

# SPEISEKARTE toGO und Lieferung

## 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

### **Aubergine 9,90**

„mediterranean Art“ mit frischen Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Fetakäse

### **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

### **Gebackene Zucchini 7,90**

Mit frischen Knoblauchraspeln und Tzatziki

### **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

### **Garnellen am Spieß 8,90**

Herzhaft gewürzt, serviert mit gebackene  
Zucchini und Zaziki

### **Lammfilet mit Sesamkruste 10,90**

In leckerer Hoisin- Honigsoße,  
serviert mit gegrillten Peperoni

### **Baby Calamari 11,90**

gefüllt mit Fetakäse, serviert auf rote Bete Carpaccio und Basilikumpesto

### **Knusprige Sardinien 8,90**

Mit Olivenöl- Limonen- Oregano Marinade,  
serviert auf Salatbouquet

### **Oktopus vom Grill 13,90**

Mit Essig und Olivenöl

### **Warme gemischte Vorspeise für Zwei 16,90**

Mit gebackene Zucchini, 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, Tiroosalata, 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

# Fischspezialitäten

## **Miesmuscheln 16,90**

in Tomaten- Minzen- Knoblauchsauce  
oder

in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsauce

## **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

## **Lachsfilet vom Grill 17,90**

Serviert mit Butterreis und Pfannengemüse

## **Zanderfilet vom Grill 17,90**

Serviert mit Butterreis, Pfannengemüse und Remoulade

## **Frischer Fisch des Tages „bitte anfragen“ 18,90**

vom Grill, serviert mit Saisongemüse oder gemischtem Salat

## **Riesengarnellen „am Spieß“ 23,90**

serviert mit Butterreis und Pfannengemüse

## **Fischplatte 24,90**

Aus Zanderfilet, Baby Calamari und Riesengarnellen,  
serviert mit Babykartoffeln, Pfannengemüse und Remoulade

# 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

## **Suvlaki 13,50**

Zartes, mageres Schweinefleisch am Spieß,  
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

## **Schweinefiletspieß 16,90**

Serviert mit Kräuterbutter, Tomatenreis und Pfannengemüse

## **Helena Platte 14,90**

Eine Kombination aus Suvlaki und Gyros,  
serviert mit Tomatenreis und Zaziki

## **Medusa Platte 15,90**

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

## **Musen Platte 18,90**

Schweinefilet, Lammfilet und Rumpsteak,  
serviert mit Kartoffeln und Pfannengemüse

## **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

## **Rumpsteak 18,90**

Saftig gegrillt, mit Kartoffeln und Pfannengemüse

## **Kalbsleber 19,90**

vom Grill, mit karamellisierten Zwiebeln,  
serviert mit Butterreis und Julien Gemüse

## **Surf 'n Turf 21,90**

Rinderlende „medium“ und Gambas, in feiner Hummer Soße,  
serviert mit Babykartoffeln und Julien Gemüse

## **Spezialitäten aus der Pfanne**

### **Gyros in Metaxasoße 14,50**

Serviert mit Kartoffeln

### **Mediterran Chicken Curry 15,90**

Hächenbrustfilet geschwenkt in der Pfanne in Curry- Kurkuma- Ginger Soße,  
serviert mit Butterreis und Julien Gemüse

### **Putenbrustfilet 16,90**

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

### **Schweinemedallions 17,90**

in Champignon Cremesoße, serviert mit Butterreis  
und sautiertem Gemüse

### **Papardelle „Trüffel“ 17,90**

serviert in feiner Pilzen- Cremesoße mit frischen Trüffel

## 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

### **Lammfilet 19,90**

Zahrt und Mager, serviert mit Tomatenreis,  
Pfannengemüse, Tzatziki und Kräuterbutter

## Ein typisch griechisches Gericht

### **Musaka 14,90**

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

## Vegetarische Gerichte

### **Gegrillter Fetakäse 9,90**

serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse

### **Boureki aus Kreta 13,90**

Gemüseauflauf nach Kretanischer Art, serviert mit Beilagensalat und Joghurt- Minze Dip

## 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

### **Hausgemachtes Schokosoufflee 8,90**

serviert mit Vanilleeis

## **Flaschenweine toGo**

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

**12:00-15:00 Uhr und 17:30-21:00 Uhr**

**TEL 089/61079789**

**eMAIL [restaurant.mythos@yahoo.com](mailto:restaurant.mythos@yahoo.com)**