



Kalte Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen

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



Suppen

19. Tomatensuppe	5,50 €
-------------------------	--------

Frische Salate

20. Der Grieche Blattsalat, Gyros, Apfel, Kräuter und Balsamico Dressing	11,10 €
21. Choriatiki^(G, 6) Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano	11,50 €
22. Mix Salat Spinat, Rucola, Cherry-Tomaten, Parmesan ^(G) (Wahlweise mit Thunfisch ^(C) oder Hähnchen)	11,20 €

Beilagen

29. Pommes Frites	3,50 €
30. Reis	3,50 €
31. Griechische Reisnuedeln (Kritharaki)	3,50 €
32. Petersilienkartoffeln	3,50 €
920. Metaxasoße^(4, 7, G)	3,50 €



Fleischgerichte vom Grill

33. Gyros mit Tzatziki und Zwiebeln^(G) Dazu Pommes	15,00 €
34. Souvlaki mit Tzatziki 2 Fleischspieße mit Pommes	15,50 €
35. Bifteki^(G,A) Hacksteak ^(G,A) gefüllt mit Fetakäse, mit Gemüse, dazu Pommes	16,30 €
36. Rinderleber mit Röstzwiebeln Mit Gemüse, dazu Pommes	16,70 €
37. Ouzo Teller mit Tzatziki^(G) Souvlaki, Gyros und Suzuki, mit Pommes, dazu ein Ouzo 2 cl	18,70 €
38. Thessaloniki Teller Mit Tzatziki ^(G) , Gyros, Suzuki ^(A) und Leber, dazu Pommes	18,70 €
39. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter mit Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln	17,30 €
40. Schweinemedaillons gegrillt Mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	23,10 €
42. Kreta Teller Mit gegrillte Lammkoteletts, Suzuki, Gyros, dazu Pommes und Tzatziki	19,10 €
47. Athen Teller Gyros, Souvlaki, gegrillte Lammkotelett, dazu Pommes und Tzatziki	19,10 €
64. Filet Teller mit Kräuterbutter Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinemedaillons, Gemüse und Petersilienkartoffeln	24,10 €

Lammspezialitäten

57. Lammhaxe mit Kritharaki^(D) Griechische Reisnudeln	21,30 €
58. Lammhaxe mit dicken Bohnen^(I,N)	21,30 €
59. Lammhaxe mit Petersilienkartoffeln^(G,H) und Tomatensoße	21,30 €
60. Gegrillte Lammkotelett^(G,H) mit Gemüse ^(N) und Petersilienkartoffeln	24,50 €
61. Lammfilet gegrillt mit Kräuterbutter ^(G) , Gemüse und Petersilienkartoffeln	24,50 €
63. Gegrillte Lammkotelett^(G,H) mit Gemüse und Reisnudeln (Kritharaki) und Tomatensoße	24,50 €

Überbackene Gerichte

43. Gyros mit Metaxasoße^(4,7,G) Und Käse ^(I,G) überbacken, dazu Pommes	17,40 €
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	17,40 €
46. Schweinemedaillons Mit Metaxasoße ^(4,7,G) , Käse ^(I,G) überbacken, dazu Pommes	19,90 €



Pfannengerichte

50. Pfeffermedaillons

Schweinefilet mit Champignons in pikanter Tomaten-Sahnesoße, dazu Reis

19,90 €



51. Hähnchenbrustfilet mit Weißweinsoße

Dazu Champignons und Reis

19,90 €

52. Schweinemedaillons mit Metaxasoße^(4,7,G)

Dazu Reis

19,90 €

53. Lammfilet mit Metaxasoße^(4,7,G)

Dazu Reis

21,90 €

Unsere Spezialitäten

54. Schweineschnitzel^(D, A, G)

mit Metaxasoße^(4,7,G), dazu Pommes

14,70 €

55. Hähnchenbrustfilet hausgemacht im Kritharoto^(D,G)

mit Tomatensoße und Reisnudeln

18,90 €

56. Mousaka^(A, G)

Kartoffelscheiben-Auberginen- und Zucchiniauflauf, Hackfleisch mit Käse und einer Bechamelcreme überbacken

18,90 €

Fischspezialitäten

66. Kalamaria

Frittierter Tintenfisch^(L, A, D), mit Fava Santorini (gelbe Platterbsenpüree) und Reis

19,10 €

68. Frittierte Scampi^(E, D)

Dazu Fava Santorini (gelbe Platterbsenpüree) und Reis

20,40 €

69. Poseidon Teller

Frittierte Scampi^(E, D) und Tintenfisch^(L, A, D) mit Fava Santorinis (gelbe Platterbsenpüree) und Reis

21,40 €

70. Lachsfilet^(C) gebraten

Dazu Fava Santorinis (gelbe Platterbsenpüree) und Reis

19,10 €

71. Korfu-Teller

Lachsfilet und Kabeljaufilet, Fava Santorinis (gelbe Platterbsenpüree) und Reis

23,00 €



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 €



Vegetarische Gerichte

75. Spaghetti^(D) mit Metaxasoße^(4,7,G)

10,20 €

76. Brokkoli überbacken

13,20 €

Frischer Brokkoli in Sahnesoße^(G), Blumenkohl, Champignons und mit Käse überbacken

77. Kritharaki^(G) mit Tomatensoße und Fetakäse^(G)

10,20 €

78. Spaghetti^(D) mit Gemüse^(N)

10,60 €

Brokkoli, Zwiebeln, Champignons und Sahnesoße^(G)

Für unsere kleinen Gäste

80. Gyros mit Pommes

7,40 €

81. Schweineschnitzel^(D, G, A)

7,40 €

mit Pommes

83. Spaghetti^(D) mit Hackfleischsoße⁽⁴⁾

7,40 €

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 Farbstoffen
- 2** mit Konservierungsstoffen
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärtzt
- 7** mit Süßungsmittel
- 8** chininhaltig
- 9** koffeinhaltig

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
173. Selters still/classic (0,2l oder 0,7l)	3,00 €	4,90 €
174. Pepsi Cola	3,00 €	4,50 €
175. Mirinda	3,00 €	4,50 €
178. 7 Up	3,00 €	4,50 €
179. Spezi	3,00 €	4,50 €
364. Tonic	3,00 €	4,50 €
365. Ginger Ale	3,00 €	4,50 €
358. Bitter Lemon	3,00 €	4,50 €
181. Orangensaft	3,00 €	4,50 €
182. Johannisbeerschorle	3,00 €	4,50 €
183. Traubensaft	3,00 €	4,50 €
506. Kirschnektar	3,00 €	4,50 €
507. Bananennekter	3,00 €	4,50 €
509. Apfelsaft	3,00 €	4,50 €
510. Apfelschorle	3,00 €	4,50 €
176. KiBa	3,00 €	4,50 €
915. Fassbrause rot	3,00 €	4,50 €

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	3,50 €	4,50 €
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb		4,50 €
Ur-Krostitzer Schwarzes		4,50 €
Mythos (Flasche 0,33l)		3,80 €
Hellblondes Lagerbier der Olympic Brewery S.A., Ritsona-Evia, Griechenland		
Schöfferhofer Weizen Dunkel		4,50 €
Schöfferhofer Weizen Kristall		4,50 €
Schöfferhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei		4,50 €
Radeberger Alkoholfrei (Flasche 0,33l)		3,80 €

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

	0,2l	0,5l
188. Mostra trocken	5,50 €	10,90 €
192. Halbtrocken rot	5,50 €	10,90 €
193. Mostra rosé	5,50 €	10,90 €
194. Mavrodaphne Sonnengereifter roter Likörwein	5,70 €	11,20 €

Offene Weißweine

	0,2l	0,5l
184. Trocken Weiß	5,10 €	10,90 €
513. Halbtrocken Weiß	5,50 €	10,90 €
186. Retsina trocken, geharzt	4,70 €	9,80 €
187. Imiglykos halbsüß	5,10 €	10,90 €
195. Samos Vollgereifter weißer Likörwein	5,90 €	11,20 €

Aperitifs

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

Spiritousen

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



Internationale Spiritousen

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



Flaschenweine Rot



Cabernet Sauvignon TROCKEN

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

12 € | 36 €

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

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

9 € | 28 €

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



Imeteras TROCKEN

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

7,50 € | 22 €

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



Flaschenweine Weiß und Rosé



Malagousia TROCKEN

Weingut: Ktima Papaioannou, Region: Peloponnes, Jahr: 2020, Rebsorte: Malagousia

10,50 € | 34 €

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

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

9,50 € | 28 €

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

Weingut: Arvanitidis, Region: Thessaloniki

8 € | 25 €



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.

Biblia Chora rosé TROCKEN

Weingut: Ktima Biblia Chora, Region: Kavala, Jahr: 2024, Rebsorte: Syrah

12 € | 32 €

Der Ktima Biblia Chora Rosé aus 100 % Syrah zeigt eine klare granatrote Farbe und verfügt mit Aromen von Erdbeere, Sauerkirsche und Blaubeere. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit lebendiger Säure und elegantem 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!