

WIR BEGRÜSSEN SIE RECHT HERZLICH, WÜNSCHEN IHNEN EINEN  
GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT.

IHRE FAMILIE ANGELAKIS



### ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR:

300. Martini (BIANCO / ROSSO)	5cl	5,20
301. Prosecco	0,1 l	5,50
302. Campari <sup>1</sup> ORANGE/SODA	0,2 l	5,90
303. Aperol <sup>1</sup> SPRITZ	0,2 l	6,50
304. Hugo	0,2 l	6,50
305. Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90
306. Ramazzotti <sup>1</sup> ROSATO MIO	0,2 l	6,50
307. Ramazzotti <sup>1</sup> ROSATO VIVA	0,2 l	6,50
308. Italicus Spritz	0,2 l	6,90
309. Negroni (GIN, CAMPARI, WERMUT) SÜSS SAUER	0,2 l	7,50
310. Limoncello Spritz	0,2 l	6,90

„DIE GRIECHISCHE KÜCHE  
IST EINE REISE FÜR DIE SINNE,  
BEI DER SICH TRADITION UND GESCHMACK  
IN JEDEM BISSEN VEREINEN.“

# SP EISEN SIE S



# Kalte Vorspeisen

- |   |      |
|---|------|
| 1. <b>ZAZIKI</b><br>Joghurt mit Gurken und Knoblauch  | 6,5  |
| 2. <b>TARAMAS</b><br>Kaviarmousse mit Kartoffelpüree  | 6,5  |
| 3. <b>SCHAFSKÄSECREME</b>   | 6,5  |
| 4. <b>TRIO</b><br>Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme  | 6,5  |
| 5. <b>MEERESFRÜCHTESALAT</b>  | 9,5  |
| 6. <b>GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE NATUR</b><br>mit Oliven und Peperoni  | 7,2  |
| 7. <b>GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE kalt</b><br>Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme, Feta<br>und Meeresfrüchtesalat | 15,6 |
| 8. <b>OLIVEN<sup>12</sup> UND PEPERONIS</b>   | 5,2  |



"EIN STÜCK GRIECHENLAND  
AUF JEDEM TELLER,  
EIN HAUCH VON SONNE  
IN JEDEM GERICHT."



# Warme Vorspeisen

- 
- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 9.  | <b>MARINIERTER SARDEN VOM GRILL</b><br>mit Senf-Zitronen-Dressing  | 8,5  |
| 10. | <b>PITA-BROT</b>   | 3,5  |
| 11. | <b>KNOBLAUCHBROT</b>   | 3,9  |
| 12. | <b>HAUSGEMACHTE DOLMADES</b><br>gefüllt mit Hackfleisch und Reis,<br>dazu eine leicht kräftige Soße  | 9    |
| 13. | <b>KNUSPRIG GEBRATENE AUBERGINEN<br/>UND ZUCCHINI</b> dazu Zaziki  | 8    |
| 14. | <b>ZUCCHINIPLÄTZCHEN (GRIECHISCHER ART)</b><br>dazu Zaziki   | 8,5  |
| 15. | <b>KÄSEBÄLLCHEN</b> auf Joghurt,<br>mit Karamellisierten Zwiebeln  | 8,6  |
| 16. | <b>GARNELEN</b> in pikanter Tomaten-Schafskäsesoße   | 13,9 |
| 17. | <b>OKTOPUS</b> auf Favapüree mit karamellisierten Zwiebeln   | 17,2 |
| 18. | <b>GEGRILLTE PEPERONIS</b> mit Knoblauch   | 5,5  |
| 19. | <b>SAGANAKI</b> paniertes Schafskäse<br>mit Sesamkruste und Feigendip  | 9,2  |
| 20. | <b>GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE</b><br>aus dem Ofen, mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch  | 9,2  |
| 21. | <b>GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE (AB EINER PERSON)</b><br>Zucchiniplätzchen, Saganaki, Florinis, Dolmades,<br>gebratene Auberginen und Zucchini | 15,5 |
| 22. | <b>GEGRILLTER MASTELLOKÄSE AUS CHIOS</b><br>auf Wildkräuter, dazu süßer Feigendip  | 9,5  |

## Suppen

- |     |                                    |     |
|-----|------------------------------------|-----|
| 25. | <b>TOMATENSUPPE</b><br>Hausgemacht | 5,2 |
| 26. | <b>TAGESSUPPE</b><br>Hausgemacht   | 5,2 |

## Salate

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 30.  | <b>KLEINER BLATTSALAT</b>  | 4,2  |
| 31.  | <b>KLEINER BAUERN Salat</b><br>mit Datteltomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta,<br>Oliven und Peperoni                                | 7,2  |
| 32.  | <b>GROSSER BAUERN Salat</b><br>mit Datteltomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Feta,<br>Oliven und Peperoni                                | 12,0 |
| 33.  | <b>BLATTSALAT DER SAISON (MIT HÄHNCHENFILET)</b><br>mit Cocktailtomaten, Grana Padano, Walnüsse und Dressing<br>dazu Pita-Brot           | 15,2 |
| 34.  | <b>BLATTSALAT DER SAISON (MIT LACHSFILET)</b><br>mit Cocktailtomaten, Grana Padano, Walnüsse und Dressing<br>dazu Pita-Brot              | 16,2 |
| 35.  | <b>BLATTSALAT DER SAISON<br/>(MIT GEGRILLTEN CALAMARI)</b><br>mit Cocktailtomaten, Grana Padano, Walnüsse und Dressing<br>dazu Pita-Brot | 15,7 |
| 501. | <b>BLATTSALAT DER SAISON (MIT PANIERTEM SCHAFSKÄSE)</b><br>dazu getrocknete Tomaten, Grana Padano und Pita-Brot                          | 15,7 |
| 502. | <b>BLATTSALAT DER SAISON (MIT GEGRILLTEN SCAMPISPIESSEN)</b><br>dazu getrocknete Tomaten, Grana Padano und Pita-Brot                     | 16,1 |
| 503. | <b>BLATTSALAT DER SAISON (MIT GYROS)</b><br>Zwiebel, Tomaten und Pita-Brot   | 14,6 |

## Beilagen

40. <b>TOMATENREIS</b>	3
41. <b>BASMATIREIS</b>	3
42. <b>POMMES</b>	4
43. <b>KARTOFFELN</b>	4,5
44. <b>GEMÜSE</b>	4,5

## Vegetarisches

50. <b>CHAMPIGNONS</b> gefüllt mit Schafskäse, dazu grüner Salat	13,5
51. <b>BANDNUDELN</b> mit Gemüse dazu grüner Salat	13
52. <b>RIESENBOHNEN</b> mit Käse überbacken	9
53. <b>REISNUDELN</b> mit Tomatensoße und Käse überbacken	9

## Nudelgerichte

54. <b>BANDNUDELN</b> mit Lachsfilet und Garnelen in Weißweinsauce, Grana Padano, dazu grüner Salat	15,9
55. <b>KRITHARAKI SOUZOUKAKIA</b> Reisnudeln mit Hackbällchen in Tomatensoße, mit Schafskäse überbacken, dazu grüner Salat	16,5
56. <b>BANDNUDELN</b> mit Tomatensoße und Grana Padano, dazu grüner Salat	11

## Aufläufe

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 60. | <b>MOUSAKA</b><br>Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Hackfleisch, Bechamelsoße, dazu grüner Salat | 16,9 |
| 61. | <b>PASTITSIO (GRIECHISCHER AUFLAUF)</b><br>mit Nudeln, Hackfleisch un Bechamelsoße dazu grüner Salat                      | 16,5 |

## Fischgerichte

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 64. | <b>CALAMARI</b><br>mit Basmatireis und Remoulade, dazu grüner Salat  | 18   |
| 65. | <b>FRISCHES LACHSFILET</b><br>gegrillt, mit WeißweinsöÙe verfeinert, mit Gemüse, Basmatireis und dazu grüner Salat | 22,9 |
| 66. | <b>DORADENFILET</b><br>mit Gemüse, Basmatireis, dazu grüner Salat  | 22,9 |
| 67. | <b>GARNELEN</b><br>gegrillt, mit Gemüse, Basmatireis und dazu grüner Salat   | 24,5 |
| 68. | <b>ZANDERFILET GEGRILLT</b><br>mit Basmatireis, Gemüse und WeißweinsöÙe dazu grüner Salat                          | 21,5 |
| 69. | <b>FISCHPLATTE (AB EINER PERSON)</b><br>Lachsfilet, Dorade, Calamari mit Basmatireis & Gemüse dazu grüner Salat    | 24   |

# Grillgerichte

- 
- |      |  |      |
|------|--|------|
| 75.  | <b>GYROS</b><br>mit Zaziki, Reis und grüner Salat  | 16,2 |
| 76.  | <b>GYROS</b><br>in Metaxasoße mit Käse überbacken<br>dazu Pommes und grüner Salat  | 17,5 |
| 77.  | <b>BIFTEKI</b><br>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt,<br>Zaziki, Reis und grüner Salat   | 16,5 |
| 78.  | <b>SOUVLAKI</b><br>Zwei Spieße mit Zaziki, Reis und grüner Salat   | 16,5 |
| 79.  | <b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b><br>mit Champignonsoße, dazu Pommes und grüner Salat  | 16   |
| 791. | <b>ROLLAKI KOTOPOULO</b><br>Hähnchenfilet gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten<br>dazu Basmatireis, Käsesoße und grüner Salat | 16,9 |
| 80.  | <b>SCHWEINEFILETSPIEß</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter, Zaziki und grüner Salat  | 18,5 |
| 81.  | <b>SCHWEINEFILETMEDAILLONS</b><br>mit Käsesoße, dazu Pommes und grüner Salat   | 18,5 |
| 82.  | <b>RINDERLEBER</b><br>mit Zaziki, Reis und grüner Salat  | 14,5 |
| 83.  | <b>RINDERLEBER</b><br>in Metaxasoße, Pommes und grüner Salat   | 14,5 |
| 84.  | <b>SOUZOUKAKIA</b><br>Hackbällchen in würziger Tomatensoße<br>mit Schafskäse überbacken, dazu Pommes und grüner Salat              | 15,5 |



## Gemischte Platten vom Grill

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 85. | <b>IRODION-TELLER</b><br>Souvlaki, Gyros, 2 Souzouki<br>dazu Zaziki, Reis und grüner Salat                          | 17,9 |
| 86. | <b>DELPHI-TELLER</b><br>Souvlaki, Gyros dazu Zaziki, Reis und grüner Salat  | 16,5 |
| 87. | <b>DORF-TELLER</b><br>Souvlaki, Gyros und Schweinesteak<br>dazu Zaziki, Reis und grüner Salat                       | 17,2 |
| 88. | <b>PAROS-TELLER</b><br>Gyros, Calamari dazu Zaziki, Reis und grüner Salat   | 17,2 |
| 89. | <b>EPIDAUROS-TELLER</b><br>Gyros, Souvlaki, Leber, Lammkotelett<br>dazu Zaziki, Reis und grüner Salat               | 18,9 |
| 90. | <b>FILET-TELLER</b><br>Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet<br>dazu Zaziki, Rosmarinkartoffeln und grüner Salat | 24,5 |

## Vom Lamm

- |      |  |      |
|------|--|------|
| 100. | <b>LAMMCARREE</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, dazu Zaziki und grüner Salat  | 25   |
| 102. | <b>LAMMFILET</b><br>mit Rosmarinkartoffeln, dazu Zaziki, Kräuterbutter und grüner Salat  | 25,5 |
| 103. | <b>LAMMTELLER</b><br>Lammspieß aus der Hüfte, Lammfilet, 2 Lammkotelett<br>mit Rosmarinkartoffeln, dazu Zaziki, Kräuterbutter und grüner Salat | 25,5 |
| 104. | <b>LAMMHAXE KRITHARAKI</b><br>Lammhaxe mit Reismudeln, dazu grüner Salat   | 19   |
| 105. | <b>LAMMHAXE GIGANTES</b><br>Lammhaxe mit Riesenbohnen, dazu grüner Salat   | 19   |

VERPACKUNGEN 0,50€

## Vom Rind

- |      |   |    |
|------|---|----|
| 110. | <b>RINDERFILET</b> ca. 250g<br>mit Kräuterbutter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und grüner Salat   | 32 |
| 111. | <b>RUMPSTEAK</b> ca. 300g<br>mit Kräuterbutter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und grüner Salat     | 32 |
| 112. | <b>RIB-EYE STEAK</b> ca. 400g<br>mit Kräuterbutter, Gemüse, Rosmarinkartoffeln und grüner Salat | 35 |

## Nur für unsere kleinen Gäste

bis 16 Jahre

- |      |                                      |   |
|------|--------------------------------------|---|
| 120. | <b>SOUVLAKISPIESS</b><br>mit Pommes  | 7 |
| 121. | <b>GYROS</b><br>mit Pommes           | 7 |
| 122. | <b>BANDNUDELN</b><br>mit Tomatensoße | 6 |

## Desserts

130.	<b>GALAKTOBOUREKO</b> Blätterteig gefüllt mit Grießpudding, dazu Vanilleeis	6,9
131.	<b>JOGHURT</b> mit Honig, Nüssen und Früchten	5,8
132.	<b>CHEESECAKE-BAKLAVA</b>	6,5
134.	<b>VANILLEEIS</b> mit heißen Himbeeren	5,5
135.	<b>VANILLEEIS</b> mit heißer Schokosoße	5,5
136.	<b>DESSERTVARIATION FÜR ZWEI</b>	14,9
137.	<b>SCHOKOLADENSOUFFLE</b>	5,5

## Warme Getränke

140.	<b>TASSE KAFFEE</b>	3,2
141.	<b>ESPRESSO</b>	2,5
142.	<b>MOKKA</b>	2,5
143.	<b>CAPPUCCINO</b>	3,6
144.	<b>LATTE MACCHIATO</b>	3,6
145.	<b>MILCHKAFFEE</b>	3,6
146.	<b>GLAS TEE</b> Grün, Pfefferminze, Kamille, Früchte oder Schwarz	3,5



GETRANKE

“ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΜΑΣ!”

-STIN IGIA MAS-

AUF UNSERE GESUNDHEIT



# Alkoholfreie Getränke

		0,21	0,41
150.	<b>COCA COLA</b> <sup>1,3</sup>	2,4	4,2
151.	<b>COCA COLA ZERO</b> <sup>4,5,6,7</sup>	2,4	4,2
152.	<b>FANTA</b> <sup>1</sup>	2,4	4,2
153.	<b>SPRITE</b> <sup>8</sup>	2,4	4,2
154.	<b>BITTER LEMON</b> <sup>4</sup>	2,4	4,2
155.	<b>SPEZI</b> <sup>1,3,8</sup>	2,4	4,2
156.	<b>APFELSAFTSCHORLE</b>	2,5	4,2
157.	<b>ORANGENSAFTSCHORLE</b>	2,5	4,2
158.	<b>JOHANNESBEERSCHORLE</b>	2,5	4,2
159.	<b>APFELSAFT</b>	2,5	4,4
160.	<b>ORANGENSAFT</b>	2,5	4,4
162.	<b>JOHANNISBEERSAFT</b>	2,5	4,4
163.	<b>RHABARBERSAFTSCHORLE</b>	2,5	4,2

# Wasser

164.	<b>STILLES WASSER</b> Flasche	0,25l	2,7
165.	<b>MINERALWASSER</b> Flasche	0,25l	2,7
166.	<b>STILLES WASSER</b> Flasche	0,75l	5,2
167.	<b>MINERALWASSER</b> Flasche	0,75l	5,2
168.	<b>EICO GOURMET</b> Flasche	0,75l	4,9
194.	<b>MINERALWASSER</b> im Glas	0,4l	3,5

1. MIT FARBSTOFF | 2. MIT KONSERVIERUNGSMITTELN | 3. KOFFEINHALTIG  
 4. CHINCHINHALTIG | 5. MIT SÜSSUNGSMITTELN | 6. ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE  
 7. NÄHRWERTE: Z.B. BEI COCA COLA LIGHT BRENNWERT <1,0 KJ ((<0,25KCAL)  
 EIWISS<0,1G, KOHLENHYDRATE<0,1G, FETT 0 | 8. MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL



# Biere

	0,3l	0,5l
170. ENGEL PILS vom Fass	3,1	4,5
171. ENGEL HELL vom Fass	3,1	4,5
172. ENGEL KELLERBIER hell vom Fass	3,1	4,5
173. GUTMANN HEFEWEIZEN hell		4,5
174. GUTMANN HEFEWEIZEN dunkel		4,5
175. GUTMANN HEFEWEIZEN alkoholfrei		4,5
176. ENGEL KELLERBIER dunkel		4,5
177. KRISTALLWEIZEN		4,5
178. ENGEL KELLERBIER alkoholfrei		4,5
179. MYTHOS BIER	0,33l	3,5
1791. CLAUSTHALER ALKOHOLFREI	0,5l	4,5

# Spirituosen

180. OUZO	2cl	2,5
1803. OUZO PLOMARI Flasche	0,2l	11,5
181. WILLIAMS BIRNE	2cl	4
182. RAMAZOTTI	2cl	4
183. BAILEYS	2cl	5,2
184. WODKA LEMON	4cl	8
185. JACKY COLA	4cl	8
186. TSIPOURO	2cl	4,5
187. METAXA FÜNF	2cl	4
188. METAXA SIEBEN	2cl	5
189. METAXA GRAND FINE	2cl	7
190. HAVANA COLA	4cl	8
191. GIN TONIC	4cl	8

## Weißweine

	0,1l	0,2l
200. <b>RETSINA</b> geharzt	3	5,8
201. <b>IMIGLIKOS</b> halbsüß	3	5,8
202. <b>MAKEDONIKOS</b> leicht, trocken	3	5,8
203. <b>MONOPATI</b> Leicht aromatisch mit milder Säure. Peloponnes ggA	3,6	6,9
204. <b>AMETHYSTOS, SAUVIGNON BLANC SEMILLION, ASSYRTIKO</b> Leicht aromatisch mit milder Säure	4,7	8,9
205. <b>KARIPIDIS WINERY „SAUVIGNON BLANC“ BIO</b> Rassig, lebhaft ein richtiger Gaumenspaß. Perfekt zu allen Fischgerichten. Krannon g.g.A Larissa	4,7	8,9

## Roséweine

	0,1l	0,2l
208. <b>MONOPATI</b> herrlich frisch und fruchtig im Geschmack	3,6	6,3
209. <b>IMIGLIKOS</b> halbsüß	3	5,8
210. <b>AKAKIES</b> Qualitätswein, trocken, Rebsorte Xinomavro	3,2	6,3
211. <b>KARIPIDIS WINERY „PINK PULL“ BIO</b> Leichter, fruchtiger Rose, mit leichter Säure und fruchtigem Finale Krannon g.g.A Larissa	3,2	6,3



## Rotweine

	0,1l	0,2l
215. <b>NAOUSSA</b> trocken	3	5,8
216. <b>IMIGLIKOS</b> halbsüß	3	5,8
217. <b>MAKEDONIKOS</b> leicht, trocken	3	5,8
218. <b>MONOPATI</b> robinrot und fruchtig im Geschmack	3,6	6,9
220. <b>KARIPIDIS WINERY CABERNET SAUVIGNON</b> Tolles Bouquet in der Nase und wuchtig im Mund mit rauchigen Noten. Krannon g.g.A Larissa	4,7	8,9

## Weinschorle

225. <b>SCHORLE</b> Weiß - Rose - Rot, süß oder sauer	0,2l	4,8
--	------	-----



**MÖGE IHRE MAHLZEIT SO UNVERGESSLICH SEIN,  
WIE EINE GRIECHISCHE INSEL.**

UND JETZT WÜNSCHEN WIR IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!



UNSER ZIEL IST ES, DIE GRIECHISCHE ESS- UND WEINKULTUR  
ZU VERFEINERN UND WEITER ZU ENTWICKELN.  
WIR MÖCHTEN IHNEN DIE BESTMÖGLICHE QUALITÄT  
BIETEN UND IHNEN DABEI EINEN TEIL UNSERER  
GRIECHISCHEN KULTUR NÄHER BRINGEN.  
DAS AMBIENTE UNSERES HAUSES SOLL SIE EINSTIMMEN.

---

### ÖFFNUNGSZEITEN:

11:30 bis 14:30 Uhr und  
17:30 bis 23:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

### WARME KÜCHE:

**Mo-Do:** 11:30 bis 14:00 Uhr  
17:30 bis 21:30 Uhr

**Fr-Sa:** 11:30 bis 14:00 Uhr  
17:30 bis 22:00 Uhr

**So:** 11:30 bis 14:00 Uhr  
17:30 bis 21:00 Uhr

**GÄSTE DIE SICH ÜBER ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN  
INFORMIEREN MÖCHTEN, BITTEN WIR, UNSER PERSONAL  
BEZÜGLICH DER ALLERGIEINFOMAPPE ANZUSPRECHEN.**

**[WWW.MYTHOS-CRAILSHEIM.DE](http://WWW.MYTHOS-CRAILSHEIM.DE)**

