

# PALLAS

Der Grieche am Landshuter Dom

Altstadt 191, 84028 Landshut

Telefon

0871 – 2 33 33

SPEISEKARTE – TO GO

---

**Bestellen Sie telefonisch und Ihre Speisen sind dann in ca.  
20 – 30 Minuten abholbereit!**

---

Herzlich Willkommen

ΚΑΛΩΣ ΗΛΘΑΤΕ

Liebe Gäste,  
seit 1983 sind wir in der Gastronomie und seit 1996 in Landshut tätig.

Unsere traditionellen, griechischen Speisen werden nach Rezepten der Großmutter leicht und frisch, hauptsächlich mit Olivenöl und edlen Gewürzen gekocht.

Regelmäßig kreieren wir für Sie neue kulinarische Köstlichkeiten die wir als SPECIALS anbieten und mit viel Liebe zum Detail präsentieren.

Genießen Sie exzellente griechische Qualitätsweine, sowie Weine aus unserer Heimatstadt Florina in Nordgriechenland aus der wir herkommen.

Lust auf einen „Absacker“? Lassen Sie den Tag einfach in Ruhe ausklingen.  
Kommen Sie und entspannen Sie sich.

Erleben Sie griechische Gastfreundschaft, Herzlichkeit und das einfache Leben.  
Wir als Familienbetrieb, freuen uns auf jeden einzelnen von Ihnen.

KALI OREXI und JA MAS!

Familie Solakis

und das gesamte PALLAS-Team

Sollte mal etwas Ihren Wünschen nicht ganz entsprechen, wenden Sie sich bitte umgehend an die Geschäftsleitung!

Vor Ort können wir unseren Fehler korrigieren und freuen uns, wenn Sie als zufriedener Gast unser Restaurant verlassen.

---

## MONATS-SPECIALS




---

<b>NEON-COCKTAIL</b> (ALKOHOLFREI) <small>2,5,6</small>	LIME JUICE   MARACUJASAFT   ERDBEERSIRUP   WILD BERRY	€ 6,90
<b>NEGRONI</b>	CAMPARI   MARTINI ROSSO   GIN	€ 8,50
<b>GREEK MULE</b>	OUZO   WODKA   SIRUP   GINGER BEER LIMETTENSA FT   BLAUBEEREN   ROSMARIN	€ 8,50
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>2,9</sup>		€ 5,50
<b>große Karaffe Mineralwasser</b> mit Zitronenscheiben & Eiswürfel		€ 5,70

---

### VORSPEISEN

---

100.	<b>Antipasti-Salat mit feinem Olivenöl &amp; Knoblauch</b>  rote Spitzpaprika   Zucchini   Auberginen   weiße Bohnen	€ 8,90
101.	<b>gegrillte Octopus-Spießchen</b> in einem Sud aus Wein und Lorbeer gekocht   an dünnem Fladenbrot	€ 10,90
102.	<b>Dreierlei Knoblauch-Brote</b> Kalamari & Aioli-Creme   Schafskäse & Paprika   Scampi & Avocadocreme  vegetarisch  vegan	€ 9,90

---

### HAUPTSPEISEN

---

103.	<b>lauwarmer Humus, veganer Joghurt &amp; Pita-Crostini</b>  (vegan) dazu gebratene rote Spitzpaprika   Kirschtomaten geröstete Pinienkerne   frische Kräuter	€ 13,50
104.	<b>frischer Lachs-Eintopf mit Kichererbsen &amp; Knoblauchbrot</b> Weißwein Sauce   Lauchzwiebeln   Kefalograviera-Hartkäse Dill & Petersilie   geröstete Haselnüsse   Beilagen-Salat	€ 19,50
105.	<b>Seafood Horizont</b> <b>Jakobsmuscheln &amp; Scampi an Pasta in Safran-Orangen-Sauce</b> Forellenkaviar   Beilagen-Salat	€ 21,90
106.	<b>Scharfe Fleisch-Pfanne mit Bacon &amp; Käse überbacken</b> in der Pfanne serviert mit frischer Tomatensauce   Knoblauch Olivenöl   scharfe Jalapenos   dazu weißer Reis	€ 15,50
107.	<b>Würzige Filet-Spießchen gegrillt mit Zucchini &amp; rote Zwiebeln</b> pikanter Reis   Zaziki & Olivenöl   Beilagen-Salat	€ 17,90
108.	<b>Kalbsleber vom Grill mit glasierten Zwiebeln &amp; Äpfeln</b> lauwarmer Knoblauch-Kartoffelstampf   Beilagen-Salat	€ 20,90



Dessert aus unserem Pastryshop

**NEON**  
LANDSHUT

109.	<b>Black Forest mit einer Kugel griechischem Vanilleeis</b> Vanille-Creme   Schoko-Stückchen   Bitter-Schoko-Mousse   Kirschen	€ 6,90
------	---	--------

---

# QUALITÄTSWEINE-SPECIALS

---

## **Malagusia - Mylos von Vegoritis** weiß – besonders zu empfehlen

Das Weinbaugebiet Vegoritis befindet sich in Florina-Amindeon auf 670 m Seehöhe.

Mylos griechischen Rebsorten Malagusia und Roditis treffen auch Chardonnay.

Begleiter zu gegrillten Fischgerichten, Pasta & Käse, Gemüse & Salate

0,1 l € 3,90      Flasche € 29,50

## **Sauvignon Blanc Vegoritis** weiß

Eine besondere Sauvignon Traube, welche den feinen Charakter der Rebsorte bestens reflektiert. Ein öliger Wein mit goldgelber Farbe, frisch und reich mit feinen Aromen von Pampelmuse, Melone und Zitrusfrüchten. Limitierte Abfüllung.

Passt zu allen Fischgerichten, weißem Fleisch & Ziegenkäse

0,1 l € 3,70      Flasche € 28,90

## **Mylos von Vegoritis** rot – besonders empfehlenswert

Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Merlot. Im Mund entfaltet sich eine dichte Konsistenz, welche in einem langen Finale ausklingt.

Passt zu roten Fleischgerichten, Pasta & Käse    0,1 l € 3,70      Flasche € 26,90

## **Roditis sauvignon blanc** trockener Landwein weiß

Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, mit Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern und einen angenehmen, ausbalancierten Geschmack hinterlassen.

Perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch & Käse    ½l Flasche € 9,90

## **Xinomavro – Merlot** trockener Landwein rot

Ein schönes leuchtendes Rubinrot, dass durch seine sauberen und transparenten Noten besticht. Würzige Aromen der Xinomavro-Traube mit fruchtigem Merlot.

Harmoniert sehr gut mit unseren Fleischgerichten & Käse      ½l Flasche € 9,90

## **Retsina Malamatina Rosé** trocken, geharzt

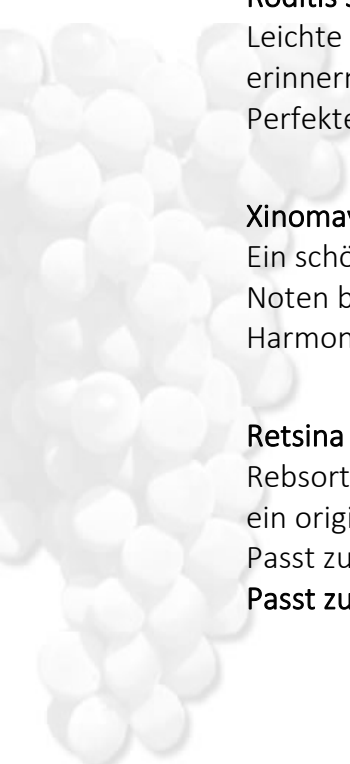
Rebsorten Roditis & Savatiano. Das frische Pinien-Harz vermittelt ein original griechisches Geschmackserlebnis.

Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten

½l Flasche € 9,90

**Passt zu Fisch & gegrillten Fleischgerichten**



½l Flasche € 9,90



---

## KALTE VORSPEISEN vegetarisch

---

- |  |  |        |
|--|--|--------|
| 1. Zaziki <br>g             | griechischer Joghurt<br>Gurken   Knoblauch   Olivenöl                | € 4,00 |
| 2. Taramas<br>6, d, f, m   | Fischrogen Creme<br>Kartoffeln   Olivenöl   Zitrone                  | € 5,90 |
| 3. Kalamarisalat<br>m, i, o  | Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette<br>Paprika   Sellerie   Zwiebeln       | € 6,90 |
| 4. Octapussalat<br>m, i, o   | mediterraner Art   Olivenöldressing<br>Paprika   Sellerie   Zwiebeln | € 8,90 |
| 5. Oliven & Peperoni <br>10 | Zwiebeln   | € 4,90 |
- 

## VORSPEISENPLATTEN - MEZÉ

---

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 6. Kalte Vorspeisenplatte<br>6, 10, 12, a1, d, f, g, i, m, o                            | Taramas   Kalamarisalat   Bohnensalat   Zaziki<br>Oliven   Peperoni   Tomaten   Schafskäse  | € 12,90 |
| 7. Warme Vorspeisenplatte<br>4, 6, 12, a1, g, m   | Zucchini   Riesenbohnen   Peperoni<br>Dolmadakia   Haloumi   Knoblauchbrot  | € 12,90 |
| 8. Vorspeisenplatte<br>für 2 Personen<br>kalt & warm<br>6, 10, 12, a1, d, f, g, m, i, o | kalt: Zaziki   Taramas   Kalamarisalat<br>Bohnensalat   Schafskäse<br>warm: Haloumi   Riesenbohnen   Reis<br>Zucchini gebacken   Knoblauch-Pita | € 25,90 |
- 

## WARME VORSPEISEN

---

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 9. Knoblauchbrote <br>a1             | mit Knoblauchbutter   geröstet  | € 3,90 |
| 10. Pita-Knoblauch <br>a1            | mit Knoblauchbutter   geröstet  | € 3,90 |
| 11. Zucchini gebacken <br>a1, g      | Kräuter-Olivenöl   Zaziki   | € 5,90 |
| 12. Piperia Florinis <br>2, g, m     | gefüllte rote Paprika   Schafskäse<br>Knoblauch   mediterrane Kräuter | € 7,90 |
| 13. Champignonköpfe <br>Pfännchen    | Käse-Sahne   Knoblauchsauce   | € 7,90 |
| 14. Gegrillte Peperoni <br>g         | Knoblauch   Zaziki  | € 5,90 |
| 15. Dolmadakia<br>4, 6, 12, m   | gefüllte Weinblätter   Reis   Hackfleisch<br>Zitronen-Ei-Sauce        | € 5,90 |
| 16. 2 Scampi in Metaxasauce<br>12, b  | mit Käse überbacken   | € 8,90 |
| 17. Saganaki * 12, g                 | panierter Schafskäse   gebacken                                       | € 6,90 |
| 18. Haloumi * 12, g                  | gegrillter zypriotischer Käse   grüner Salat                          | € 6,90 |
| 19. Schafskäse Fournos <br>12, 10, g | aus dem Backofen   Knoblauch   pikant                                 | € 7,90 |

---

## SUPPEN

---

- |     |                                |                              |        |
|-----|--------------------------------|------------------------------|--------|
| 20. | <b>Tomatensuppe</b><br>3,12,g  | Knoblauchbrot-Croutons       | € 4,50 |
| 21. | <b>Fisch-Cremesuppe</b><br>d,g | frisches Lachsfilet   Gemüse | € 5,90 |

---

## SALATE

---

- |     |  |   |                   |
|-----|--|---|-------------------|
| 22. | <b>Krautsalat</b><br>d,m,i                     | mediterran  | € 3,00            |
| 23. | <b>gemischter Salat</b><br>d,g,m,i             | Joghurtdressing   | € 3,90            |
| 24. | <b>kleiner Bauernsalat</b><br>10,g,m           | Schafskäse   Oregano   Olivenöldressing   | € 5,50            |
| 25. | <b>großer Bauernsalat</b><br>10,g,m            | Schafskäse   Oregano   Olivenöldressing<br>mit Gyros-Beilage extra                      | € 10,90<br>€ 5,00 |
| 26. | <b>Pallas-Special-Salat</b><br>10,11,b,d,g,m,l | frisches Lachsfilet gegrillt 130 gr.   Shrimps<br>Garten-Salat   Cocktail Dressing      | € 15,90           |
| 27. | <b>Gourmet-Salat</b><br>10,h4,m,i              | gegrillte Hähnchenfilet-Streifen   Champignons<br>Walnüsse   Zitronen-Olivenöl-Dressing | € 13,90           |

---

## FISCHGERICHTE mit gemischtem Salat <sup>10,m,i</sup>

---

- |     |   |  |         |
|-----|---|--|---------|
| 28. | <b>Kalamari gebacken</b><br>a1,o                                  | pikanter Reis  | € 15,90 |
| 29. | <b>Kalamari gegrillt</b><br>a1,g,o                                | Zitronen-Kartoffeln   Oregano   Zaziki   | € 16,90 |
| 30. | <b>Frische Goldbrasse<br/>Dorade - gegrillt</b>                   | mit Zitronen-Olivenöl-Thymian-Marinade<br>Knoblauch   gegrilltes Marktgemüse<br>Ofenkartoffeln mit Knoblauchbutter | € 21,90 |
| 31. | <b>Frischer Lachs<br/>gegrillt <sup>ß</sup></b>                   | Marktgemüse   Ofenkartoffel<br>Fischsauce mit Weißwein & Dill  | € 19,90 |
| 32. | <b>Zanderfilet<br/>gegrillt <sup>a1,g</sup></b>                   | Zitronenkartoffeln   Babyblattspinat<br>Fischsauce mit Chardonnay  | € 17,50 |
| 33. | <b>Insel-Teller<br/>gebacken <sup>a1,g,o</sup></b>                | gebackene Scampi und Kalamari<br>pikanter Reis   | € 17,90 |
| 34. | <b>Rhodos-Platte<br/>gegrillt <sup>9,a1,b,d,g,o</sup></b>         | 3 Scampi   Octopus   Zanderfilet<br>Kalamari   Zaziki   Pitabrot<br>kleiner Bauernsalat                            | € 21,50 |
| 35. | <b>gegrillte Meeresplatte<br/>für 1 Person <sup>9,g,o</sup></b>   | frisches Lachsfilet   Scampi   Kalamari<br>Pfannengemüse   Zaziki   Weißwein-Sauce                                 | € 22,50 |
| 36. | <b>gegrillte Meeresplatte<br/>für 2 Personen <sup>9,g,o</sup></b> |  | € 45,00 |

---

RIND | KALB | LAMM | GEFLÜGEL  
vom Grill  
mit gemischtem Salat & Zwiebeln <sup>10,m,i</sup>

---

37. frische Lammkoteletts <sub>g</sub>	grüne Bohnen   Ofenkartoffel mit Zaziki	€ 20,50
38. frische Lammfilets <sub>g</sub>	Knoblauchbutter   Olivenöl   Rosmarin Pligouri (Polenta)   gegrilltes Gemüse Himbeer-Bratensauce   Knoblauchbrot	€ 21,50
39. Rinderfilet ca. 250gr.	Rosmarin-Kartoffel-Scheiben   Erbsenpüree frische Kräuter   Pfeffer-Rahmsauce	€ 23,90
40. Kalbsleber	Röstzwiebeln   Bratkartoffeln Rotweinsauce	€ 20,90
41. Hühnerbrustfilet <sub>g</sub>	Kräuterbutter   Reis   Röstkartoffeln	€ 14,90

---

OFENFRISCHE LAMMKEULE  
vom Bauernhof – Region Bayern

---

zu unseren Lammkeulen empfehlen wir  
einen kleinen **Bauernsalat** Nr. 24 € 5,50

42. Lammkeule <sub>12, g</sub>	Kritharaki   griechische Reismudeln Tomatensauce   Schafs-Käse	€ 16,90
43.	gebackene Riesenbohnen & Schafskäse pikanter Tomatensauce	€ 16,90
44.	Bauernkartoffeln mit Oregano Mavrodaphne-Rotweinsauce	€ 16,90

hervorragend zum Lamm passt der Rotwein  
**Vivlia Hora von Gerovassiliou** 0,1l € 4,50  
trocken, Barrique gereiftes Traubenaroma

---

MOUSAKA  
nach Mamas Art

---

45. Mousaka <sub>12,g</sub>	Auberginen-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Bechamel-Käse-Sauce überbacken	€ 13,90
-----------------------------	--	---------

---

## GRILLPLATTEN

### mit gemischtem Salat & Zwiebeln <sup>10,m,i</sup>

---

46. ZEUS-PLATTE <small>12,G</small>	SUVLAKI   GYROS   ZAZIKI   REIS   RIESENBOHNEN	€ 15,90
47. GRILL-MIX-SPEZIAL <small>12,G</small>	LAMMKOTELETT   KALBSLEBER   BIFTEKI   SUVLAKI REIS   METAXASAUCE	€ 22,90
48. PALLAS - PLATTE <small>12,G</small>	BIFTEKI   SUVLAKI   FILET   GYROS ZAZIKI   REIS   RÖSTKARTOFFELN	€ 19,90
49. SPEZIAL - PLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>12,G,B,D,O</small>	SCAMPI   KALAMARI   2 SUVLAKI   GYROS ZAZIKI   REIS   GEBACKENE KARTOFFELN	€ 45,00
50. APOLLON - PLATTE FÜR 2 PERSONEN <small>12,g</small>	4 LAMMKOTELETTS   2 BIFTEKI   2 SUVLAKI   GYROS PORTION ZAZIKI   REIS   RÖSTKARTOFFELN	€ 45,00

---

## GYROS & TRADITIONELLES

### mit Krautsalat & Zwiebeln

---

51. GYROS <small>12,G</small>	REIS   ZAZIKI	€ 13,90
52. BAUERN - GYROS <small>12,G</small>	RÖSTKARTOFFELN   ZAZIKI	€ 14,90
53. SUVLAKI - KALAMARI <small>12,D,O</small>	REIS   ZAZIKI	€ 15,90
54. GYROS - KALAMARI <small>12,D,O</small>	REIS   ZAZIKI	€ 15,90
55. SUVLAKI - TELLER <small>G</small>	2 FLEISCH-SPIESSE   REIS   RÖSTKARTOFFELN	€ 13,90
56. BIFTEKI-SPEZIAL <small>G</small>	FLEISCHPFLANZERL GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE RÖSTKARTOFFELN   ZWIEBELN   BRATENSAUCE	€ 14,90

---

## BEILAGEN

---

57. Portion Reis	mit pikanter Tomatensauce	€ 2,90
58. Portion Pommes frites	mit Ketchup	€ 2,50
59. Pita <sup>a1</sup>	griechisches Fladenbrot	€ 2,00
60. Ofenkartoffel gefüllt <sup>12,g</sup>	mit Zaziki	€ 5,90
61. Markgemüse	in Olivenöl geröstet	€ 5,50
62. Zaziki-Beilage <sup>12,g</sup>	im Schälchen	€ 1,90
63. Mit Bauernsalat	statt den angegebenen Salat - Aufpreis	€ 1,90

---

## VEGETARISCHES


---

64. <b>Vegetaria-Teller</b> 12,a,d,g	gegrilltes Gemüse   Paprika-Florinis Broccoli   Riesenbohnen   Reis Pita   Zaziki	€ 13,90
65. <b>Kritharaki-Auflauf</b> 12,a	griechische Reismudeln   gegrillte Tomaten Zwiebeln   Ratatouille   Gewürze   Knoblauch überbacken mit Joghurt-Bechamel-Creme	€ 11,90
66. <b>gefüllte Auberginen</b> 12,m	im Ofen gebackene Auberginenhälften Ratatouille   Schafskäse   Tomaten	€ 12,90

---

## VEGANES

---

67. <b>Briam aus dem Ofen</b>	Auberginen   Zucchini   Kartoffeln Zwiebeln   pikante Tomatensauce	€ 12,90
68. <b>Kritharoto</b> 12,a	griechische Reismudeln   gebratene Zwiebeln Karotten   Tomaten   Knoblauch   Olivenöl	€ 11,90
69.  <b>Auberginenhälften</b>	<b>gefüllt mit Dattel-Mandel-Couscous</b> Knoblauch   Granatapfelkerne Minze Soja-Joghurt	€ 13,90

---

## PIZZA 32 Ø

---

70. <b>Pizza-Vegetaria</b> 12,a1	Tomatensauce   Käse   Zucchini   Broccoli Auberginen   Tomaten   Peperoni	€ 10,50
71. <b>Margherita Pizza</b> 12,a1	Tomatensauce   Käse	€ 5,50
72. <b>Salami Pizza</b> 2,6,9,12,a1	Salami   Tomatensauce   Käse	€ 7,90
73. <b>Regina Pizza</b> 2,6,9,12,a	Salami   Schinken   Champignons	€ 8,90
74. <b>Art des Hauses</b> 2,6,9,12,a1	Salami   Hackfleisch   Champignons grüner Paprika   Peperoni   Zwiebeln	€ 11,90
75. <b>Pizza „De Luxe“</b> 2,6,9,12,a1	Salami   Schinken   Champignons Paprika   Peperoni   Schafskäse	€ 12,90

---

## KINDER TELLER

---

76. <b>Kleiner Gyros</b>	Pommes frites   Reis	€ 6,90
77. <b>Kleiner Suvlaki-Teller</b>	Pommes frites   Reis	€ 6,90
78. <b>Kleiner Kalamari-Teller</b>	Pommes frites   Reis	€ 7,90
79. <b>Kleines Schnitzel</b> a1,c	Pommes frites   Reis	€ 6,50



# Desserts

Beachten Sie bitte auch unsere Desserts im Monats-Special

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 80. <b>Galaktoburiko</b><br>12,a1,c,g   | gefüllter Blätterteig   Grießcreme<br>Vanilleeis   Sahne  | € 5,90  |
| 81. <b>Baklava</b><br>12,a1,c,g,h4  | Blätterteig   Walnüsse   Eis   Sahne  | € 5,90  |
| 82. <b>Griechischer Joghurt</b><br>12,g,h4  | Honig   Walnüsse  | € 5,90  |
| 83. <b>Paradisos Platte<br/>für 2 Personen</b>  | Schokoladen-Soufflé   Galaktoburiko   Eis<br>gebackene Äpfel   Karamellsauce   Zimt   Sahne<br>12,a1,c,g,h4 € 17,90 |         |
| 84. <b>für 4 Personen</b>   |   | € 29,90 |
| 85. <b>Schokoladen Soufflé</b> aus unserer Patisserie<br>Vanille-Eis   dunkle Schokoladensauce<br>12,a1,c,g | <b>NEON</b><br>LANDSHUT   | € 6,90  |

## Eis

- |                                |  |        |
|--------------------------------|--|--------|
| 86. <b>Schoko-Kuss</b><br>12,g | Vanilleeis   heiße Schokosauce   Sahne   | € 5,90 |
| 87. <b>Vanilleeis</b><br>12,g  | heiße Himbeeren   Sahne                  | € 6,90 |
| 88. <b>Kinder-Mini-Eis</b>     | 1 Kugel Vanilleeis   Schokosauce   Sahne | € 2,30 |

## Kaffee

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Griechischer Mocca</b> <sup>1</sup>                   | €2,50 |
| <b>Cappuccino</b> <sup>1,g</sup>                         | €2,90 |
| <b>Espresso</b> <sup>1</sup>                             | €2,20 |
| <b>Espresso doppelt</b> <sup>1</sup>                     | €3,60 |
| <b>Espresso Macchiato</b> <sup>1,g</sup>                 | €2,50 |
| <b>Latte Macchiato</b> <sup>1,g</sup>                    | €3,60 |
| <b>Tasse Kaffee</b> <sup>1</sup>                         | €2,20 |
| <b>Griechischer Frapé mit Vanilleeis</b> <sup>1,12</sup> | €4,40 |
| <b>Tasse Tee verschiedene Sorten</b>                     | €2,70 |

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff | 5 = chininhaltig

6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

8 = Geschmacksverstärkern | 9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat

12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

Allergene:

a = glutenhaltige Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Dinkel) ·

b = Krebstiere | c = Eier | d = Fisch | e = Erdnüsse | f = Sojabohnen | g = Milch | h = Schalenfrüchte

(h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Cashewkerne, h4=Walnüsse, h5=Pistazien), i = Sellerie

k = Senf | l = Sesamsamen | m = Schwefeldioxid und Sulphite | n = Lupinen | o = Weichtiere

Irrtum vorbehalten

BITTE FRAGEN SIE UNS NACH UNSERER ALLERGIKER-KARTE

# Weinschorle

weiß oder rot<sup>9</sup>

0,4 l € 5,50

## Rotweine

### Demestica rot<sup>9</sup>

trocken, herb & fruchtig

0,2 l ½ l  
€ 5,00 € 9,80

### Cabernet Sauvignon, Hauswein<sup>9</sup>

trocken, leicht & fruchtig

0,2 l ½ l  
€ 5,50 € 9,90

### Imiglikos rot<sup>9</sup>

lieblich, reif & vollmundig

0,2 l ½ l  
€ 5,00 € 9,90

## Rose Wein

### Rose - Qualitätswein<sup>9</sup>

trocken, leicht & fruchtig

0,2 l ½ l  
€ 5,00 € 9,90

## Rotweine aus der 0,75 l Flasche

### Gerovassiliou rot<sup>9</sup>

Qualitätslandwein aus der Nähe von Thessaloniki  
mit Syrah & griechischem Merlot.

Trocken, mit einem Bouquet von Gewürzen & reifen Früchten.

**Passt zu roten Fleischgerichten**

0,1 l 0,75 l Flasche  
€ 4,90 € 32,50

### Axia – Cuvée rot von ALPHA - ESTATE<sup>9</sup>

Ein trockener Qualitätswein mit edlem Bouquet & weichem  
gehaltvollem Geschmack. Komplexes typisches Bukett von  
reifen Brombeeren, mit Aromen von Vanille, Pfeffer & Nelken.

Voll im Mund mit Vanillegeschmack,

ausgewogene Säure- & Holztöne.

**Passt zu allen Fleischgerichten**

0,1 l 0,75 l Flasche  
€ 3,90 € 27,50

### Amethystos rot von Constantin Lazaridi<sup>9</sup>

Wein hoher Ansprüche. Trocken, satter Geschmack  
mit Vanillearoma, wenig Säure. Rebe: Merlot

Lymnio & Cabernet Sauvignon.

**Passt zu allen Fleischgerichten & gegrillten Fischen**

0,1 l 0,75 l Flasche  
€ 4,80 € 31,50

### Vivlia Hora rot von Gerovassiliou<sup>9</sup>

In Eichenholzfässern gereift nach anerkannten Bio-Kriterien.

Eine Kombination aus Cabernet Sauvignon & dem rassigen Merlot.

Wein mit hohem Reifepotential. Bouquet aus Waldbeeren, geröstete

Nüsse & Vanille. Genießen Sie diesen bestechend guten, roten Wein.

**Zu dunklen Fleischgerichten**

0,1 l 0,75 l Flasche  
€ 4,20 € 29,50

„Griechischer Wein ist so wie das Blut der Erde .....“

Udo Jürgens

# Weißweine

<b>Demestica weiß</b> <sup>9</sup> trocken, herb & fruchtig	0,2 l € 5,00	½ l € 9,90
<b>Retsina</b> <sup>9</sup> trocken, harzig im Geschmack	0,2 l € 5,00	½ l € 9,90
<b>Chardonnay aus Griechenland</b> <sup>9</sup> trocken, leicht & fruchtig	0,2 l € 5,50	½ l € 10,90
<b>Imiglikos weiß</b> <sup>9</sup> lieblich, reif & fruchtig	0,2 l € 5,00	½ l € 10,80
<b>Retsina Malamatina</b> <sup>9</sup> trocken & geharzt. Der beste Retsina!		0,5 l Flasche € 10,90

## Weißweine aus der 0,75 l Flasche

<b>Gerovassiliou blanc</b> <sup>9</sup> Qualitätslandwein aus der Nähe von Thessaloniki. Griechische, seltene Rebsorte Assyrtiko & Malagusia. Trocken, mit der Note von Zitrus & exotischen Früchten. <b>Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch &amp; Pasta</b>	0,1 l € 4,90	0,75 l Flasche € 32,50
<b>Chateau Julia Chardonnay</b> <sup>9</sup> Griechischer Chardonnay aus dem Weingut Lazaridis. Durchzogen von grüngelben Nuancen & fruchtigem Aroma mit der dezenten Note von Ananas, Banane & Zitrone <b>Passt zu allen gegrillten Fisch- &amp; Fleischgerichten</b>	0,1 l € 4,80	0,75 l Flasche € 31,50
<b>Amethistos blanc</b> <sup>9</sup> Die Dominanz von Sauvignon Blanc Semillon & Asyrtiko zeichnen diesen Wein mit intensivem Aroma von frischen exotischen Früchten aus. <b>Passt zu allen Fischgerichten &amp; weißem Fleisch</b>	0,1 l € 4,90	0,75 l Flasche € 31,50
<b>Magiko Vouno - Magic Mountain weiß</b> Der besondere Barrique-Weißwein von Nico Lazaridi. Trockener Weißwein aus der Rebsorte Sauvignon Blanc. Das Aroma erinnert an Winterfrüchte und Kaffeebohnen. Der Körper ist reich und voll. Er hat einen warmen Geschmack mit dichtem Bouquet. Die Abfüllung von nur 6,800 Flaschen im Jahre 1997, unterzeichnet seine Einzigartigkeit. <b>Eine exzellente Kombination zu großen Seefischen</b>	0,1 l € 5,20	0,75 l Flasche € 39,50

Noch mehr exzellente, prämierte Weine finden Sie in unseren Weinregalen  
Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Gericht.  
Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

# Aperitifs & Drinks

Glas Prosecco <sup>9</sup>	0,1 l		€ 3,90
Flasche Prosecco <sup>9</sup>	0,75 l		€ 27,00
Aperol Spritz <sup>2,9</sup>	0,4 l		€ 5,50
HUGO – Prosecco Cocktail <sup>9,6</sup>	0,4 l		€ 5,50
Asbach Cola <sup>1,2,6</sup>	4 cl	40%	€ 5,50
Whisky Cola <sup>1,2,6</sup>	4 cl	40%	€ 5,50
Cuba Libre <sup>1,2,6</sup>	4 cl	25%	€ 5,50
Campari Orangensaft oder Soda <sup>2</sup>	4 cl	25%	€ 5,50
Wodka Absolut (mit Lemon, Red Bull) <sup>1,3,4,5,7</sup>	4 cl	38%	€ 5,50
Ouzo Plomari kleine Flasche	0,2 l	40%	€ 9,50
Ouzo Longdrink mit Eiswürfel	4 cl	38%	€ 4,50
Ouzo pur	2 cl	38%	€ 2,00
Tsipouro (griechischer Edelgrappa)	2 cl	40%	€ 3,00
Metaxa 5 *	2 cl	40%	€ 3,50
Metaxa 7 *	2 cl	40%	€ 4,00
Metaxa Grand Olympian Reserve 12 *	2 cl	40%	€ 6,50
Metaxa 40 Jahre Very Old Reserve	2 cl	40%	€ 5,90
Obstler <sup>1,3,4,5,7</sup>	2 cl	38%	€ 3,50
Roter Haus Likör	2 cl	18%	€ 2,00
Baileys <sup>1,2,8</sup>	2 cl	40%	€ 3,50
Jägermeister	4 cl	35%	€ 3,50
Ramazzotti mit Eis & Zitrone	4 cl	40%	€ 3,50
Averna auf Eis	4 cl	40%	€ 3,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer & Bedienung

# Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,4 l	€ 3,00
Stilles Wasser	0,3 l	€ 3,00
Flasche Mineralwasser spritzig	0,7 l	€ 5,70
Flasche stilles Mineralwasser	0,7 l	€ 5,70
große Karaffe Mineralwasser mit Zitronenspieß & Eiswürfel		€ 5,70
Coca-Cola <sup>1,2,6</sup>	0,4 l	€ 3,50
Coca-Cola light <sup>1,2,6</sup>	0,4 l	€ 3,50
Fanta <sup>6</sup>	0,4 l	€ 3,50
weißes Limo <sup>3,6</sup>	0,4 l	€ 3,50
Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,4 l	€ 3,90
Spezi <sup>1,3,6</sup>	0,4 l	€ 3,50
Apfelschorle	0,4 l	€ 3,50
Orangenschorle	0,4 l	€ 3,60
Maracujasaftschorle <sup>6</sup>	0,4 l	€ 3,60
Traubenschorle <sup>6</sup>	0,4 l	€ 3,60
Johannisbeersaft Schorle <sup>6</sup>	0,4 l	€ 3,60
Kleine Saftschorle <sup>6</sup>	0,2 l	€ 2,70
Apfelsaft	0,3 l	€ 3,90
Orangensaft	0,3 l	€ 3,90
Maracujasaft <sup>6</sup>	0,3 l	€ 3,90
Traubensaft	0,3 l	€ 3,90
Johannisbeersaft <sup>6</sup>	0,3 l	€ 3,90



## Erdinger Weißbräu



Landshuter Helles v. Fass	0,5 l	€ 3,60	Urweise Erdinger Spezialität	0,5 l	€ 3,80
Trumer Pils	0,3 l	€ 3,80	Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 3,80
Landshuter Dunkel	0,5 l	€ 3,80	Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 3,80	Leichtes Weißbier	0,5 l	€ 3,80
Radler <sup>3</sup>	0,5 l	€ 3,60	Cola-Weißbier	0,5 l	€ 3,80
Russen-Halbe <sup>3</sup>	0,5 l	€ 3,80	Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€ 3,80

# Zusatzstoffe + Allergene Speisen

## Allergene

- a = glutenhaltige Getreide
- a1= Weizen
- a2 = Gerste
- a3 = Roggen
- a4 = Dinkel
- b = Krebstiere
- c = Eier
- d = Fisch
- e = Erdnüsse
- f = Sojabohnen
- g = Milch
- h = Schalenfrüchte
- h1 = Mandeln
- h2 = Haselnüsse
- h3 = Cashewkerne
- h4 = Walnüsse
- h5 = Paranüsse
- h6 = Pistazien
- h7 = Macadamia)
- i = Sellerie
- k = Senf
- l = Sesamsamen
- m = Schwefeldioxid und Sulphite
- n = Lupinen
- o = Weichtiere

Alle Braten-, und Fischsaucen mit Wein oder Bier abgeschmeckt, gebackene Zucchini mit Bier mariniert

1 = koffeinhaltig | 2 = Farbstoff | 3 = Süßungsmittel | 4 = Konservierungsstoff | 5 = chininhaltig  
6 = Antioxidationsmittel | 7 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
8 = Geschmacksverstärkern | 9 = Schwefeldioxid | 10 = Schwärzungsmittel | 11 = Phosphat  
12 = Milcheiweiß | 13 = gewachst | 14 = Nitritpökelsalz

# Zusatzstoffe + Allergene Getränke

## Zusatzstoffe

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = Taurin haltig
- 5 = chininhaltig
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Irrtum vorbehalten