

## Vorspeisen

<b>Bunte Griechische Vorspeisenplatte</b> Scampis, Calamari, Meeresfrüchtesalat, Weinblätter, Oliven, Schafskäse. Pepperoni, Auberginen, Zucchini, Zaziki und Pitabrot	12,90 €
<b>Gebackener Feta</b> Panierter und gebackener Feta mit Oliven, Pepperoni, Zaziki und Pitabrot	7,10 €
<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> Rinderbrühe mit Streifen von Kräuterflädle	5,50 €

## Salate, Vesper & Kleinigkeiten

<b>Wurstsalat</b> Feingeschnittene Wurst mit hausgemachten Dressing, Zwiebeln, Essigurken und Landbrot	9,50 €
<b>Wurstsalat mit Käse (Schweizer)</b> Feingeschnittene Wurst mit hausgemachten Dressing, Käse, Zwiebeln, Essigurken und Landbrot	9,80 €
<b>Bratwurst</b> Ein Paar gebratene Bratwurst auf hausgemachter Bratensoße und Salat	10,30 €
<b>Vesper Rostbraten</b> Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot	13,80 €
<b>Blattsalat Feta</b> Panierter und gebackener Feta auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing & Pitabrot	10,60 €
<b>Blattsalat Calamari</b> Gebackene Calamares auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing & Pitabrot	10,60 €
<b>Blattsalat Gyros</b> Gyros auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing, Zaziki & Pitabrot	10,60 €
<b>Blattsalat Maultasche</b> 2 Hausgemachte Maultaschen auf Blattsalat mit hausgemachten Dressing	10,60 €
<b>Portion Kartoffelscheiben mit Zaziki</b>	3,90 €
<b>Portion Zaziki mit Pitabrot</b>	4,50 €

## Hauptgerichte

<b>Käsespätzle mit Salat</b> Hausgemachte Spätzle mit Käse, Sahne und geschmelzten Zwiebeln verfeinert	10,80 €
<b>Bunte Gnocchi Pfanne mit Salat</b> Gnocchi trifft auf Buntes Saisongemüse aus der Pfanne mit Tomatensoße verfeinert	11,80 €
<b>Gyros mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	13,00 €
<b>Gyros Art des Hauses (Pfefferrahmsoße &amp; Käse verfeinert) mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,10 €
<b>Frittierte Calamari Ringe</b> mit Zaziki, Zitronen & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,20 €
<b>Gyros trifft auf Calamari Ringe mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,80 €
<b>Schützenteller mit Gyros, Calamari &amp; Rindersteak dazu Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	15,90 €
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle, Soße & Salat	12,30 € 13,80 €
<b>Cordon Bleu</b> vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle, Soße & Salat	14,20 € 15,70 €
<b>Jägerschnitzel</b> vom Schweinerücken mit Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	13,60 €
<b>Kalbsjägerbraten</b> mit feiner Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	15,90 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> geschmelzt auf Bratensoße & Salat	11,90 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit deftiger Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
<b>Rindersteak „Mediterran“</b> an Tomatensoße, Oliven, Pepperoni, Kartoffelscheiben & Salat	18,90 €

Alle Hauptgerichte auch als Kleinere Portion erhältlich.  
Speisekarten mit detaillierten Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage!

## Dessert

<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b>	5,10 €
<b>Apfelküchle &amp; Vanilleeis</b> 1 Kugel Vanilleeis mit Apfelküchle und Sahne	7,20 €
<b>Griechischer Joghurt</b> mit Walnüssen & Honig	4,90 €
<b>Galaktobourekó</b> Griechischer Grießauflauf mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis	7,20 €

## Biere

Dinkelacker Export	0,3l	2,20 €	0,5l	3,20 €
Dinkelacker Edelpils			0,3l	3,00 €
Sanwald Hefeweizen hell	0,3l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Sanwald Kristallweizen			0,5l	3,50 €
Sanwald Hefeweizen hell alkoholfrei			0,5l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen hell			0,5l	3,50 €
Franziskaner Hefeweizen hell leicht			0,5l	3,50 €
Radler	0,3l	2,30 €	0,5l	3,20 €
Heferadler	0,3l	2,30 €	0,5l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei			0,5l	3,00 €
Radler alkoholfrei			0,5l	3,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Spezi, Cola, Fanta <sup>1,3,7</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Bitter Lemon <sup>1,8</sup>	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Mineralwasser	0,2l	2,30 €	0,4l	3,00 €
Sprudel süß	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €
Flasche Sprudel Spritzig			0,7l	4,20 €
Flasche Teinacher Mineralwasser medium			0,7l	4,70 €
Flasche Teinacher Mineralwasser still			0,5l	3,80 €

## Fruchtsäfte / Nektar

Apfelsaft / Orangesaft				
Maracuja / Johannisbeere	0,2l	2,40 €	0,4l	3,60 €
Saftschorle / Nektarschorle	0,2l	2,30 €	0,4l	3,30 €

## Warme Getränke

Glas Tee				2,20 €
Espresso				2,30 €
Tasse Kaffee				2,50 €
Portion Kaffee				4,30 €
Cappuccino				3,30 €
Latte Macchiato				3,30 €

## Offene Weine

<b>Eberstädter Sommerhalde</b> Riesling trocken	0,25l	4,70 €
<b>Eberstädter Eberfürst</b> Trollinger mit Lemberger trocken	0,25l	4,70 €
<b>Neuffener Hohenneuffen</b> Silvaner	0,25l	4,70 €
<b>Neuffener Hohenneuffen</b> Schillerwein	0,25l	4,70 €
<b>Neuffener Hohenneuffen</b> Rotwein	0,25l	4,70 €
<b>Neuffener Schloßsteige</b> Riesling trocken	0,25l	5,30 €
<b>Neuffener Schloßsteige</b> Trollinger	0,25l	5,30 €
<b>Weinschorle</b> rot weiß oder rose	0,25l	3,00 €
<b>Demestica</b> griechischer Rotwein trocken	0,25l	4,70 €
<b>Imiglikos</b> griechischer Rotwein lieblich	0,25l	4,70 €
<b>Retsina</b> griechischer Weißwein geharzt	0,25l	4,70 €

## Spirituosen

Williams Birne	0,02l	2,50 €
Ouzo	0,02l	2,50 €
Fernet	0,02l	2,50 €
Marille	0,02l	2,50 €
Jägermeister	0,02l	2,50 €
Ramazotti	0,04l	4,20 €

## Sekt

Glas Sekt	0,20l	4,40 €
Glas Hugo	0,25l	5,30 €
Glas Sekt mit Aperol	0,25l	5,10 €
Glas Aperol Spritz	0,25l	5,30 €

## Zusatzstoffe:

1.Antioxidationsmittel 2.Phosphat 3.Farbstoff 4.Geschmacksverstärker 5.Konservierungsstoff  
6.Nitritpökelsalz 7.Koffein 8.Chinin