



Der Grieche
AM KUHSTALL



Kalte Vorspeisen



- | | |
|---|---------|
| 1. Oliven⁽⁶⁾ und Peperoni | 6,50 € |
| Oliven, Peperoni, Rote Zwiebeln, Olivenöl und Oregano | |
| 2. Zaziki | 4,90 € |
| Griechischer Joghurt ⁽⁶⁾ , frische Gurken, frischer Knoblauch, Gewürze ⁽⁴⁾ und Olivenöl | |
| 3. Chtipiti⁽⁶⁾ | 4,90 € |
| Creme aus Fetakäse ⁽⁶⁾ , Olivenöl, Paprika und scharfen Peperoni | |
| 6. Fetakäse⁽⁶⁾ | 7,50 € |
| mit Olivenöl, Tomaten, Gurken und Oregano | |
| 7. Rote-Beete Salat | 5,90 € |
| mit Kräuter-Frischkäse, Joghurt ⁽⁶⁾ , Walnüsse, Olivenöl und Balsamico | |
| 8. Aperitif-Platte^(6, 6) | 14,00 € |
| Zaziki ⁽⁶⁾ , Rote-Beete Salat ⁽⁶⁾ , Tomaten, Gurken, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni, Fetakäse ⁽⁶⁾ , Dolmadakia und Salat | |

Warme Vorspeisen

- | | |
|---|---------|
| 9. Gegrillte Peperoni | 6,90 € |
| Mit frischer Knoblauchsoße und Olivenöl | |
| 10. Knoblauchbrot gegrillt | 4,40 € |
| 11. Knoblauchbrot gegrillt | 5,40 € |
| mit Tomaten und Fetakäse ⁽⁶⁾ | |
| 12. Gebackenes Allerlei | 13,40 € |
| Auberginen, Zucchini, Paprika, Feta und Knoblauch-Tomatensoße ⁽⁴⁾ | |
| 13. Dolmadakia^(D, A, H, I, 6) | 8,50 € |
| Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch und mit Hollandaise Soße ^(4, 7) überzogen | |
| 14. Florinis⁽⁶⁾ | 7,70 € |
| Rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ⁽⁶⁾ | |
| 15. Manuri (Feta)⁽⁶⁾ gegrillt | 8,50 € |
| Mit Honig und gebratenem Sesam | |
| 16. Ofen-Feta⁽⁶⁾ | 8,60 € |
| Mit Paprika, Tomate, Peperoni und frischer Knoblauchsoße | |
| 17. Dicke Bohnen mit Fetakäse⁽⁶⁾ überbacken | 7,10 € |



Suppen

18. Tomatensuppe

4,10 €

Frische Salate

20. Der Grieche

11,10 €

Blattsalat, Gyros, Apfel und Balsamico Dressing

21. Choriatici^(G, 6)

9,80 €

Traditioneller Bauernsalat

22. Mix Salat

11,20 €

Spinat, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan^(G)

(Wahlweise mit Thunfisch^(C) oder Hähnchen)

Beilagen

29. Pommes Frites

3,30 €

30. Reis

3,30 €

31. Griechische Reismudeln (Kritharaki)

3,30 €

32. Kartoffelecken

3,30 €

920. Metaxasoße^(4, 7, G)

3,30 €



Fleischgerichte vom Grill

- 33. Gyros mit Zaziki und Zwiebeln^(G)** 14,70 €
Dazu Pommes
- 34. Souvlaki mit Zaziki** 14,10 €
2 Fleischspieße mit Pommes
- 35. Bifteki^(G, A)** 14,90 €
Hacksteak^(G, A) gefüllt mit Fetakäse, mit Gemüse, dazu Pommes
- 36. Rinderleber mit Röstzwiebeln** 13,90 €
Mit Gemüse, dazu Pommes
- 37. Ouzo Teller mit Zaziki^(G)** 18,70 €
Souvlaki, Gyros und Suzuki, mit Pommes, dazu ein Ouzo 2cl
- 38. Thessaloniki Teller** 17,70 €
Mit Zaziki^(G), Gyros, Suzuki^(A) und Leber, dazu Pommes
- 39. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter** 16,90 €
mit Gemüse, dazu Kartoffelecken
- 40. Schweinefilet gegrillt** 20,90 €
Mit Gemüse, Kartoffelecken und Kräuterbutter
- 41. Argentinisches Entrecôte** 29,10 €
Mit Kräuterbutter^(A), Gemüse und Kartoffelecken
- 42. Kreta Teller** 18,90 €
Mit gegrillte Lammkotelettes, Suzuki, Gyros, dazu Pommes und Zaziki
- 47. Athen Teller** 18,90 €
Gyros, Souvlaki, gegrillte Lammkotelett, dazu Pommes und Zaziki
- 64. Filet Teller** 23,90 €
Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Gemüse und Kartoffelecken



Lammspezialitäten

57. Lammhaxe mit Kritharaki^(D)	19,20 €
Griechische Reismudeln	
58. Lammhaxe mit dicken Bohnen^(I, N)	19,20 €
59. Lammkeule ohne Knochen^(G, H)	19,20 €
mit Reis und Gemüse ^(N)	
60. Gegrillte Lammkotelett^(G, H)	23,50 €
mit Gemüse ^(N) und Kartoffelecken	
61. Lammfilet gegrillt	24,10 €
mit Kräuterbutter ^(G) , Gemüse und Kartoffelecken	
63. Gegrillte Lammkotelett^(G, H)	23,30 €
mit Gemüse und Reismudeln mit (Kritharaki) und Tomatensoße	

Überbackene Gerichte

43. Gyros mit Metaxasoße^(4, 7, G)	16,90 €
Und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	
44. Suzukaki^(A, G)	16,40 €
Hackröllchen mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	
45. Hähnchenbrustfilet	16,90 €
Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	
46. Schweinefilet	19,90 €
Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	



Pfannengerichte

- 50. Pfeffermedaillons** 19,90 €
Schweinefilet mit Champignons in pikanter Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis
- 51. Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsauce** 17,10 €
Dazu Champignons und Reis
- 52. Schweinefilet mit Metaxasoße^(4,7,6)** 19,90 €
Dazu Reis
- 53. Lammfilet mit Metaxasoße^(4,7,6)** 21,90 €
Dazu Reis
- 56. Mousaka^(A,6)** 17,50 €
Kartoffelscheiben-Auberginen- und Zucchini-auflauf, Hackfleisch mit Käse und mit einer Bechamelcreme überbacken
- 62. Schweineschnitzel^(D, A, 6)** 13,10 €
mit Metaxasoße^(4,7,6), dazu Pommes



Fischspezialitäten

- 66. Kalamaria** 19,10 €
Frittierter Tintenfisch^(L, A, D), mit Gemüse^(N) und Reis
- 68. Frittierte Scampi^(E, D)** 20,40 €
Dazu Gemüse^(N) und Reis
- 69. Poseidon Teller** 21,40 €
Frittierte Scampi^(E, D) und Kalamari mit Gemüse^(N) und Reis
- 70. Lachsfilet^(C) gebraten** 19,10 €
Dazu Gemüse^(N) und Reis
- 71. Dorade^(C) gegrillt** 25,40 €
Dazu Gemüse^(N) und Reis



Nudelgerichte



- 72. Spaghetti^(D) mit Scampi^(E) und Tomatensoße** 15,10 €
- 73. Spaghetti^(D) mit Lachs^(C)** 15,10 €
Mit Sahnesoße^(G), Champignons^(N) und Ouzo verfeinert
- 74. Spaghetti^(D) mit Hackfleischsoße⁽⁴⁾** 10,20 €
- 75. Spaghetti^(D) mit Metaxasoße^(4, 7, G)** 10,20 €



Vegetarische Gerichte

- 76. Brokkoli überbacken** 10,20 €
Frischer Brokkoli in Sahnesoße^(G), Champignons und mit Käse überbacken
- 77. Kritharaki^(G) mit Tomatensoße und Fetakäse^(G)** 9,20 €
- 78. Spaghetti^(D) mit Gemüse^(N)** 10,20 €
Champignons und Sahnesoße^(G)

Für unsere kleinen Gäste

- 80. Gyros mit Pommes** 7,40 €
- 81. Schweineschnitzel^(D, G, A)** 7,10 €
mit Pommes
- 83. Spaghetti^(D) mit Hackfleischsoße⁽⁴⁾** 7,00 €

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

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
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Süßungsmittel
8 chininhaltig
9 koffeinhaltig

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
173. Selters still/classic (0,2l oder 0,7l)	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. Johannisbeerschorle	2,60 €	4,10 €
183. Traubensaft	2,60 €	4,10 €
506. Kirschnektar	2,60 €	4,10 €
507. Bananennektar	2,60 €	4,10 €
509. Apfelsaft	2,60 €	4,10 €
510. Apfelschorle	2,60 €	4,10 €
176. KiBa	2,60 €	4,10 €
915. Fassbrause rot 0,33l		3,20 €

Heiße Getränke

160. Griechischer Mokka	2,90 €
161. Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,10 €
162. Tasse Kaffee	2,20 €
163. Glühwein 0,26l	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

	0,3l	0,5l
Ur-Krostitzer Feinherbes Pilsner	2,90 €	4,10 €
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb		4,10 €
Ur-Krostitzer Schwarzes		4,10 €
Mythos (Flasche 0,33l)		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 0,33l)		3,10 €

Mixgetränke

152. Asbach 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

	0,2l	0,5l
188. Mostra trocken	5,50 €	9,10 €
514. Makedonikos halbtrocken	5,50 €	8,70 €
192. Alos Imeteras	5,50 €	
193. Mostra rosé	5,50 €	9,10 €
194. Mavrodaphne	5,70 €	10,80 €
Sonnengereifter roter Likörwein		

Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
184. Mostra	4,70 €	9,10 €
513. Plóes	5,50 €	
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	4 cl	3,80 €
134. Martini	4 cl	4,10 €
Weiß oder Rot		
135. Campari	4 cl	5,10 €
Mit Wasser oder Orangensaft		

Griechische Spiritouzen

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

Internationale Spiritouzen

140. Korn	2 cl	3,10 €
141. Apfelkorn	2 cl	3,10 €
146. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
147. Jägermeister	2 cl	3,50 €
149. Wodka	2 cl	3,50 €
151. Asbach	2 cl	3,50 €
153. Whiskey	2 cl	4,70 €
156. Ramazotti	2 cl	4,10 €

Flaschenweine Rot



Cabernet Sauvignon TROCKEN

36 €

Weingut: Korinthia, Region: Nemea, Jahr: 2013, Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Kaffeelikör, Karamell und Nougat in der reifen Nase. Im Mund ebenfalls schokoladige und etwas nougatartige Noten, von roten Beeren begleitet, gekonnt ausgebaut, sanfte Tannine, guter Abgang.

Nemea TROCKEN

24 €

Weingut: Cavino, Region: Peloponnesos, Jahr: 2019, Rebsorte: Agiorgitiko

trocken, feine Vanillearomen, gehaltvoll, abgerundet



Flaschenweine Weiß/Rosé



Malagousia TROCKEN

32 €

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.



Anixia rosé TROCKEN

22 €

Weingut: Arvanitidis, Region: Thessaloniki, Jahr: 2022

Glänzende rosé Farbe, intensive Aromen, von roten Beeren, Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen mit Noten von getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, ausgewogen, komplex, erfrischend, lang anhaltend

Variete rosé TROCKEN

28 €

Weingut: Costas Lalikos, Region: Kavala, Jahr: 2017,
Rebsorte: Grenache Rouge

Aus den aromatischen Rebsorten Grenache rouge. Grüngelbe Farbe mit goldenen Nuancen. Reich an Aromen aus exotischen Früchten und Pfirsichen. Balancierte angenehme Säure und ein lang anhaltender 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!