

## Vorspeisen

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

## Salate, Vesper & Kleinigkeiten

<b>Griechischer Bauernsalat</b> Mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Pitabrot	10,40 €
<b>Wurstsalat</b> Feingeschnittene Schinkenwurst mit hausgemachtem Dressing, Zwiebeln, Essiggurken und Landbrot	9,50 €
<b>Wurstsalat mit Käse (Schweizer)</b> Feingeschnittene Schinkenwurst mit hausgemachtem Dressing, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Landbrot	9,50 €
<b>Bratwurst</b> Ein Paar gebratene Bratwurst auf hausgemachter Bratensoße und Salat	9,80 €
<b>Vesper Rostbraten</b> Rostbraten mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße und Landbrot	13,20 €
<b>Blattsalat Feta</b> Paniertes und gebackenes Feta auf Blattsalat mit hausgemachtem Dressing & Pitabrot	10,20 €
<b>Blattsalat Calamari</b> Gebackene Calama Ringe auf Blattsalat mit hausgemachtem Dressing & Pitabrot	10,20 €
<b>Blattsalat Gyros</b> Gyros auf Blattsalat auf Blattsalat mit hausgemachtem Dressing & Pitabrot	10,20 €
<b>Blattsalat Maultasche</b> 2 Hausgemachte Maultaschen auf Blattsalat mit hausgemachtem Dressing	10,20 €
<b>Portion Kartoffelscheiben mit Zaziki</b>	3,80 €
<b>Portion Zaziki mit Pitabrot</b>	4,20 €

## Hauptgerichte

<b>Käsespätzle mit Salat</b> Hausgemachte Spätzle mit Käse, Sahne und geschmelzten Zwiebeln verfeinert	10,50 €
<b>Bunte Gnocchi Pfanne mit Salat</b> Gnocchi trifft auf Buntes Saison Gemüse aus der Pfanne mit Tomatensoße verfeinert	11,20 €
<b>Gyros mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	12,50 €
<b>Gyros Art des Hauses (Pfefferrahmsoße &amp; Käse verfeinert) mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	13,80 €
<b>Frittierte Calamari Ringe</b> mit Zaziki, Zitronen & Salat Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	13,90 €
<b>Gyros trifft auf Calamari Ringe mit Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	14,50 €
<b>Schützenteller mit Gyros, Calamari &amp; Rindersteak dazu Zaziki, Zwiebeln &amp; Salat</b> Wahlweise mit Pommes, frittierten Kartoffelscheiben oder Reis	15,60 €
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle und Soße	11,80 € 13,30 €
<b>Cordon Bleu</b> vom Schweinerücken mit Pommes & Salat Mit Spätzle und Soße	13,90 € 15,40 €
<b>Jägerschnitzel</b> vom Schweinerücken mit Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	13,10 €
<b>Kalbsjägerbraten</b> mit feiner Pilzrahmsoße, Spätzle & Salat	15,50 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> geschmelzt auf Bratensoße & Salat	11,60 €
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit deftiger Bratensoße, Bratkartoffeln und Salat	19,90 €
<b>Rindersteak „Mediterran“</b> an Tomatensoße, Oliven, Pepperonie, Kartoffelscheiben & Salat	18,20 €

Alle Hauptgerichte auch als Senioren Portion  
Speisekarten mit detaillierten Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage!

## Dessert

<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b> „Heiße Liebe“	5,10 €
<b>„Heiße Liebe“</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeerenragout und Sahne	6,50 €
<b>Griechischer Joghurt</b>	4,90 €
<b>Galaktoboureko</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 €
Kirsch	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