

Kalte Vorspeisen

Tzaziki: Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch Gurken und feinen Kräutern (G) **4,70 €**

Kopanisti: Schafskäsecreme pikant (G,O) **4,70 €**



Taramosalata: Fischrogencreme (F,D,G,C,O) **4,70 €**



Elies, Piperies: Oliven und Peperoni (O) **4,60 €**

Chtapodi Salata: Octopus Salat (R) **12,70 €**

Feta: Original griechische Schafskäse garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni (G,O) **6,50 €**



Pikilia Kria: Eine Kreation verschiedener kalter Vorspeisen **12,00 €**

Pikilia Kria:
Für zwei Personen (G,O,R,F,D,C) **23,00 €**



Warme Vorspeisen

Chtapodi skaras: Krake vom Grill, mit Olivenöl

Oregano und Essig (R,O) 13,00 €



Dolmades: Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Faschiertem und Reis, in Zitronensauce (G,C) 6,80 €

Kolokithia tiganita: Zucchini aus der Pfanne mit Tzaziki (G,C,A,O) 7,90 €

Melitzanes tiganites: Melanzani aus der Pfanne mit Tzaziki (G,C,A,O) 7,70 €

Gigantes: Riesenbohnen aus dem Backofen mit Schafskäse (G) 6,90 €

Pita: Fladenbrot (A) 2,40 €

Spanakopitakia: Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spinat und mit Tzaziki garniert (G,A,C) 8,30 €

Tiropitakia: Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt und mit gemischtem Salat garniert (G,A,C) 8,30 €



Feta saganaki: Paniertes Schafskäse (A,C,G,O) 7,80 €

Kolokythokeftedes: Zucchini-Frikadellen, mit Schafskäse gefüllt, und mit Tzaziki garniert (A,C,G) 9,30 €

Florinis: Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse (G,O) 7,80 €

Bujurdi: Schafskäse aus dem Backofen (pikant) mit Tomaten, Olivenöl und Oregano (G) 7,90 €

Skordopsomo: Knoblauchbrot (A,G) 2,70 €

Gegrillte Peperoni: mit frischem Knoblauch 6,50 €

Pikilia Zesti: Kombination verschiedener warmer Vorspeisen 12,30 €

Pikilia Zesti: (G,C,A,O) für zwei Personen 23,50 €



Suppen

Hühnersuppe mit Reis (C) 4,50 €

Zwiebelsuppe (A,G) 4,30 €



Salate

Choriatiki: Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken

Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Olivenöl, Oregano

und feinen Kräutern (G,O) 10,60 €

Tonosalata: Bunter Salatteller mit Thunfisch (O,D) 12,00 €

Galopula Salata: Salatteller mit gegrillten Putenstreifen (O) 12,90 €

Salata me Gyro: Bunter Salatteller mit Gyros (O) 12,50 €

Kotopulo Salata: Salat mit Hühnerbruststreifen (O) 12,90 €

Salata Kalamaria: Bunter Salatteller mit gegrillten Calamari (O,R) 12,90 €

Nudelgerichte

Spaghetti: mit Tomatensauce und Graviera Käse (A,G) 10,80 €

Spaghetti: mit Faschiertem und Graviera Käse (A,G) 12,80 €

Kritharaki (Teigreis): mit gebratenen Scampi, in Olivenöl und Knoblauch (A,B,G) 14,30 €

Kritharaki mit Frischem Gemüse (Vegetarisch) (A,G) 12,80 €

Für unsere kleinen Gäste (Kinder)

Putenschnitzel (paniert) mit Pommes (A,C,G) 8,50 €

Gyros mit Pommes 8,90 €

Suvlaki (Fleischspieß) mit Pommes 8,60 €

Calamari (Tintenfisch) Frittiert mit Pommes 9,30 €



Traditionelle Gerichte

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat (M,O) serviert

Musakas: Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Faschiertem und Bechamelcreme (A,C,G) 15,50 €

Arni Gigantes: Lammstelze mit Riesenbohnen 18,40 €

Arni me Makaronia: Lammstelze mit Spaghetti und Käse überbacken (A,G) 18,50 €

Arni Juwetsi: Lammstelze mit Kritharaki (Teigreis) und mit Käse überbacken (A,G) 18,50 €

Stifado Mosharaki: Kalbfleisch mit Charlotten, in feiner Tomatensauce 18,50 €

Moshari me Makaronia: Kalbfleisch mit Spaghetti, und Käse überbacken (A,G) 18,50 €

Mosharaki Juwetsi: Kalbfleisch mit Kritharaki (Teigreis) und mit Käse überbacken (A,G) 18,50 €



Fischgerichte

Alle Gerichte werden, mit kleinem Salat (M,O) und Reis serviert

Kalamaria: (Tintenfisch) Frittierte Calamari (A,C,R) 16,80 €

Kalamaria scharas: Calamari vom Grill (C,R) 17,80 €

Garides scharas: Gegrillte Garnelen (B,C) 21,50 €



Gavros: Sardellen aus der Pfanne (A,D,C) 11,90 €

Zanderfilet: vom Grill (A,C,D) 18,70 €

Lachsfilet: vom Grill 19,20 €

Fischplatte vom Grill: Calamari, Garnelen, Zanderfilet (C,B,D,R) 21,50 €

Fischplatte gegrillt für zwei Personen: Lachsfilet, Calamari, Sardellen, Garnelen (R,D,C,B) 44,90 €

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben

Fleischspezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat (M,O) und Reis serviert

Vom Schwein



- Gyros mit Tzaziki:** Schweinefleisch vom Drehgrill, fein gewürzt (G) 14,70 €
- Gyros Spezial:** Gyros in Metaxasauce, mit Käse überbacken (G) 17,20 €
- Pfannen-Gyros:** in Sahnesauce verfeinert (G) 16,20 €
- Suvlakis:** zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tzaziki (G) 15,30 €
- Suzukakis:** faschiertes Laibchen mit Tzaziki (G,C) 14,70 €
- Bifteki gemisto:** faschiertes Steak, gefüllt mit Schafskäse(G,C) 15,30 €
- Schweinefilet:** mit Metaxasauce (G) 18,70 €
- Filetmedallions:** in Champignonsauce (G) 19,50 €
- Filetmedallions:** am Spieß gegrillt, mit Kräuterbutter (G) 18,40 €
- Tirosouvlaki:** gegrilltes Schweinefleisch, gefüllt mit Schafskäse, am Spieß mit Metaxasauce (G,O) 19,60 €

Mix Grillteller

- Hermes-Teller:** Gyros mit Suvlakis und Tzaziki (G) 15,60 €
- Dorf-Teller:** Gyros, Suvlakis, Schweinesteak und Tzaziki (G) 16,90 €
- Mikonos-Teller:** Gyros mit Calamari und Tzaziki (G,R) 16,50 €
- Rhodos-Teller:** Gyros, Sutzuki, Suvlakis (C) 16,40 €
- Apolon-Teller:** Gyros, Lammkotelett, Suvlakis, Sutzuki (C) 18,70 €
- Spezial mix Grill:** Bifteki, Lammkotelett, Suvlakis, Schweinefilet und Tzaziki (G,O,C) 20,30 €
- Kreta-Teller:** Gyros, Bifteki und Tzaziki (G,C) 17,90 €

Spezialitäten Platte für 2 Personen

- Apolon-Platte:** Gyros, Lammkotelett, Suvlakis, Sutzuki (C) 37,00 €
- Rhodos-Platte:** Putenbrustfilet, Hühnerbrustfilet, Lammspieß, Calamari und Tzaziki (O,R,G) 44,80 €
- Lamm-Platte:** Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett, Lammstelze und Tzaziki (G,O) 53,00 €

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben

Lammgerichte vom Grill

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat und Reis (M,O) serviert

Lammteller: Lammfilet, Lammspieß, Lammkoteletts mit Tzaziki
24,00€

Paidakia: Lammkoteletts gegrillt mit Tzaziki (G) 23,60 €

Lamm Chili: Lammfilet zartrosa gegrillt, mit Chili, Basilikum,
und Rosmarinkartoffeln 23,80 €

Lammspieß: mit Tzaziki (G) 22,50 €

Geflügel

Kota Fileto: Hühnerbrustfilet gegrillt mit Tzaziki (G) 17,30 €

Kotopulo: Hühnerbrustfilet mit Champignonsauce (G) 18,20 €

Galopula: Putenbrustfilet mit Metaxasauce (G) 17,80 €

Schnitzel Wiener Art. (paniert)

vom Schwein, Pute, oder Huhn (A,C,G) 15,90 €

Nachspeisen

Griechisches Joghurt: mit Honig und Walnüssen (GH) 5,30 €

mit Honig und frischen Früchten (G) 5,30 €

Schoko Soufflé: mit Vanilleeis garniert (C,E) 6,30 €

Galaktoburiko: Blätterteig gefüllt mit Grießcreme
und mit Vanilleeis garniert (A,C,G) 6,50 €



Gebackene Banane: (A,G,H) mit Honig und Vanilleeis 7,90 €

Eispalatschinke: gefüllt mit cremigem Vanilleeis und mit

Schokoladensauce feinst garniert (A,H,C,G) 7,80 €

Waffeln zu Eis (A)

Kaffee & Tee

| | |
|---------------------------------|--------|
| Verlängerter | 3,40 € |
| Espresso | 3,20 € |
| Espresso Doppelt | 5,50 € |
| Cappuccino | 4,30 € |
| Griechische Mokka | 3,50 € |
| Frape (Griechische Kaffee kalt) | 4,00 € |
| Tee Verschiedene Sorten | 3,00 € |



Milch, Sahne (G) zu Kaffee

Keks (A) zu Kaffee

Alkoholfreie Getränke

100% natürlicher Bauernhof-Apfelsaft, Johannisbeere
aus Nußbach - Familie Höllhuber

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| Apfelsaft, Johannisbeere | 0,25l | 3,60€ |
| mit Leitungswasser | 0,3l | 3,30€ |
| | 0,5l | 3,60€ |
| mit Soda | 0,3l | 3,50€ |
| | 0,5l | 4,50€ |
| Orangensaft | 0,25l | 3,60€ |
| mit Leitungswasser | 0,3l | 3,30€ |
| | 0,5l | 3,60€ |
| mit Soda | 0,3l | 3,50€ |
| | 0,5l | 4,50€ |



| | | |
|---------------------|---------------|-------|
| Mineral Wasser | 0,33l Flasche | 3,00€ |
| Still oder Prickend | 0,75l Flasche | 5,50€ |

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben

Alkoholfreie Getränke


 0,33 l Flasche 3,70 €






Multivitamin oder Marillen 0,2 l 3,60 €

Gespritzt mit Soda 0,3 l 3,80 €
 0,5 l 4,60 €

Mango, Erdbeere 0,2 l 3,80 €
 Gespritzt mit Soda 0,3 l 4,00 €
 0,5 l 4,80 €

Schwepes bitter Lemon 0,2 l 3,20 €

Keli Kracherl (Ananas, Himbeer, Maracuja) 0,33 l 3,40 €

Soda 0,3 l 2,50 €
 0,5 l 2,80 €

Jugend Getränk 0,5 l 2,90 €

Spezi 0,3 l 3,40 €
 0,5 l 4,80 €



Eistee
 Pfirsich 0,3 l 3,60 €



Preise in € inkl. Steuern und Abgaben

Bier vom Fass

Alle Biere und Radler enthalten Gluten (A)

| | | | |
|------------------------|-------|--|--------|
| Eggenberg Gold | 0,3 l |  | 4,10 € |
| | 0,5 l | | 4,60 € |
| Naturbursch Bio-Zwickl | 0,3 l | | 4,10 € |
| | 0,5 l | | 4,60 € |
| Radler Naturtrüb | 0,3 l | | 4,10 € |
| | 0,5 l | | 4,60 € |

Flaschen Bier

| | | | |
|---------------------------|-------|---|--------|
| Weisbier Naturtrüb | 0,3 l |  | 4,30 € |
| | 0,5 l | | 4,80 € |
| Leichtsinn Medium 2,9% | 0,5 l | | 4,60 € |
| Weizen A.Frei | 0,5 l | | 4,80 € |
| Eggenberg Freibier A.Frei | 0,5 l | | 4,60 € |
| Mithos Griechisches Bier | 0,3 l | | 4,30 € |
| Malzmeisterer Dunkel | 0,5 l | | 4,70 € |

Aperitif & schnäpse

| | | | |
|-------------------|-------|--|--------|
| Prosecco | 0,1 l |  | 3,80 € |
| Campari mit Soda | 4 cl | | 4,50 € |
| Mit Orange | 4 cl | | 4,80 € |
| Martini Bianco | 4 cl | | 4,00 € |
| Ouzo | 2 cl | | 2,50 € |
| Ouzo mit Eis | 4 cl | | 4,00 € |
| Metaxa 5* | 2 cl | | 3,20 € |
| Averna, Ramazotti | 4 cl | | 4,40 € |
| Baileys | |  | |
| Jägermeister | 2 cl | | 2,80 € |
| Williams Birne | 2 cl | | 2,80 € |
| Marillen | 2 cl | | 2,80 € |
| Zwetschken | 2 cl | | 2,80 € |

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



| | | |
|----------------------------|-----|--------|
| Most aus der region | 0,3 | 3,50 € |
| Fam. Höllhuber Nußbach | 0,5 | 4,50 € |

Gespritzter

| | | |
|--------------------------|-----|--------|
| Spritzer weiß/rot | 1/4 | 3,30 € |
| Sommer | 1/4 | 3,10 € |
| Süßer | 1/4 | 3,50 € |
| Aperol | 1/4 | 4,30 € |
| Hugo | 1/4 | 4,40 € |



Offene Weißweine

| | | |
|---------------------------------|-----|--------|
| Grüner Veltliner | 1/8 | 3,70 € |
| Imiglikos (Lieblich) | 1/8 | 3,50 € |
| Retsina (Geharzt) | 1/8 | 3,50 € |
| Notios (Trocken, Qualitätswein) | 1/8 | 3,70 € |
| Biblia Chora (Halbtr. Fruchtig) | 1/8 | 4,50 € |



Offene Rotweine

| | | |
|---------------------------------|-----|--------|
| Blauer Zweigelt | 1/8 | 3,80 € |
| Imiglikos (Lieblich) | 1/8 | 3,70 € |
| Notios (Trocken, Qualitätswein) | 1/8 | 4,10 € |
| Rapsani (Halbtr. Qualitätswein) | 1/8 | 4,50 € |



Eiskarte

Bauernhof Eis aus Inzersdorf, Familie Schröcker.

Coupe Dänemark-Köstliches Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers 5,70 €



Bananensplit-Vanilleeis mit Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers 6,00 €

Hausbecher-Verschiedene feinste Eissorten, mit frischen Früchten Und Schlagobers reichlich garniert 6,50 €



Heisse Liebe-Köstliches Vanilleeis übergossen mit warmen marinierten Himbeeren, mit Schlagobers vollendet 5,80 €

Eiskaffee-Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers 5,20 €



Eisschokolade-Gekühlte Trinkschokolade mit Köstlichem Vanilleeis und Schlagobers 5,40 €



Tüteneis-2,40 €

Eissorten-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella Waffeln zu Eis (A)

Die 14 Allergene



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Sermelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Eierleibwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Fischierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kracker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



ERDNÜSSE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



SOJABOHNEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diättrinks, Kaffee weißer



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walderli), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Musiriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEWONNENE ERZEUGNISSE

z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.

» www.wko.at/ooe/gastronomie

» www.wko.at/ooe/hotellerie