



Kalte Vorspeisen

Zaziki 4,40

Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch

Taramosalata (griechische Kaviarcreme) 5,90

Ntakos 8,50

„Hartbrot aus Kreta in Tatar Art“ mariniert mit Tomaten, Rucola, Frühlingszwiebeln und Fetakäse, abgerundet mit Olivenöl, Apfelessig und Basilikumpesto

Feta 6,90

Original griechischer Schafskäse, garniert mit würzigen Oliven, Peperoni und Olivenöl

Tirosalata (pikant, gewürzte Käse-Quarkcreme) 5,90

Artischockensalat 6,90

auf Rucolabett, mariniert mit Olivenöl und Zitrone

Kalte gemischte Vorspeise für Zwei 13,90

Zaziki, Artischockenherz, Taramosalata, Fetakäse, Tirosalata

Warme Vorspeisen

Dolmadakia 7,50

Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Hackfleisch und Reis, in feiner Curry-Ananas-Soße

Florinis Paprika vom Grill 7,90

Gefüllt mit Fetakäse, in einer Essig-Öl-Knoblauch-Marinade

Gegrillte Peperoni 6,90

„leicht Scharf“ serviert mit Zaziki

Feta Saganaki 7,90

Cremiger Schafskäse, leicht paniert und knusprig gebraten mit Salatbouquet

Zucchiniplanzerl 8,90

„gebraten“ mit frischen Kräutern und Fetakäse, serviert mit Joghurt- Minze Dip

Manurikäse vom Grill 7,90

serviert auf Salatbouquet mit Parmaschinken, dazu Olivenöl und Pfirsichkonfitüre

Calamaretti 8,90

„knusprig Gebraten“ serviert auf Rucola Bett mit Olivenöl und Zitrone

Schafskäse aus dem Backofen 7,90

Griechischer Schafskäse, fein gewürzt, mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch

Griechische Bauernwurst 9,90

geschwenkt in der Pfanne mit Fetakäse, Lauchzwiebel, Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatenragout

Oktopus vom Grill „den müssen Sie probieren“ 13,90

Mit Essig und Olivenöl

Warme gemischte Vorspeise für Zwei 16,90

Mit Zucchini-puffer, Feta Saganaki, Florinis Paprika, Weinblättern und Knoblauchbrot

Gemischte kalte und warme Vorspeisen für Zwei 16,90

mit Florinis Paprika, Tiropitakia „Käseteigtaschen“, Garnelen am Spieß, Artischockenherz, Tzatziki, Tirosalata, Taramosalata und Melitzanosalata

Knoblauchbrot 4,40

Gegrilltes Brot 6,90

Mit Rucola, frischen Tomaten, Olivenöl- Basilikum-Pesto, garniert mit Parmesanraspeln

Pitabrot (mit oder ohne Knoblauch) 2,20

Salate

Bauernsalat „Choriatiki“ 9,90

Sportlersalat 14,90

Mit Sojasprossen, gegrillter Putenbrust, viel frischen Salat der Saison und unseren Hausgemachten Olivenöl- Balsamico Dressing

Gemischter Beilagensalat der Saison 2,00

Mit Hausdressing

Meeresfrüchte und Fischspezialitäten

Lachsfilet vom Grill 17,90

Serviert mit Butterreis und Pfannengemüse

Baby Calamari 16,90

vom Grill, „leicht paniert“ serviert mit gemischtem Salat

Baby Calamari mit Gyros 16,90

vom Grill, „leicht paniert“ serviert mit Tomatenreis und Zaziki

Frischer Fisch des Tages „bitte anfragen“ 18,90

vom Grill, serviert mit Saisongemüse oder gemischtem Salat

Beilagen

- Tomatenreis 3,50**
- Babykartoffeln aus der Pfanne 3,90**
- Folienkartoffel mit Zaziki 4,90**
- Pommes Frites 3,90**
- Frisches Gemüse aus der Pfanne 5,90**

Spezialitäten vom Grill

Bifteki 14,50

Feinstes gehacktes Schweine- und Rindfleisch mit Käsefüllung,
serviert mit Tomatenreis und Zaziki

Gyros 12,50

Fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß,
mit Tomatenreis und Zaziki

Gyros mit Folienkartoffel 13,50

serviert mit Zaziki

Putenbrustfilet vom Grill 14,90

Mit Butterreis und Pfannengemüse

Medusa Platte 15,90

Suzuki „Hackfleischpflanzerl“, Schweinesteak und Gyros,
serviert mit Tomatenreis und Zaziki

Gyros a la Chef 15,90

leckeres Gyrosfleisch, mariniert mit Feta, Olivenöl, Tomaten, Rucola und Zitrone,
serviert mit McCain Pommes

Theo's Bifteki 15,90

„traditioneller Art“ Hackfleischpflanzerl vom Grill, mariniert mit frischen Tomaten, Zwiebeln und
roten Pfeffer, serviert mit Joghurt- Minze Dip, Pitabrot und Gemüse Julien

Spezialitäten aus der Pfanne

Gyros in Metaxasoße 14,50

Serviert mit Kartoffeln

Putenbrustfilet 16,90

vom Grill, in feiner Metaxasoße, serviert mit Butterreis
und sautiertem Gemüse

Lammspezialitäten vom Lamm

*Unsere Erfahrung in der Zubereitung dieser Köstlichkeiten verdient Ihr Vertrauen!
Lassen Sie sich verführen ...*

Ausgelöste Lammschulter 18,90

aus dem Ofen, in leckerer Weißwein- Oliven- Rosmarin- Kräutersauce,
serviert mit Babykartoffeln und Saisongemüse

Lammkotelette 18,90

saftig gegrillt, serviert mit Babykartoffeln, Pfannengemüse und Zaziki

Lammhüftsteak 18,90

gegrillt, in feiner Champignon- Cremesoße,
serviert mit Babykartoffeln und Pfannengemüse

Ein typisch griechisches Gericht

Musaka 14,90

Auberginenauflauf aus dem Ofen mit Kartoffelscheiben,
Zucchinisheiben und Hackfleisch, dazu Salat

Vegetarische Gerichte

Gegrillter Fetakäse 9,90

serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel 7,90

Mit Pommes frites oder Reis

Gyros 7,90

Mit Pommes frites oder Reis

Nachspeisen

Schokolatina 6,90

Hausgemachter Schokoladenkuchen

Tiramisu 7,90

Hausgemacht

Panna Cotta 6,90

mit Schokosoße

Griechischer Joghurt 6,90

mit Honig und Walnüssen

Kaffee toGo

Doppelter Espresso 3,80

Cappuccino 3,30

Tasse Kaffee 2,80

Freddo Espresso 3,90

“kalter Kaffee nach griechischer Art“

Freddo Cappuccino 4,50

“kalter Kaffee nach griechischer Art“

Flaschenweine toGo

**Alle Weine aus unserer Weinkarte „Mythos Webseite“
werden mit 50% Rabatt
angeboten für toGo und Lieferung.**

Apperitif toGo

Mythos Bier 4,00

Petros 6,90

griechischer Dessertwein, Tonic Water, Limetten

Pink London 7,90

London Dry Gin, Pink Grapefruit, Gurkenschale

Hugo's 6,90

Weisswein, Holundersirup, Limetten, Minze

Aperol Spritz 6,90

Prosecco, Aperol, Orange