

*καλώς ορίσαστε*

*HERZLICH WILLKOMMEN*

*IN UNSEREM SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT*

**Wir werden uns bemühen, Ihre Wünsche bestens zu erfüllen. Sollte trotzdem etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, bitten wir Sie uns dies umgehend mitzuteilen, denn Ihr Aufenthalt bei uns soll Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.**

**Wir wünschen Ihnen *KALI OREXI* - Guten Appetit**



*IRODION ...*

**... ist das berühmte Konservatorium unterhalb der Akropolis, das vom großen römischen Redner Herodes Attikas im 2. Jh. n. Chr. gebaut wurde. Noch heute finden dort zahlreiche kulturelle Veranstaltungen, vor allem Konzerte, statt. Nana Mouskouri singt bei Ihren Sommerauftritten in Athen ausschließlich im Irodeion.**

### *APERITIFS*

<b>1. Ouzo</b>	2 cl
<b>2. Ouzo Lemon</b>	0,1 l
<b>3. Sekt Orange</b>	0,1 l
<b>4. Sherry <i>Dry oder Medium</i></b>	5 cl
<b>5. Martini</b>	5 cl
<b>6. Campari <sup>1</sup> <i>Soda o. Orange</i></b>	0,2 l
<b>7. Kir Royal</b>	0,1 l

**Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Kroketten)**

*1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff*

## OREKTIKA - WARMER UND KALTER VORSPEISEN

**Vorspeisenplatte** eine Auswahl typischer griechischer Köstlichkeiten

9. für 1 Person
10. für 2 Personen
11. **Taramas** griechischer Fischrogensalat
12. **Dolmadakia** Weintraubenblätter mit Reis gefüllt
13. **Zaziki** griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurke und feinen Gewürzen
14. **Octopussalat** Tintenfischsalat
15. **Oliven mit Peperoni**
16. **Chtipiti** pikanter Schafskäsesalat
17. **Original griechischer Feta-Käse** mit Zwiebeln und Öl
24. **Knoblauchbrot**
25. **Gegrillte Peperoni** mit Knoblauch
26. **Fetapfännchen** Feta-Käse im Pfännchen gegrillt
27. **Gigantes** dicke Bohnen
28. **Frische Champignons vom Grill** in feiner Knoblauchsoße
29. **Gebackene Auberginen** mit Zaziki
30. **Kalamares** Tintenfischringe in der Pfanne gebraten
31. **Krabbenspieß** gegrillt mit Cocktailsoße
32. **½ Dutzend Weinbergschnecken**
33. **Tiropitakia / Spanakopitakia** Blätterteigtaschen mit Schafskäse bzw. Spinat
34. **Gebackene Zucchini** mit Zaziki
35. **Saganaki** Feta-Käse paniert

## SUPPEN

41. **Zwiebelsuppe** französischer Art, mit Käse überbacken
42. **Bohnensuppe** griechischer Art
43. **Hühnersuppe** griechischer Art
44. **Gulaschsuppe** griechischer Art

## SALATE

46. **Artemis-Salat** Lammkoteletts vom Karree auf Blattsalat
47. **Aphrodite-Salat** Riesengarnelen auf Blattsalat
48. **Dimitra-Salat** Blattsalat mit Putenstreifen
49. **Kalypso-Salat** gebratene Kalamares auf knackigem Salat
50. **Bauern-Salat** Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse
51. **Große gemischte Salatplatte** Kraut, Karotten, Bohnen, Grüner Salat, Schafskäse, Zaziki
52. **Beilagen-Salat**

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Krokette)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## BEILAGEN

- 53. **Pommes frites**
- 54. **Reis**
- 55. **Kroketten**
- 56. **Soße extra** *Metaxa-, Champignonrahm-, Zigeunersoße*
- 57. **Kritharaki** *griechische Nudeln*

## VEGETARISCHE GERICHTE

- 60. **Gefüllte Champignons** *mit Spinat und Käse überbacken*
- 61. **Gegrilltes Mediterrangemüse** *mit Zaziki und Brot*
- 62. **Folienkartoffel** *mit Zaziki*
- 63. **Kritharaki** *griechische Nudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken*
- 64. **Spaghetti mit Metaxasoße** *und Käse überbacken*
- 65. **Gigantes** *mit Käse überbacken, dazu Salat*

## VERSCHIEDENES VOM SCHWEIN

- 69. **Gyros-Spezial** *Gyros mit Metaxasoße und Käse überbacken*
- 70. **Gyros** *mit Zwiebelringen und Zaziki*
- 71. **Souzoukaki** *Hackfleischröllchen*
- 72. **Souvlaki** *Spieße*
- 74. **Lendenspieß mit Kräuterbutter**
- 75. **Lendenspieß mit Champignonrahmsoße**
- 76. **Lendenspieß mit gerösteten Zwiebeln**
- 77. **Lendenspieß mit Käse überbacken**
- 78. **Lendenspieß mit Zigeunersoße**
- 80. **Lendenspieß mit Metaxasoße**
- 81. **Schweinesteak** *mit Käse überbacken*
- 82. **Bifteki** *Hacksteak gefüllt mit Schafskäse*
- 83. **Leber mit Metaxasoße**
- 84. **Leber** *gegrillt mit Röstzwiebeln*

## STEAKS VOM RIND

- 100. **Würziges Rumpsteak** *mit feiner Kräuterbutter*
- 101. **Würziges Rumpsteak** *mit gerösteten Zwiebeln*
- 102. **Würziges Rumpsteak** *mit Champignonrahmsauce*
- 103. **Rumpsteak "Zigeuner Art"** *scharf*
- 104. **Filetsteak** *mit feiner Kräuterbutter*
- 105. **Pfeffersteak** *mit grünen Pfefferkörnern*
- 106. **Knoblauchfiletsteak** *für Feinschmecker*

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Kroketten)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## VOM LAMM

- 110. **Lammkoteletts** vom Lammkarree mit frischem Knoblauch
- 111. **Lammspieß** mit frischem Knoblauch
- 112. **Lammsteak** mit frischem Knoblauch
- 113. **Lammteller** Lammkotelett, Lammspieß, Lammsteak
- 114. **Lammsteak** mit grünen Bohnen
- 115. **Lammsteak** mit Riesenbohnen
- 116. **Lammsteak** mit Käse überbacken, dazu Kritharaki (griechische Nudeln)

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 117. **Pastitio** Nudelaufguss mit Hackfleisch und Bechamel-Sauce
- 118. **Mousaka** Gemüseaufguss mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch, Bechamel-Sauce
- 119. **Putenbrust auf griechischen Nudeln** mit Käse überbacken
- 120. **Schweinelende** gefüllt mit Schafskäse
- 121. **Schweinefilet mit Spinat** und Käse überbacken
- 123. **Gefüllter Spieß** mit Schafskäse
- 127. **Dorf-Teller** Souvlaki, Keftedaki, Gyros
- 128. **Mixed-Teller** Lammkotelett, Souvlaki, Gyros
- 129. **Mykonos-Teller** Leber, Souvlaki, Steak
- 130. **Vergina-Teller** Leber, Lammkotelett, Gyros, Steak
- 131. **Kreta-Teller** Gyros, 2 Souzoukakia, Putenbrust
- 132. **Santorini-Teller** Lammsteak, Schweinefilet, Putenbrust
- 133. **Rhodos-Teller** Souvlaki, Steak, Souzoukaki, Gyros

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER UND SENIOREN

- 134. **Putenbrustfilet** mit Champignonrahmsoße
- 135. **Hermesteller** 2 Souzoukakia, Gyros
- 136. **Achillesteller** 1 Schweinesteak, 1 Souzoukakia, Gyros
- 137. **Lendenspieß** mit Kräuterbutter
- 138. **Schweineschnitzel** paniert
- 139. **Jägerschnitzel**
- 140. **Zigeunerschnitzel**
- 141. **Leber** mit gerösteten Zwiebeln
- 142. **Zanderfilet** in Butter gebraten

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Krokette)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- 146. **Irodionplatte** 2 Souvlakia, 4 Steaks, 2 Souzoukakia, Gyros mit Champignonrahmsauce
- 147. **Meteorplatte** Gyros, 4 Rumpsteaks, 4 Lammkoteletts
- 148. **Lammplatte** 4 Lammkoteletts, 4 Lammsteaks mit grünen Bohnen, Knoblauch und Zaziki
- 149. **Filetplatte** Bohnensuppe, Schweinelendchen, Rinderfilets mit Metaxasauce, griechischer Mokka
- 150. **Plaka-Platte** 2 Spieße, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukakia, 2 Leber, Gyros

## FISCHSPEZIALITÄTEN

- 155. **Kalamares** gebraten mit frischem Knoblauch und Zaziki
- 156. **Seezungenfilet** gebraten
- 157. **Zanderfilet** gebraten
- 158. **Gegrillte Garides** Riesengarnelen mit frischem Knoblauch
- 159. **Fischplatte** Garnelen, Zanderfilet, Kalamares, Lachssteak
- 160. **Dorade** gegrillt 300 - 400 g

## PFANNENGERICHTE

- 165. **Schweineschnitzel** paniert
- 168. **Zigeunerschnitzel**
- 169. **Jägerschnitzel**
- 170. **Putenschnitzel**

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 175. **Heidi** Putenschnitzel paniert
- 176. **Rapunzel** Hackfleischröllchen
- 177. **Pinocchio** Kinderspieß
- 178. **Peter Pan** Gyros
- 179. **Schneewittchen** griechische Nudeln mit Tomatensauce
- 180. **Rotkäppchen** Spaghetti mit Tomatensauce

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Krokette)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

187. Coca-Cola <sup>1,2</sup>		0,2 l
188. Coca-Cola <sup>1,2</sup>		0,4 l
189. Coca-Cola zero <sup>1,2,4</sup>		0,2 l
190. Coca-Cola zero <sup>1,2,4</sup>		0,4 l
191. Fanta <sup>1</sup>		0,2 l
192. Fanta <sup>1</sup>		0,4 l
193. Spezi <sup>1,2</sup>		0,2 l
194. Spezi <sup>1,2</sup>		0,4 l
195. Sprite		0,2 l
196. Sprite		0,4 l
197. Apfelsaftschorle		0,2 l
198. Apfelsaftschorle		0,4 l
199. Bitter Lemon <sup>3</sup>		0,2 l
200. Bitter Lemon <sup>3</sup>		0,4 l
201. Apfelsaft		0,2 l
202. Apfelsaft		0,4 l
203. Orangensaft		0,2 l
204. Orangensaft		0,4 l
205. Johannisbeernektar		0,2 l
206. Traubensaft		0,2 l
210. Tafelwasser		0,2 l
211. Tafelwasser		0,4 l
212. Souroti (griechisches Mineralwasser)	Flasche	0,25 l
213. Souroti (griechisches Mineralwasser)	Flasche	0,75 l
214. Stilles Wasser	Flasche	1,00 l
215. Stilles Wasser	Flasche	0,5 l
216. Saft-/Nektarschorle		0,4 l

## BIERE

217. Warsteiner Pils vom Fass		0,33 l
218. Warsteiner Pils vom Fass		0,5 l
219. Warsteiner Fresh <i>alkoholfreies Bier</i>		0,33 l
220. Radler		0,5 l
221. König Ludwig Hefeweizen <i>hell</i>		0,5 l
222. König Ludwig Hefeweizen <i>dunkel</i>		0,5 l
223. Weizen Radler		0,5 l
224. König Ludwig Weizen <i>klar</i>		0,5 l
225. Malzbier		0,33 l
226. Erdinger <i>alkoholfreies Weizen</i>		0,5 l

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Kroketten)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## DIGESTIF

235. Fernet Branca		2 cl
237. Jägermeister		2 cl
238. Ramazotti		4 cl

## WEINBRAND, COGNAC & BRANDY

247. Metaxa	☆☆☆☆☆	2 cl
248. Metaxa	☆☆☆☆☆☆☆☆	2 cl
249. Metaxa Grand Olympian Reserve (40jährig)		2 cl
250. Metaxa flambiert		2 cl

## OFFENE WEINE

### ROTWEINE

255. Demestica	aus Peloponnes, leicht trocken	0,25 l
256. Naoussa	trocken, Qualitätswein, mit robustem Körper, gereift in kleinen Eichenfässern	0,25 l
257. Imiglikos	lieblich, voller Geschmack	0,25 l
258. Athos	halbtrocken	0,25 l
259. Mavrodaphne	süß, Qualitätswein mit edlem, würzigem Aroma und samtweichem gehaltvollen Geschmack	0,25 l
260. Dornfelder		0,25 l

### ROSÉWEINE

265. Makedonikos	halbtrocken, ursprünglicher Wein aus dem Herzen von Makedonien, edle Rosen- und Erdbeer-Aromen, fruchtig frisch im Geschmack	0,25 l
266. Portugieser Weißherbst		0,25 l

### WEIßWEINE

269. Demestica	leicht trocken, aus Peloponnes	0,25 l
270. Retzina,	traditioneller Weißwein mit einem Harzton im Duft und Geschmack	0,25 l
271. Athos	trocken, beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack	0,25 l
272. Imiglikos	lieblich, würziges Aroma, edler voller Geschmack	0,25 l
273. Samos	süß, Dessertwein	0,25 l
274. Riesling		0,25 l
275. Weinschorle		0,25 l
276. Weinschorle		0,5 l

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Kroketten)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff

## FLASCHENWEINE

### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE ROT

- 282. Cabernet Sauvignon** trocken, Landwein mit reichem Körper, in Eichenfässern gereift 0,75 l
- 283. Grand Reserve Boutari** trocken Qualitätswein b.A. aus der autochtonen nordgriechischen Traubensorte Xinomavro, mit mind. 2 jährigen Reifung in Eichenfässern und weiteren 2 Jahren auf der Flasche 0,75 l

### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE ROSÉ

- 290. Rose demi sec Boutari** halbtrocken, frischer Rosé aus Nordgriechenland, exzellent in Farbe und Geschmack 0,75 l

### GRIECHISCHE FLASCHENWEINE WEIß

- 296. Roditis-Chardonnay**, eine einzigartige Kombination der Chardonnay- und der Roditistraube, die sich in einem exquisit fruchtigen Aroma mit vollen Bouquet äußert 0,75 l
- 297. Kritikos** leicht trocken, Landwein aus Kreta, aus der griechischen Traubensorte Vilana 0,75 l

### KAFFEE / TEE

- 315. Tasse Kaffee**
- 316. Milchkaffee**
- 317. Cappuccino**
- 318. Espresso**
- 319. Griechischer Mokka**
- 320. Frappee** eiskalter Genuss griechischer Art
- 321. Tee** Pfefferminze, Kamille, Hagebutte, Schwarzer Tee
- 322. Latte Macchiato**

### NACHSPEISEN

- 325. Joghurt mit Honig und Walnüssen**
- 326. Gemischtes Eis**
- 331. Vanilleeis mit heißen Himbeeren**
- 332. Vanilleeis mit heißer Schokolade**
- 336. Galaktobouriko** griechischer Grießcremestrudel, warm serviert mit Vanilleeis und Sahne

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten reichen wir frisch zubereiteten gemischten Salat und eine Beilage Ihrer Wahl (Pommes frites, Reis oder Kroketten)

1 mit Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff