

Kalte Vorspeisen

Refres Vereperson	
1. Oliven ⁽⁶⁾ und Peperoni	5,20€
Oliven, Peperoni, Rote Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	
2. Zaziki	4,70€
Griechischer Joghurt ^(G) , frische Gurken, frischer Knoblauch , Gewürze ⁽⁴⁾ und Olivenöl	
3. Chtipiti ^(e)	4,70€
Creme aus Fetakäse ^(G) , Olivenöl, Paprika und scharfen Peperoni	
6. Fetakäse ^(e)	7,30€
mit Olivenöl, Tomaten, Gurken und Oregano	
7. Rote-Beete Salat	5,60€
mit Joghurt ^(G) , Knoblauch und Walnüsse	
8. Aperitif-Platte ^(6, 6)	13,00€
Zaziki ^(g) , Rote-Beete Salat ^(g) , Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni, Fetakäse ^(g) , Dolmadakia	
und Salat	

Warme Vorspeisen

9. Gegrillte Peperoni	6,80€
Mit frischer Knoblauchsoße und Olivenöl	
10. Knoblauchbrot gegrillt	4,20€
11. Knoblauchbrot gegrillt	5,20€
mit Tomaten und Fetakäse ^(G)	
12. Gebackenes Allerlei	12,50€
Auberginen, Zucchini, Paprika, Feta und Knoblauch-Tomatensoße ⁽⁴⁾	
13. Dolmadakia ^(D, A, H, I, G)	8,30€
Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch und mit Hollandaise Soße ^(4,7) überzogen	
14. Florinis ^(e)	7,50€
Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ^(G)	
15. Manuri (Feta) ⁽⁶⁾ gegrillt	8,30€
Mit Honig und gebratenem Sesam	
16. Ofen-Fetakäse ⁽⁶⁾	8,40€
Mit frischer Knoblauchsoße	
17. Dicke Bohnen mit Fetakäse ^(g) überbacken	6,90 €

Suppen

18. Tomatensuppe	3,50€
19. Tagessuppe	3,50€

Frische Salate

(Wahlweise mit Thunfisch^(c) oder Hähnchen)

20. Der Grieche	10,20€
Eisbergsalat, Gyros, Bacon, Croûtons ^(D)	
21. Choriatiki ^(G, 6)	9,60 €
Traditioneller Bauernsalat	
22. Grüner Salat	10,10€
Spinat, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan ^(G)	

Beilagen

29. Pommes Frites	3,10€
30. Reis	3,10€
31. Griechische Reisnudeln (Kritharaki)	3,10€
32. Kartoffelecken	3,10€
920. Metaxasoße ^(4, 7, G)	2,60€



Fleischgerichte vom Grill

Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Gemüse und Kartoffelecken

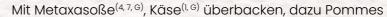
33. Gyros mit Zaziki ⁽⁶⁾	14,50€
Dazu Pommes	
34. Souvlaki	13,80€
2 Fleischspieße mit Pommes	
35. Bifteki ^(c, A)	14,50€
Hacksteak ^(G, A) gefüllt mit Fetakäse, dazu Pommes	
36. Rinderleber mit Röstzwiebeln	13,50€
Dazu Pommes	
37. Ouzo Teller mit Zaziki ^(e)	18,20€
Souvlaki, Gyros und Suzuki, mit Pommes, dazu ein Ouzo 2 cl	
38. Thessaloniki Teller	17,20€
Mit Zaziki ^(G) , Gyros, Suzuki ^(A) und Leber, dazu Pommes	
39. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	16,50€
mit Gemüse, dazu Kartoffelecken	
40. Schweinefilet gegrillt	19,80€
Mit Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterbutter	
41. Argentinisches Entrecôte	28,50€
Mit Kräuterbutter ^(A) , Gemüse und Kartoffelecken	
42. Kreta Teller	18,70€
Mit gegrillte Lammkotelettes, Suzuki, Gyros, dazu Pommes und Zaziki	
47. Athen Teller	18,70€
Gyros, Souvlaki, gegrillte Lammkotelett, dazu Pommes und Zaziki	
64. Filet Teller	23,00€



57. Lammhaxe mit Kritharaki ^(D)	18,90€
Griechische Reisnudeln	
58. Lammhaxe mit dicken Bohnen ^(I, N)	18,30€
59. Lammhaxe ohne Knochen ^(G, H)	18,30€
mit Reis und Gemüse ^(N)	
60. Gegrillte Lammkotelett ^(6, H)	23,00€
mit Gemüse ^(N) und Kartoffelecken	
61. Lammfilet gegrillt	22,80€
mit Kräuterbutter ^(G) , Gemüse und Kartoffelecken	
63. Gegrillte Lammkotelett ^(G, H)	22,00€
mit Gemüse und Reisnudeln mit (Kritharaki) und Tomatensoße	

Überbackene Gerichte

43. Gyros mit Metaxasoße ^(4,7,6)	16,50€
Und Käse ^(1, G) überbacken, dazu Pommes	
44. Suzukaki ^(A, G)	15,10€
Hackröllchen mit Metaxasoße ^(4,7, G) , Käse ^(1, G) überbacken, dazu Pommes	
45. Hähnchenbrustfilet	16,50€
Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) und Käse ^(1, G) überbacken, dazu Pommes	









19,50€



46. Schweinefilet

Pfannengerichte

50. Pfeffermedaillons	19,50€
Schweinefilet mit Champignons in pikanter Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis	
51. Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsoße	16,50€
Dazu Champignons und Reis	
52. Schweinefilet mit Metaxasoße ^(4,7,9)	19,50€
Dazu Reis	
53. Lammfilet mit Metaxasoße ^(4,7,6)	21,50€
Dazu Reis	
56. Mousaka ^(A, G)	16,50€
Kartoffelscheiben-Auberginenauflauf, Hackfleisch mit Käse und mit einer	
Bechamelcreme überbacken	
62. Schweineschnitzel ^(D, A, G)	12,90€
mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , dazu Pommes	

Fischspezialitäten

1 13G113PGZIGIILGLGT1	
66. Kalamaria	18,30€
Frittierter Tintenfisch ^(L, A, D) , mit Gemüse ^(N) und Reis	
68. Frittierte Scampi ^(E, D)	19,60€
Dazu Gemüse ^(N) und Reis	
69. Poseidon Teller	20,10€
Frittierte Scampi ^(E, D) und Kalamari mit Gemüse ^(N) und Reis	
70. Lachsfilet ^(c) gebraten	18,50€
Dazu Gemüse ^(N) und Reis	
71. Dorade ^(c) gegrillt	24,30€
Dazu Gemüse ^(N) und Reis	
	1

Nudelgerichte

14,10€
14,10€
9,70€
9,70€

Vegetarische Gerichte

76. Brokkoli überbacken		9,90€
Frischer Brokkoli in Sahnesoße ^(G)	, Champignons und mit Käse überbacker	1
77. Kritharaki ⁽⁶⁾ mit Tomatenso	ße und Fetakäse ^(e)	8,90€
78. Spaghetti ^(D) mit Gemüse ^(N)		9,60€

Für unsere kleinen Gäste

83 Spaghetti ^(D) mit Hackfleischsoße ⁽⁴⁾	670€
mit Pommes	
81. Schweineschnitzel ^(D, G, A)	6,70€
80. Gyros mit Pommes	6,90€

Liebe Gäste, es ist unser Ehrgeiz und Anspruch, dass Sie bei uns glücklich und zufrieden sind.

Champignons und Sahnesoße^(G)

Wir verwenden deshalb ausschließlich Lebensmittel von sehr hoher Qualität. Leider gibt es dabei aber auch Produkte, die nicht ohne bestimmte Zusatzstoffe erhältlich sind.

Aufgrund der neuen Verordnung zu Kennzeichnung von Lebensmittel und zum besseren Verständnis für Sie, haben wir die Speisekarte mit einer kleinen Zahl oder Buchstabe rechts oben gekennzeichnet.

- A Eier
- **B** Erdnüsse
- C Fisch
- **D** Gluten
- E Krebstiere
- F Lupinen G Milch
- H Senf
- I Sellerie
- **J** Soja
- K Sesam
- L Weichtiere

- M Schalenfrüchte
- N Schwefel
- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoffe 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 6 geschwärzt
- 7 mit Süßungsmittel
- 8 chininhaltig
- 9 koffeinhaltig

Alkoholfreie Getränke

	0,21	0,41
173. Wasser leise/laut (0,21 oder 0,71)	2,50€	4,90€
174. Pepsi Cola	2,50€	3,80€
175. Mirinda	2,50€	3,80€
178. 7 Up	2,50€	3,80€
179. Spezi	2,50€	3,80€
364. Tonic	2,60€	4,10€
365. Ginger Ale	2,60€	4,10€
358. Bitter Lemon	2,60€	4,10€
181. Orangensaft	2,60€	4,10€
182. Johannisbeersaft	2,60€	4,10€
183. Traubensaft	2,60€	4,10€
506. Kirschnektar	2,60€	4,10€
507. Bananennektar	2,60€	4,10€
508. Multivitaminsaft	2,60€	4,10€
509. Apfelsaft	2,60€	4,10€
510. Apfelschorle	2,60€	4,10€
511. Tomatensaft	2,60€	4,10€
176. KiBa	2,60€	4,10€
915. Fassbrause rot 0,331		3,20€

Heiße Getränke

160. Griechischer Mokka	2,90€
161. Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,10€
162. Tasse Kaffee	2,20€
163. Glühwein 0,26 l	3,60€
164. Grog	2,90€
170. Cappuccino	2,30€
171. Espresso	2,00€
171a. Espresso doppelt	3,60€
172. Milchkaffee	2,50€
172a. Latte Macchiato	2,90€

Bier

	0,31	0,51
Ur-Kröstitzer Feinherbes Pilsner	2,90€	4,10€
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb		4,10€
Ur Kröstitzer Schwarzes		4,10€
Mythos (Flasche 0,331)		3,10€
Hellblondes Lagerbier der Olympic Brewery S.A., Ritsona-Evia, Griechenland		
Schöfferhofer Weizen Dunkel		4,10€
Schöfferhofer Weizen Kristall		4,10€
Schöfferhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei		4,10€
Radeberger Alkoholfrei (Flasche 0,331)		3,10€

Mixgetränke

152. Abach Cola	4,50€
154a. Whisky Cola	6,20€
500. Bacardi Cola	5,50€
501. Gin Tonic	5,50€
502. Wodka Lemon	5,50€







Offene Rotweine

0,21	0,51
5,50€	8,70€
5,50€	8,70€
5,50€	8,70€
5,50€	8,70€
5,70€	10,80€
	5,50 € 5,50 € 5,50 €

Sonnengereifter roter Likörwein

Offene Weißweine

	0,21	0,51
184. Anthos trocken, herb	4,70€	8,50€
513. Makedonikos halbtrocken	4,70€	8,50€
186. Retsina trocken, geharzt	4,70€	8,50€
187. Imiglykos halbsüß	4,70€	8,50€
195. Samos	5,90€	9,70€

Vollgereifter weißer Likörwein



Aperitifs

132. Ouzo auf Eis	4cl	3,80€
134. Martini	4cl	4,10€
Weiß oder Rot		
135. Campari	4cl	5,10€
Mit Wasser oder Orangensaft		

Griechische Spiritousen

136. Ouzo	2cl	2,00€
137. Metaxa 5 *****	2cl	3,10€
138. Metaxa 7 ******	2cl	3,90€
139. Metaxa Reserve	2cl	5,70€
148. Ouzo Plomari	2cl	3,60€
157. Tsipouro	2cl	3,90€

Internationale Spiritousen

140. Korn	2cl	2,60€
141. Apfelkorn	2cl	2,60€
144. Malteserkreuz	2cl	3,30€
145. Unterberg	2cl	3,30€
146. Fernet Branca	2cl	3,30€
147. Jägermeister	2cl	3,30€
149. Wodka	2cl	3,30€
150. Rum	2cl	3,30€
151. Asbach	2cl	3,30€
153. Whiskey	2cl	4,50€
156. Ramazotti	2cl	3,90€
159. Amaretto	2cl	3,40€

Flaschenweine Rot



Kanenas TROCKEN

32€

Weingut: Tsantali, Region: Maronia, Thrakien, Jahr: 2020, Rebsorte: Mavroudi, Syrah

Kanenas von Tsantali ist ein trockener und körperreicher Rotwein aus Syrah- und Mavroudi-Trauben aus Maronia, Thrakien. Mavroudi-Trauben sind selten und tanninreich in ihrer Jugend, aber sie haben ein gutes Lagerungspotenzial und werden mit der Zeit samtiger. Kanenas hat Beeren- und Fruchtaromen mit harmonischem Säure-Tanningehalt und passt gut zu Wild, Lamm und kräftigen Käsesorten.

KlimaKlima Organic TROCKEN

30€

Weingut: Tsantali, Region: Makedonien/Thrakien, Jahr: 2015, Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Lebhaftes dunkelrot im Auge. Im Duft harmonieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten und ein Hauch grüner Paprika. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, fruchtig mit angenehmen Tanninbiss was ihm einen langen, schmelzigen Abgang verleihtund fruchtigem Abgang.





Kokkinomilos TROCKEN

57€

Weingut: Tselepos, Region: Mantinia, Jahr: 2018, Rebsorte: Merlot

Die Tanninen sind nur leicht spürbar. Der Wein ist gut strukturiert und rund. Er hat einen langen intensiven Abgang. Das Aroma ist charakterisiert durch reife rote Früchte mit Nuancen von Vanille und Schokolade.

Flaschenweine Weiß



Malagousia TROCKEN

35€

Weingut: Ktima Gerovassiliou, Region: Makedonien, Jahr: 2020, Rebsorte: Malagousia

In der Nase entwickeln sich komplexe Aromen von Aprikose, Mango, weißer Birne und Zitrusfrüchten, die sich mit floralen Anklängen von Jasmin verbinden. Im Mund ist der Malagousia vollmundig und harmonisch.

Mantinia TROCKEN

28€

Weingut: Tselepos, Region: Mantinia, Jahr: 2020, Rebsorte: Moschofilero

Er ist von hellgelber Farbe mit feinem Kupferstich. Im Bouquet finden sich Aromen von Zitrusfrüchten, Rosen, Birnen und Jasmin. Der Mantinia Weißwein ist reich und kräftig, mit einem ausbalancierten Säuregehalt und fruchtigem Abgang.

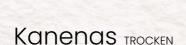


Santorini TROCKEN

57€

Weingut: Sigalas, Region: Santorini, Jahr: 2017, Rebsorte: Assyrtiko

Im Gaumen geschmeidig, spritzig mit mineralischer Note würzig und schmelzig, recht kräftiger Körper, spürbarer Alkohol am Gaumen schmelziger Abgang mit Noten getrockneter Äpfel. Die mineralische Note ist das Ergebnis des Terroirs von Santorini.



28

Weingut: Tsantali, Region: Ismaros, Jahr: 2020, Rebsorte: Mavroudi-Syrah

Ein Duft nach frischen Rosenblättern, Süßwaren, Erdbeere und schwarzer Pfeffer dominiert die Nase. Ein intensives Aroma am Gaumen mit schöner Fülle, ausgewogener Abgang.





Willkommen im Griechen am Kuhstall, einem authentischen griechischen Restaurant, das Ihnen das Gefühl von Urlaub und sonniger Freude nach Hause bringt.

Unser Ziel ist es, Ihnen durch unsere leckeren Gerichte und unsere gemütliche Atmosphäre ein unvergessliches Essenerlebnis zu bieten. Wir bieten eine umfangreiche Auswahl an traditionellen griechischen Gerichten, von leckerem Gyros bis hin zu saftigem Souvlaki und köstlichem Tzatziki.

Unsere Köche verwenden nur die besten und frischesten Zutaten, um sicherzustellen, dass jeder Bissen voller Geschmack und Aroma ist. Und wenn Sie nicht sicher sind, was Sie bestellen sollen, steht unser freundliches Personal bereit, um Ihnen bei der Auswahl der Gerichte zu helfen.

Neben unseren köstlichen Gerichten bieten wir auch eine große Auswahl an griechischen Weinen, die perfekt zu jedem Gericht passen. Ob Sie alleine, mit Freunden oder mit der Familie essen möchten, wir bieten Ihnen eine warme und einladende Atmosphäre, die Sie genießen werden.

Also, kommen Sie gern wieder und besuchen Sie uns. Lassen Sie sich erneut von der Sonne Griechenlands verwöhnen und erleben Sie ein unvergessliches Essenerlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie wieder begrüßen zu dürfen!