

Mittagstisch

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr, außer feiertags

Bitte beachten Sie, dass beim Mittagstisch kein Tsatsiki enthalten ist. Sie können sich natürlich gerne ein Schälchen Tsatsiki für 1,20 € extra dazu bestellen.

UMBESTELLUNGEN WERDEN EXTRA BERECHNET!

	€
301. Pita Gyros <i>Gyros, Tsatsiki, Zwiebeln und Krautsalat auf Pitabrot (ohne Salat)</i>	10,00
302. Theo's Spezial-Hähnchen <i>Hähnchenbrustfiletstreifen mit frischem, mediterranem Gemüse aus der Pfanne in cremig-pikanter Soße und Reis</i>	14,00
303. Schnitzel Wiener Art <i>mit Pommes und Reis</i>	13,00
304. Hähnchenschnitzel <i>paniert, mit Pommes und Reis</i>	14,00
306. Gyros in Metaxasoße <i>Gyros mit selbstgemachter Cognac-Tomatensoße, Pommes und Reis</i>	13,00
307. Gyros und Kalamari, <i>Mit Pommes und Reis</i>	13,00
309. Kalamarakia <i>aus dem Ganzen geschnittene frittierte Tintenfischringe, Pommes und Reis</i>	13,00
310. Psari <i>im Mehlmantel herausgebackenes Pangasius- und Rotbarschfilet Kartoffeln und Reis</i>	13,00
311. Kotopoulo <i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Pommes und Reis</i>	13,00
312. Gyros in Metaxasoße <i>selbstgemachte Cognac-Tomatensoße, mit Nudeln und Käse überbacken</i>	13,00

313. **Gyros mit Champignonsoße** 13,00
frische Champignons in feiner Sahnesoße, mit Nudeln und Käse überbacken
314. **Gemüsepfanne (vegan)** 10,00
frische Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in selbstgemachter Tomatensoße

Unsere Mittags-Grillteller

315. **Aphrodite-Teller** 13,00
Sowlaki, selbstgemachtes Gyros, Fleischküchle, Pommes und Reis
316. **Apollon-Teller** 13,00
Schweine-Kotelett, Rinder-, Leber, selbstgemachtes Gyros, Pommes und Reis
317. **Dionysos-Teller** 13,00
selbstgemachtes Gyros, Sowlaki-Spezial (Schweinelachs, gefüllt mit mildem griechischem Bergkäse), Pommes und Reis
318. **Dorfteller** 13,00
Sowlaki, selbstgemachtes Gyros, Kalamari, Pommes und Reis
319. **Hermes-Teller** 13,00
Sowlaki, Bifteki (gefüllt mit Schafskäse), selbstgemachtes Gyros, Pommes und Reis
320. **Bauernspieß** 11,00
gegrillter Schweinelachs mit Paprika und Zwiebeln am Spieß, Pommes und Reis
-

Suppen

- | | € |
|--|------|
| 1. Fasoulada
<i>Bohnensuppe griechischer Art</i> | 5,00 |
| 2. Kotosoupa
<i>klare Hühnersuppe mit Nudeln</i> | 5,00 |
| 3. Lachanosoupa
<i>Gemüsesuppe aus frischen Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignons</i> | 5,00 |

Kria Orektika (kalte Vorspeisen)

Alle Vorspeisen sind vegetarisch und werden mit Weißbrot einer Ansbacher Bäckerei serviert.

- | | |
|---|-------|
| 4. Feta
<i>griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl</i> | 6,00 |
| 5. Tsatsiki
<i>selbstgemachte griechische Joghurtcreme, nach Art des Hauses</i> | 6,00 |
| 6. Melitsana
<i>selbstgemachtes Auberginenmus, nach Theo's eigenem Rezept</i> | 7,00 |
| 8. Kopanisti
<i>angemachter Schafskäse</i> | 6,00 |
| 9. Dolmadakia
<i>mit Reisgefüllte Weinblätter und selbstgemachtem Tsatsiki</i> | 6,00 |
| 10. Kria Pikilia (1 Person)
<i>gemischte Vorspeisenplatte mit Tsatsiki, Melitsana, Taramas, Kopanisti, Dolmadakia, Feta, Oktopussalat</i> | 12,00 |
| 11. KriaPikilia (2 Personen)
<i>siehe Nummer 10</i> | 24,00 |

Sesta Orektika (Warme Vorspeisen)

Alle Vorspeisen sind vegetarisch und werden mit Weißbrot einer Ansbacher Bäckerei serviert.

	€
18. Gigantes <i>weiße, dicke Bohnen in Tomatensoße</i>	7,00
19. Saganaki <i>in der Pfanne gebackener Schafskäse mit selbstgemachtem Krautsalat</i>	7,00
20. Saganaki me Avgo <i>in der Pfanne gebackener Schafskäse, getoppt mit einem Spiegelei, dazu selbstgemachter Krautsalat</i>	7,50
21. Saganaki sto Grill <i>gegrillter Schafskäse, serviert mit frischen Tomaten, Peperoni- und Zwiebelstückchen</i>	7,00
22. Kalt/warme Vorspeise <i>Tsatsiki, Melitsana, Kopanisti, Zucchini und Auberginen gebacken, Oktapussalat, gegrillte Peperoni mit Knoblauchsud, Blätterteig mit Feta/Spinat</i>	12,00
23. SestiPikilia <i>gemischte Vorspeisenplatte mit Saganaki, frischgebackene Zucchini- und Auberginenscheiben, Dolmadakia, Tiropitakia (Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt) Spanakopitakia (Blätterteigtaschen mit Spinat gefüllt), Gigantes und Tsatsiki</i>	12,00
116. Knoblauchbrot	3,00
401. Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsud	5,00

Salates

13. Choriatiki (groß) <i>griechischer Bauernsalat mit selbstgemachtem Krautsalat, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, in griechischem Essig und Olivenöldressing</i>	10,50
14. Choriatiki (klein) <i>siehe Nummer 13</i>	7,50

	€
15. Kalamaraka-Salata <i>gemischter Salat mitaus dem Ganzen geschnittenen frittierten Tintenfischringen</i>	12,00
16. Kotopoulo-Salata <i>gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen</i>	12,00
17. Psaro-Salata <i>gemischter Salat mit gebackenem Filetstreifen vom Rotbarsch</i>	12,00

Gyrosspezialitäten

Seit 38 Jahren können wir Ihnen mit Stolz mitteilen, dass wir unser Gyros vom ersten bis zum letzten Schritt selbst herstellen. Dafür wird frisches Schweinefleisch geschnitten, in einer speziellen Kräuterwürzung nach hauseigenem Rezept mariniert und anschließend geschichtet auf den Drehspieß gesteckt. Überzeugen Sie sich selbst von dieser Besonderheit

	€
24. Pita Gyros <i>Gyros, Tsatsiki, Zwiebeln und Krautsalat auf Pitabrot</i>	10,00
25. Gyros Pita <i>Gyros, Tsatsiki, Zwiebeln und Krautsalat, Pitabrot, getrennt auf dem Teller serviert</i>	10,00
26. Gyros vom Drehspieß <i>Gyros mit Tsatsiki, dazu Pommes und Reis</i>	16,00
27. Gyros mit Metaxasoße <i>Gyros mit selbstgemachter Cognac-Tomatensoße, dazu Pommes und Reis</i>	17,00
28. Gyros in Metaxasoße <i>Gyros in selbstgemachter Cognac-Tomatensoße, mit Nudeln oder Kartoffeln und Käse überbacken</i>	17,00
Die etwas kleinere Portion	13,00
29. Gyros mit Champignonsoße <i>frische Champignons in feiner Sahnesoße, mit Nudeln oder Kartoffeln und Käse überbacken</i>	17,00
Die etwas kleinere Portion	13,00

Spezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit Pommes, Reis und Tsatsiki serviert!

	€
30. Souvlaki <i>gegrillter Schweinelachs am Spieß mit Metaxasoße oder Tsatsiki</i>	17,00
31. Souvlaki-Spezial nach Art des Hauses <i>Schweinelachsrollchen, gefüllt mit mildem griechischem Bergkäse, dazu Tsatsiki</i>	17,50
32. Paidakia <i>vier durchgegrillte Lammkoteletts</i>	18,00
34. Souvlaki Korfu- eine besondere Empfehlung des Kochs <i>zarte, gegrillte Schweinelende mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln am Spieß in feiner Metaxasoße</i>	19,90
35. ChirinoFileto <i>zarte, gegrillte Schweinemedallions mit feiner Champignon-Sahnesoße, dazu Kroketten</i>	19,90
36. Sikotakia <i>frische, gegrillte Rinderleber</i>	13,00
37. Bifteki – unser Klassiker <i>selbstgemachtes gemischtes Hackfleisch, nach griechischer Art gewürzt, gefüllt mit Schafskäse</i>	17,00

Grillteller

Alle Gerichte werden mit Pommes und Reis serviert!

	€
38. Mykonosteller <i>Fleischküchle, Lammkotelett und Gyros mit einem Schälchen Tsatsiki</i>	17,50
39. Kretateller <i>Bifteki, Rumpsteak und Schweinelende mit einem Schälchen Tsatsiki</i>	17,50
40. Parosteller <i>gefülltes Schweinekotelett, Rinderleber und Gyros mit einem Schälchen Tsatsiki</i>	17,50
41. Korfuteller <i>Sowlaki, Sowlaki-Spezial und Gyros mit einem Schälchen Tsatsiki</i>	17,50

Spezialitäten vom Steak

*Alle Gerichte werden mit Pommes und Reis serviert!
Bitte wählen Sie bei Ihrer Bestellung die gewünschte Garstufe.*

47. Kontrafileto Manitari <i>gegrilltes Rumpsteak in feiner Champignon-Sahnesoße</i>	21,50
48. Kontrafileto Kremidi <i>gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebelringen</i>	21,50
49. Kontrafileto Metaxa <i>gegrilltes Rumpsteak in selbstgemachter Cognac-Tomatensoße</i>	21,50
50. Kontrafileto Piperi <i>gegrilltes Rumpsteak in selbstgemachter Pfeffersoße mit ganzen Pfefferkörnern</i>	21,50

Spezialitäten vom Lamm

- | | € |
|---|-------|
| 51. Kokinisto Arni | 19,90 |
| <i>geschmorte Lammhaxe in Tomatensoße aus dem Kochtopf mit Reis, wahlweise zusätzlich mit grünen Bohnen, dicken Bohnen, Zwiebeln <u>oder</u> Gemüse nach Saison</i> | |
| 52. Gywetsi Arni | 19,90 |
| <i>gekochtes Lammfleisch in Tomatensoße mit griechischen Nudeln, überbacken mit Käse</i> | |

Spezialitäten des Hauses

Alle Grillplatten können selbstverständlich auch für zwei oder vier Personen bestellt werden. Alle Gerichte werden mit Pommes und Reis serviert!

- | | | |
|--|---------------------|-----------------------|
| 55. Naxosplatte | für 1 Person | 18,50 |
| <i>Sowlaki, Gyros und Kalamari mit einem Schälchen Tsatsiki</i> | | <i>für 2 P.</i> 37,00 |
| 56. Santoriniplatte | | 18,50 |
| <i>Gyros und Kalamari mit einem Schälchen Tsatsiki</i> | | |
| 57. Meteoraplatte | für 1 Person | 19,50 |
| <i>Sowlaki, Gyros, Rumpsteak und Kalamari</i> | | <i>für 2 P.</i> 39,00 |
| <i>mit einem Schälchen Tsatsiki</i> | | |
| 58. Samosplatte | für 1 Person | 19,50 |
| <i>Gyros, zwei Lammkoteletts und Seezungenfilet</i> | | <i>für 2 P.</i> 39,00 |
| <i>mit einem Schälchen Tsatsiki</i> | | |
| 59. Akropolisplatte | | 20,50 |
| <i>Sowlaki-Spezial, Schweinelende, Kalamari und Seezungenfilet</i> | | <i>für 2 P.</i> 41,00 |
| <i>mit einem Schälchen Tsatsiki</i> | | |

60.	Hausplatte Souvlaki, Gyros, Hähnchenbrustfilet und Kalamari mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	19,50 39,00
61.	Korfuplatte Souvlaki, Gyros, Fleischküchle, Rumpsteak und Lammkotelett mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	20,50 41,00
62.	Dionysosplatte Souvlaki, Gyros, Souvlaki-Spezial und Rumpsteak mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	19,50 39,00
63.	Helenaplatte Bifteki, Gyros, Rinderleber und Schweinekotelett mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	19,50 39,00
64.	Delhiplatte Souvlaki, Gyros, Bifteki und Kalamari mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	19,50 39,00
65.	Odysseusplatte Lammkotelett, Rumpsteak, Gyros, Kalamari und gegrillter Oktopus mit einem Schälchen Tsatsiki	für 1 Person für 2 P.	19,50 39,00
66.	Gyrosplatte (für zwei Personen) Gyros mit Pommes, Reis und Pitabrot mit zwei Schälchen Tsatsiki		30,00

Psari – Spezialitäten vom Fisch

Alle Fischgerichte beinhalten Beilagen!

74.	Kalamaris aus dem Ganzen geschnittene frittierte Tintenfischringe, sowie ein Schälchen Tsatsiki dazu Pommes und Reis		17,50
75.	Glossa gegrilltes Seezungenfilet mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis		20,50

	€
76. Garides	19,50
<i>sechs gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
77. Barbunia	19,50
<i>drei im Ganzen gebackene Rotbarben mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
78. Tsipoura	22,00
<i>Dorade vom Grill (ca. 500g) mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln Griechischer Art und Reis</i>	
79. Patmosplatte	21,00
<i>gegrilltes Seezungenfilet, zwei Garnelen und frittierte Tintenfischringe mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
80. Sorbasplatte	21,00
<i>zwei im Ganzen gebackene Rotbarben, zwei Garnelen und frittierte Tintenfischringe mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
81. Olympiaplatte	20,50
<i>eine ganze Kalamari gefüllt mit mildem griechischem Bergkäse, Paprika und Zwiebeln, eine ganze ungefüllte Kalamari und zwei Oktopusarme vom Grill mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
82. Hellasplatte	22,50
<i>eine ganze Kalamari gefüllt mit mildem griechischem Bergkäse, Paprika und Zwiebeln, eine ganze ungefüllte Kalamari, zwei Oktopusarme vom Grill und zwei gegrillte Garnelen mit Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln griechischer Art und Reis</i>	
83. Gemischte Fischplatte (auch für zwei oder vier Personen)	25,00
<i>Seezungenfilet, Garnele, Sardellen, eine ganze ungefüllte Kalamari, Rotbarschfilet, frittierte Kalamari</i>	
<i>Fischplatte für 2 Personen</i>	50,00

Vegetarische Gerichte

- | | € |
|---|-------|
| 86. Gemüse mit Käse überbacken | 12,00 |
| <i>frische Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons in selbstgemachter Tomatensoße, überbackenen mit Feta und Edamer, dazu frisches Weißbrot</i> | |
| 87. Frittierte Auberginen und Zucchini | 10,00 |
| <i>frische Auberginen und Zucchini, in Scheiben geschnitten und im Bierteig frittiert, dazu ein Schälchen Tsatsiki und frisches Weißbrot</i> | |
| 88. Nudeln mit Gemüse und Feta | 12,00 |
| <i>Nudeln mit frischen Auberginen, Zucchini und Paprika in Tomatensoße, bestreut mit Schafskäsestückchen</i> | |
| 89. Tiropitakia kai Spanakopitakia | 10,00 |
| <i>je drei mit Feta bzw. Spinat und Feta gefüllte Blätterteigtaschen, dazu ein Schälchen Tsatsiki und frisches Weißbrot</i> | |
| 90. Nudeln mit Tomatensoße und Feta | 12,00 |
| <i>Nudeln in Tomatensoße bestreut mit Schafskäsestückchen</i> | |

Für unsere kleinen Gäste

	€
101. Gyros <i>serviert mit Pommes und Reis</i>	7,50
102. Pita Gyros <i>serviert mit Pommes</i>	7,50
103. Schnitzel „Wiener Art“ <i>paniertes Schweineschnitzel, serviert mit Pommes und Reis</i>	10,00
104. Souvlaki <i>gegrilltes Schweinelachsspießchen, serviert mit Pommes und Reis</i>	7,50
105. Hähnchenspieß <i>serviert mit Pommes und Reis</i>	8,50
106. Souvlaki-Spezial <i>Schweinelachs, gefüllt mit mildem griechischem Bergkäse, serviert mit Pommes und Reis</i>	8,50
107. Tintenfisch <i>aus dem Ganzen geschnittene frittierte Tintenfischringe, serviert mit Pommes und Reis</i>	9,00
108. Nudeln mit Tomatensoße	4,00
109. Kritharaki <i>griechische Reismudeln in Tomatensoße</i>	4,00
110. Portion Pommes <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	3,50
111. Portion Reis <i>drei Bällchen Tomatenreis griechischer Art</i>	3,50

Epidorpio – Desserts und Eis

	€
91. Froutosalata <i>Obstsalat mit frischen Früchten der Saison</i>	5,00
92. Baklawas <i>hausgemachter Blätterteig mit Mandeln und Haselnüssen sowie Honig gefüllt</i>	5,00
93. Galaktopouriko <i>hausgemachter Blätterteig mit Grießfüllung sowie mit Honig</i>	5,00
94. Jiaourti <i>griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig</i>	5,00
95. Pagoto mikto <i>gemischtes Eis (Schokolade, Vanille, Erdbeere) mit Sahne</i>	5,00
96. Pagoto me Moura <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	5,50
97. Pagoto me Sokolata <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße</i>	5,50
98. Pagoto me Frouta <i>gemischtes Eis mit frischen Früchten der Saison</i>	5,50
99. Schlemmerbecher <i>gemischtes Eis mit frischen Früchten der Saison, Sahne und Erdbeersöße</i>	6,00
100. Gemischter Dessertteller <i>Baklawas, Chalwas, griechischer Schokokuchen, eine Kugel Vanilleeis, frische Früchte der Saison, Sahne und Schokoladensoße</i>	8,50
Schokolatina <i>griechische Schokotorte, eine Offenbarung für Schokoliebhaver</i>	5,00

Getränke

Aperitifs

		€
117. Ouzo	2cl	2,00
118. Ouzo mit Feige	4cl	2,50
119. Martini weiß	4cl	4,00
120. Martini rot	4cl	4,00
121. Campari* Soda	4cl	6,00
122. Campari* Orange	4cl	6,00

*mit Farbstoff

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola*	0,2/0,4l	2,50/4,00
Orangenlimo*	0,2/0,4l	2,50/4,00
Spezi**/**	0,2/0,4l	2,50/4,00
Bitterlemon**	0,2l/0,4l	2,50/4,00
Mineralwasser	0,25/0,4l	2,00/3,00
Stilles Wasser	0,5l	3,50
Säfte		
Orange, Apfel, Traube	0,2l/0,4l	2,50/4,00
Johannisbeere, Kirsch	0,2l/0,4l	2,50/4,50
Saftschorlen		
Orange, Apfel, Traube	0,2l/0,4l	2,50/4,00
Johannisbeere, Kirsch	0,2l/0,4l	2,50/4,00

*koffeinhaltige Limonade, **mit Konservierungsstoff Benzolsäure

Biere

Vom Fass

		€
Tucher Pils	0,4l	3,90
Zirndorfer Landbier	0,4l	3,90
Tucher Hefeweizen	0,5l	4,00
Kloster Scheyern, dunkel	0,5l	4,00
Hürner (hell)	0,5l	4,00

Aus der Flasche

Zirndorfer Kellerbier	0,5l	4,00
Tucher Kristallweizen	0,5l	4,00
Tucher leichtes Weizen	0,5l	4,00
Tucher dunkles Weizen	0,5l	4,00
Weizenradler	0,5l	4,00
Colaweizen	0,5l	4,00
Radler	0,4l	3,80
Mythos (griechisches Bier)	0,33l	2,50
Jever Fun (alkoholfreies Pils)	0,5l	4,00
Reifbräu (alkoholfreies Bier)	0,5l	3,50
Tucher alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,00

Offene Weine

Weißwein

Retsina, gr. Harzwein, trocken	0,2l	5,00
Athos, trocken	0,2l	5,00
Demestika, trocken	0,2l	5,00
Imiglikos, lieblich	0,2l	5,00
griechischer Rosé, trocken	0,2l	5,00
Samos, Likörwein	0,2l	7,00

Makedonikos, halbtrocken	0,2l	5,00
Weinschorle (sauer oder süß)	0,25l/0,5l	4,50/7,50
	€	

Rotweine

Athos, trocken	0,2l	5,00
Demestica, trocken	0,2l	5,00
Imiglikos, lieblich	0,2l	5,00
Makedonikos, halbtrocken	0,2l	5,00
Naousa, trocken	0,2l	5,00
Mavrodaphni, Likörwein	0,2l	7,00
Weinschorle (sauer oder süß)	0,25l/0,5l	4,50/7,50

Flaschenweine

Weißweine

Retsina, gr. Harzwein, trocken	0,5l	13,00
Demestika, trocken	0,7l	20,00
Athos, trocken	0,7l	20,00
Imiglikos, lieblich	0,7l	20,00
Makedonikos, halbtrocken	0,7l	20,00
Lazaridis, trocken (Qualitätswein)	0,7l	32,00
Hatzimichali, trocken (Qualitätswein)	0,7l	32,00

Rotweine

Athos, trocken	0,7l	20,00
Demestika, trocken	0,7l	20,00
Imiglikos, lieblich	0,7l	20,00
Makedonikos, halbtrocken	0,7l	20,00
Naousa, trocken	0,7l	20,00
Lazaridis, trocken (Qualitätswein)	0,7l	32,00
Rapsani, trocken (Qualitätswein)	0,7l	32,00
Hatzimichali, trocken (Qualitätswein)	0,7l	32,00

Spirituosen und Sekt

		€
Theo Spezial	4cl	6,00
Hugo	4cl	6,00
Aperol Sprizz	4cl	6,00
Metaxa*****Sterne	2cl	4,50
Metaxa*****Sterne	2cl	5,50
Williamsbirne	2cl	2,50
Whisky	4cl	6,00
Jägermeister	2cl	2,50
Baileys	2cl	2,50
Whisky Cola	4cl	6,00
Wodka Orange	4cl	6,00
Rotkäppchen, trocken	0,7l	18,00
MM	0,7l	18,00
Prosecco	0.7l	18,00
Glas Sekt	0,2l	3,50

Warme Getränke

griechischer Mokka	2,00
Tasse Kaffee	2,20
Kännchen Kaffee	4,40
Tasse Tee	2,00
Kännchen Tee	4,00
Cappuccino	3,00
Espresso	2,00
Latte Macchiato	3,00
Milchkaffee	3,00