



Der Grieche
AM KUHSTALL



Kalte Vorspeisen



- 1. Oliven⁽⁶⁾ und Peperoni** 6,50 €
Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, 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 und Zaziki⁽⁶⁾** 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⁾ und Zaziki⁽⁶⁾
- 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 €
- 18. Gegrilltes Pitabrot mit Oregano und Olivenöl** 4,40 €

Suppen

- 19. Tomatensuppe** 4,10 €

Frische Salate

- 20. Der Grieche** 11,10 €
Blattsalat, Gyros, Apfel, Kräuter und Balsamico Dressing
- 21. Choriatiki^(6, 6)** 9,80 €
Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano
- 22. Mix Salat** 11,20 €
Spinat, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan⁽⁶⁾
(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, 6)** 3,30 €



Fleischgerichte vom Grill

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

Lammspezialitäten

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

Überbackene Gerichte

43. Gyros mit Metaxasoße^(4, 7, G) Und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	16,90 €
44. Suzukaki^(A, G) Hackröllchen mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	16,40 €
45. Hähnchenbrustfilet Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) und Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	16,90 €
46. Schweinemedallions Mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , Käse ^(I, G) überbacken, dazu Pommes	19,90 €
56. Mousaka^(A, G) Kartoffelscheiben-Auberginen- und Zucchini-auflauf, Hackfleisch mit Käse und einer Bechamelcreme überbacken	17,50 €

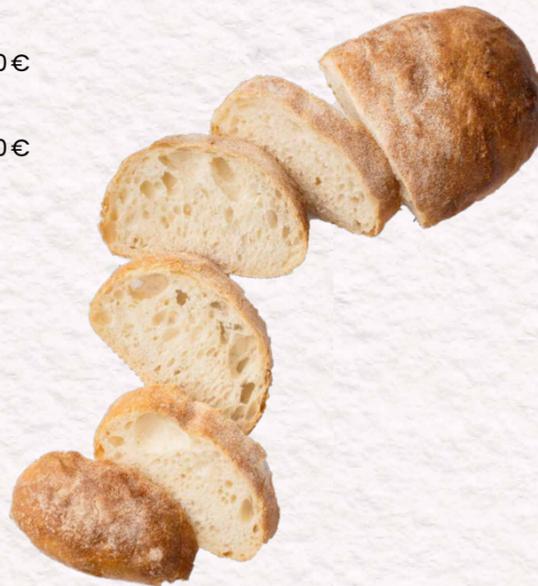


Pfannengerichte

- | | |
|--|---------|
| 50. Pfeffermedaillons
Schweinefilet mit Champignons in pikanter Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis | 19,90 € |
| 51. Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsoße
Dazu Champignons und Reis | 17,10 € |
| 52. Schweinemedallions mit Metaxasoße^(4, 7, G)
Dazu Reis | 19,90 € |
| 53. Lammfilet mit Metaxasoße^(4, 7, G)
Dazu Reis | 21,90 € |
| 62. Schweineschnitzel^(D, A, G)
mit Metaxasoße ^(4, 7, G) , dazu Pommes | 13,10 € |

Fischspezialitäten

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



Nudelgerichte

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



Vegetarische Gerichte

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

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|--------|
| 80. Gyros mit Pommes | 7,40 € |
| 81. Schweineschnitzel^(D, G, A)
mit Pommes | 7,10 € |
| 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 | M Schalenfrüchte |
| B Erdnüsse | N Schwefel |
| C Fisch | 1 mit Farbstoffe |
| D Gluten | 2 mit Konservierungsstoffe |
| E Krebstiere | 3 mit Antioxidationsmittel |
| F Lupinen | 4 mit Geschmacksverstärker |
| G Milch | 5 geschwefelt |
| H Senf | 6 geschwärzt |
| I Sellerie | 7 mit Süßungsmittel |
| J Soja | 8 chininhaltig |
| K Sesam | 9 koffeinhaltig |
| L Weichtiere | |

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	3,50 €
161. Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,10 €
162. Tasse Kaffee	3,10 €
163. Glühwein 0,26l	3,60 €
164. Grog	2,90 €
170. Cappuccino	3,50 €
171. Espresso	2,90 €
171a. Espresso doppelt	4,10 €
172. Milchkaffee	3,50 €
172a. Latte Macchiato	3,50 €

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) Hellblondes Lagerbier der Olympic Brewery S.A., Ritsona-Evia, Griechenland		3,10 €
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	6,50 €
154a. Whisky Cola	7,50 €
500. Bacardi Cola	7,50 €
501. Gin Tonic	7,50 €
502. Wodka Lemon	7,50 €



Offene Rotweine

188. Mostra trocken	0,2l 5,50 €	0,5l 9,10 €
192. Halbtrocken rot	5,50 €	10,50 €
193. Mostra rosé	5,50 €	10,50 €
194. Mavrodaphne Sonnengereifter roter Likörwein	5,70 €	10,80 €

Offene Weißweine

184. Trocken Weiß	0,2l 5,10 €	0,5l 9,50 €
513. Halbtrocken Weiß	5,50 €	9,70 €
186. Retsina trocken, geharzt	4,70 €	8,50 €
187. Imiglykos halbsüß	5,10 €	9,50 €
195. Samos Vollgereifter weißer Likörwein	5,90 €	9,70 €

Aperitifs

132. Ouzo auf Eis	4 cl	3,80 €
134. Martini Weiß oder Rot	4 cl	4,10 €

Griechische Spiritousen

136. Ouzo	4 cl	2,20 €
137. Metaxa 5 *****	4 cl	3,50 €
138. Metaxa 7 *****	4 cl	4,10 €
139. Metaxa Reserve	4 cl	5,90 €
148. Ouzo Plomari	4 cl	4,10 €
157. Tsipouro	4 cl	3,90 €
294. Paleomeno (Tsipouro)	4 cl	6,10 €
295. Rakomelo	4 cl	6,10 €

Internationale Spiritousen

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 12 € | 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 9 € | 28 €

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

Trockener, eleganter Rotwein mit Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und feiner Würze. Weiche Tannine und harmonischer Abgang.



Alos Imeteras TROCKEN 7,50 € | 24 €

Weingut: Amalagos, Region: Drama, Jahr: 2011, Rebsorte: Cabernet, Agiorgitiko, Refosco

Bukett von dunklen Waldbeeren, Kirschen und Nuancen von Zedernholz, ausdrucksstarker Körper

Flaschenweine Weiß/Rosé



Malagousia TROCKEN 10,50 € | 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 9,50 € | 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 7,50 € | 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



Variété rosé HALBSÜSS 28 €

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

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