis ^(1,2,3) , Honig und Sahne

Kaffee, Tee und Co.

401. Tasse Kaffee 2,60 €
402. Tasse Tee 2,60 €
403. Espresso 2,10 €
404. Cappuccino klein 2,80 € groß 3,30 €
405. Latte Macchiato 3,60 €
406. Heiße Schokolade 3,60 €



Wussten Sie eigentlich?

Kaffee

Der Legende nach entdeckte ein Maronitenmönch namens Naironus Banesius im Lande Kaffa in Abessinien, dass seine Viehherde sich sonderbar benahm. Die Tiere waren ungewöhnlich lebhaft und fanden bis spät in die Nacht keine Ruhe und zeigten keine Anzeichen von Müdigkeit.

Der Mönch fand auf der Weide eine dunkelgrüne Pflanze mit kirschähnlichen Früchten. Aus Neugier bereitete sich er einen Sud aus dieser sonderbaren Pflanze und stellte fest, dass seine Müdigkeit schwand und er problemlos nachts wach bleiben konnte, um seinem Gebet nachzugehen. Die angesprochene Region Kaffa im Hochland in Äthiopien, die dem Getränk später ihren Namen geben sollte, ist vermutlich tatsächlich die Urheimat dieser Pflanze.

Durch die vielen religiösen Reisen nach Mekka und Medina, verbreitet sich in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts der Kaffee in ganz Arabien und tritt seinen Siegeszug an.

Im 16. Jahrhundert verbreiten die Osmanen den Trank in ihrem Herrschaftsgebiet.

Es entstanden bald öffentliche Kaffeehäuser. Sie waren Orte der Unterhaltung und Kultur, wo Geschichtenerzähler und Schattentheaterspieler auftraten.

Anfang des 17. Jahrhunderts wurden nur kleine Mengen an Kaffeebohnen als Souvenir nach Europa gebracht. Dann begann langsam ein schwungvoller Handel in den großen Hafenstädten wie Venedig, London, Amsterdam und Hamburg.

Die Deutschen bekamen 1673 in Bremen ihr erstes Kaffeehaus.

Alkoholfreie Getränke

501. Cola ^(8/12)	0,2 l	2,40 €
517. Cola ^(8/12)	0,4 l	3,60 €
516. Coca Cola light	0,3 l	3,60 €
501. Orangenlimonade	0,2 l	2,40 €
517. Orangenlimonade	0,4 l	3,60 €
501. Zitronenlimonade	0,2 l	2,40 €
517. Zitronenlimonade	0,4 l	3,60 €
501. Spezi ^(8/12)	0,2 l	2,40 €
517. Spezi ^(8/12)	0,4 l	3,60 €
512. Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
513. Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
518. Tafelwasser	0,4 l	2,60 €
514. Apfelschorle ^(Süß oder Sauer)	0,2 l	2,40 €
514. Apfelschorle ^(Süß oder Sauer)	0,4 l	3,60 €
515. Orangensaftschorle	0,2 l	2,40 €
515. Orangensaftschorle	0,4 l	3,60 €
515. Johannisbeernektarschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,60 €

Flaschen

707. Mineralwasser	0,5 l	4,20 €
(S.Pellegrino)	0,75	5,60 €
708. Mineralwasser	0,5 l	4,20 €
(Teinacher medium)		
708. Stilles Wasser	0,2 l	2,60 €
(Teinacher)	0,5 l	4,20 €

Fruchtsäfte

145. Orangensaft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
146. Apfelsaft	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €
147. Johannisbeernektar	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,90 €

Kaffee, Tee und Co.

401. Tasse Kaffee		2,60 €
402. Tasse Tee		2,60 €
403. Espresso		2,10 €
404. Cappuccino	klein	2,80 €
	groß	3,30 €
405. Latte Macchiato		3,60 €
406. Heiße Schokolade		3,60 €



Flaschen Biere

500. Helles Hofgutsbier	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,60 €
501. Hefeweizen	0,5 l	3,60 €
502. Pils Oskar	0,3 l	3,00 €
503. Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,60 €
504. Dunkles Weizen	0,5 l	3,60 €
504. Kristall Weizen	0,5 l	3,60 €
505. Leichtes Weizen	0,5 l	3,60 €
506. Cola-Weizen ⁽⁸⁾	0,5 l	3,80 €
506. Hefe Russ	0,5 l	3,80 €
508. Kristall Russ	0,5 l	3,80 €
507. Radler	0,5 l	3,60 €

Offene Weine

Rot	602. Demestica (fruchtig herb)	0,25 l	4,80 €
	603. Fino (halb süß) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	604. Mavrodaphne (süß) ⁽³⁾	0,25 l	6,50 €
	605. Makedonikos (leicht herb) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	606. Athos (herb) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	607. Naoussa Qualitätswein ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	608. Tsantali Merlot (trocken) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
Weiß	615. Demestica (fruchtig herb)	0,25 l	4,80 €
	616. Retsina (Harzwein) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	617. Fino (halbsüß) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	618. Makedonikos (leicht herb)	0,25 l	4,80 €
	619. Athos (herb) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	620. Samos (süß) ⁽³⁾	0,25 l	6,50 €
	621. Santa Laura (trocken) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	622. Weinschorle (süß oder sauer) ⁽³⁾	0,25 l	3,60 €
		0,125 l	2,80 €
Rose	610. Retsina (Harzwein) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	611. Roditis (trocken) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €
	612. Fino (halbsüß) ⁽³⁾	0,25 l	4,80 €

Sekt

000. Hausmarke	Flasche	0,7 l	23,50 €
	Glas	0,1 l	3,60 €
000. Hugo		0,25 l	5,40 €
000. Aperol Sprizz		0,25 l	5,40 €
000. Lillet Berry		0,25 l	5,40 €

Spirituosen

000. Ouzo	2 cl	1,90 €
000. Ramazotti	4 cl	4,70 €
000. Whisky Jack Daniels	4 cl	6,00 €
000. Whisky mit Cola	4 cl	6,60 €
000. Metaxa *****	2 cl	3,80 €
000. Metaxa *****	2 cl	4,60 €
000. Metaxa 40 Jahre	2 cl	5,20 €

Wussten Sie eigentlich?

Griechischer Wein

Der Weinbau in Griechenland hat eine lange, in die Antike zurückreichende Tradition. Leider gab es ab dem 15. Jahrhundert für eine lange Zeit keinen Fortschritt mehr.

Seit den 1970er Jahren produzieren private Weingüter jedoch wieder anspruchsvolle Weine und konnten durch moderne Kellertechnik an den internationalen Standard anknüpfen.

Das milde Klima mit vielen Sonnenstunden, die gebirgige Landschaft mit kalkhaltigen und vereinzelt vulkanischen Böden sind äußerst gute Voraussetzungen. Zusammen mit Qualitätsreben, modernen Anbaumethoden und einer strengen Überwachung durch das zentrale Weininstitut in Athen ist eine stetige Weiterentwicklung in puncto Qualität gesichert.





Das kleine griechische Lexikon

Kalimera	Guten Morgen / Guten Tag
Ja sas	Hallo / Grüße Euch / Servus / Auf Wiedersehen
Efcharisto	Danke
Parakalo	Bitte
Kali Orexi	Guten Appetit
Ja mas	Prost
Antio	Auf Wiedersehen
Kalispera	Guten Abend
Kalinichta	Gute Nacht
Bifteki	mit Käse gefülltes Fleischküchle
Dolmades	mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter
Feta	griechischer Schafskäse
Gyros	am Drehspeiß gegrilltes Schweinefleisch (dünn geschnitten)
Kalamaria	Tintenfische
Pita	griechisches Fladenbrot
Spanakopitakia	mit Käse und Spinat gefüllte Blätterteigtaschen
Suflaki	gegrillter Schweinefleischspeiß
Suzuki	Hackfleischküchle, pikant gewürzt
Tiropitakia	mit Schafskäse gefüllte Blätterteigtaschen
Zaziki	Joghurt mit Knoblauch und Gurken



Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) geschwefelt
- (4) geschwärzt
- (5) mit Süßstoff
- (6) Chinin haltig
- (7) mit Geschmacksverstärker
- (8) koffeinhaltig
- (9) mit Phosphat
- (10) mit Säuerungsmitteln
- (11) enthält Sulfit

Kali Orexi!