



Syrtaki

Speisekarte





Schenken Sie  Genussmomente

MIT GUTSCHEINEN VOM RESTAURANT SYRTAKI



Ein Essensgutschein vom Restaurant Syrtaki in Niederndorf Herzogenaurach ist mehr als nur ein Geschenk – er ist eine Einladung zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis. Entdecken Sie die Vielfalt der griechischen Küche und genießen Sie authentische Gerichte, zubereitet mit Liebe, Tradition und echter Gastfreundschaft.

Infos & Daten

Telefon

09132-4438

Adresse

Niederndorfer Hauptstraße 53, 91074 Herzogenaurach

Web & Social Media

www.syrtaki-niederndorf.de

Facebook: [syrtaki.niederndorf](https://www.facebook.com/syrtaki.niederndorf)

Instagram: [syrtaki.niederndorf](https://www.instagram.com/syrtaki.niederndorf)

Inhaber

Anthoula Palasidou & Apostolos Lukas

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag (nicht an Feiertagen)
Dienstag	17:00 - 22:00
Mittwoch	17:00 - 22:00
Donnerstag	17:00 - 22:00
Freitag	17:00 - 22:00
Samstag	17:00 - 22:00
Sonntag und Feiertage	11:00 - 14:30 & 17:00 - 21:30

Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler, Preisänderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Für die Richtigkeit der Inhalte übernehmen wir keine Haftung.

*Allergenen & Zusatzstoffe = A & Z

HERZLICH - AUTHENTISCH - GRIECHISCH

Syrtaki Niederndorf Herzogenaurach
- Herzlichkeit, Genuss & griechische
Tradition in familiärer Atmosphäre.

Der Syrtaki ist weit mehr als nur ein Tanz:
Er ist Ausdruck purer Lebensfreude, ein
Gefühl von Zusammenhalt und ein fester
Bestandteil griechischer Kultur. Schulter
an Schulter, beginnt der Tanz ruhig und
steigert sich zu einem schwungvollen,
lebendigen Rhythmus, der jeden mitreißt.
Diese Dynamik spiegelt sich auch in der
griechischen Küche wider: voller
Leidenschaft, Herzlichkeit und frischen
Zutaten



So wie der Syrtaki Menschen verbindet, so
bringt auch ein griechisches Mahl Familie und
Freunde an einen Tisch. Viele unserer
Hauptgerichte werden traditionell mit einem
knackigen, frischen Salat der Saison serviert -
als harmonische Begleitung zu Fleisch, Fisch
oder vegetarischen Spezialitäten. Ob zart
gegrilltes Gyros oder würziger Souvlaki-Spieß:
Die Kombination mit frischem Gemüse,
aromatischem Olivenöl und feinem Feta macht
jedes unserer Gerichte zu einem Fest für die
Sinne.

Erleben Sie die Vielfalt der griechischen Küche -
so lebendig und echt wie der Syrtaki selbst.

Aperitifs

Ein Genuss nach griechischer Tradition. Schon die alten Griechen wussten: Ein gelungener Start macht jedes Mahl noch besser. Vor ihren Festmahlen genossen sie mit Kräutern und Honig veredelte Weine, um den Gaumen auf die Köstlichkeiten des Abends einzustimmen. Lassen Sie sich von dieser Tradition inspirieren und beginnen Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einem unserer ausgewählten Aperitifs!

	A & Z		€
Martini Bianco <i>Aromatisch, süßlich, blumig, mit Vanillenote auf Eis</i>	Z,1	0,2l	6,80
Aperol Spritz <i>Fruchtig, spritzig, bitter-süß, erfrischend</i>	Z,1	0,2l	7,50
Hugo <i>Herb, bitter, spritzig, erfrischend, klassisch</i>	Z	0,2l	7,00
Campari Soda <i>Herb, bitter, spritzig, erfrischend, klassisch</i>	Z,1	0,2l	6,90
Campari Orange <i>Fruchtig, herb, bitter-süß, erfrischend</i>	Z,1	0,2l	6,90



Syrtaki ist kein Tanz – es ist ein Herzschlag,
der Menschen verbindet und Lebensfreude atmen lässt

Warme & kalte Vorspeisen

Unsere Vorspeisen servieren wir mit Weißbrot.		A & Z	€
1	Tzatziki <i>Griechischer Joghurt-Dip mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl.</i>	H,Y	5,60
2	Chtipiti <i>Feta-Käse mousse mit Paprika & Chili, leicht scharf.</i>	H,Y	6,50
3	Taramas <i>Rosa Fischrogencreme, Zitronennote, leicht und erfrischend</i>	T	6,50
4	Trikolore <i>Alle drei Cremes genießen: Tzatziki, Chtipiti & Taramas.</i>	H,Y,T	6,90
5	Knoblauchbrot <i>Knusprig geröstet mit aromatischer Knoblauchbutter verfeinert</i>	A,H,Y	5,60
6	Feta-Käse Natur <i>Kalter, cremiger Feta-Käse mit Oliven, Peperoni mit frisch gemörsertem Oregano.</i>	H,Y,Z	7,90
7	Saganaki <i>Gold-braun gebackener Schafskäse</i>	A,H,Y	8,00
8	Feta-Käse in Alufolie <i>Cremiger Feta-Käse vom Grill auf Zwiebeln mit Peperoni und Knoblauch</i>	H,Y,Z	8,50
9	Haloumi vom Grill <i>Zypriotischer Käse, Mild-salzig, fein-nussig im Geschmack, außen knusprig, innen zart – ideal gegrillt.</i>	H,Y	9,60
10	Tiropitakia <i>Luftige Blätterteig-Dreiecke gefüllt mit cremigem Schafskäse</i>	A,H,Y	8,50
11	Auberginen mit Feta-Käse <i>Leicht überbackene Auberginen mit Feta-Käse</i>	H,Y	8,50
12	Gegrillte Florinis <i>Gegrillte Florini-Paprika, gefüllt mit cremigem Feta-Käse</i>	H,Y	8,90
13	Peperoni vom Grill <i>Zart gegrillte Peperoni, verfeinert mit aromatischem Knoblauch</i>	Z	8,00
14	Zucchini & Auberginen <i>Leicht gebackene Auberginen und Zucchini serviert mit Tzatziki.</i>	A,H,Y	8,50
15	Dolmades <i>Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter und feiner Zitronen-Buttersauce</i>	A,H,Y,2,4	8,50
16	Gigantes <i>Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta-Käse</i>	H,Y	8,50
17	Oktopussalat <i>Zartes Fleisch aus Mittelmeerkraaken mit Knoblauch und frischen Paprikastreifen mariniert mit Weißwein & Essig-Öl-Dressing</i>	W	10,90
18	Vorspeisenplatte <i>köstliche Auswahl an griechischen Klassikern</i>	A,H,Y	15,90

Nr. 19 Vorspeisenplatte für 2 Personen 31,50€

Perfekt als Einstieg oder zum Teilen bei Geburtstagsfeiern, kleinen Runden & besonderen Anlässen.

Auf Wunsch auch für mehrere Personen erweiterbar.

Suppen

Unsere Suppen servieren wir mit Weißbrot.		A & Z	€
25	Fasolada <i>Oma's traditionell-griechische Bohnensuppe.</i>	P,Q	5,90
26	Nudelsuppe <i>Leichte Brühe mit zarten Nudeln, mit frischen Karotten.</i>	A,4	5,90

Griechische Salatreise

Unsere Salate servieren wir mit Weißbrot.		A & Z	€
28	Choriatiki - Griechischer Bauernsalat <i>Frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und cremiger Feta-Käse.</i>	A,H,Y	12,50
29	Salat - Haloumi <i>Gegrillter Halloumi mit buntem, frischem Salatmix, Rucola, Tomaten, Gurken, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Balsamico Olivenöl.</i>	A,H,Y,K	15,40
30	Salat - Hähnchenbrust <i>Gegrillte Hähnchenbrust mit buntem, frischem Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika mit hausgemachtem Olivenöl-Zitronen-Dressing.</i>	-	14,90
31	Salat - Garnelen <i>Gebackene Garnelen mit frischem Salatmix, Tomaten, Gurken, Paprika mit hausgemachtem Olivenöl-Zitronen-Dressing.</i>	S	16,30
32	Salat - Gyros <i>Gyros mit buntem, frischem Salatmix, Tomaten, Gurken, Zwiebeln mit hausgemachtem Olivenöl-Zitronen-Dressing.</i>	H,Y	13,90

Kindergerichte

		A & Z	€
35	Kinder Gyros serviert mit Tomantereis und Tzatziki.	H,Y	10,70
36	Kinder Souvlaki serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y	10,70
37	Kinder Kalamari serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	W,H,Y	11,90
38	Kinderschnitzel "Wiener Art" serviert mit Pommes frites.	A,H,Y	10,70

Schätze des Meeres

Alle Fischgerichte servieren wir mit Salat der Saison.

		A & Z	€
40	Kalamari <i>Tintenfischringe, knusprig gebacken, serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y,W	17,90
41	Kalamari vom Grill <i>Saftige Kalamaris vom Grill verfeinert mit Zitronen-Basilikum-Oregano-Vinaigrette serviert mit Tomatenreis und Taramas.</i>	T,W	20,90
42	Garnelen gebacken <i>Saftige Riesengarnelen, goldbraun gebacken, serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y,S	21,90
43	Garnelen vom Grill <i>Riesengarnelen fein gewürzt serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y,S	22,90
44	Gavros <i>Kleine Sardinen serviert mit kunsprigem Knoblauchbrot und Tzatziki.</i>	A,H,Y,T	14,90
45	Zungenfilet <i>Knusprig gebacken, serviert mit Tomatenreis und Taramas.</i>	A,T	18,90
46	Mykonos Teller <i>Gebackene Kalamari & Garnelen serviert mit Tomatenreis und Taramas.</i>	T,W	18,90
47	Samos Teller <i>Gebackene Kalamari & Zungenfilet, serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	T,W	18,90
48	Naxos Teller <i>Gegrillte Kalamari & Garnelen, serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	S,W	22,90
49	Santorini Fischplatte <i>Kalamari, Zungenfilet, Garnelen & Sardinen serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y,S,T,W	25,60

Nr. 50 Fischplatte für 2 Personen 49,80€

Ein reichhaltiges Hauptgericht, ideal zum gemeinsamen Genießen
bei Geburtstagsfeiern, Familientreffen oder besonderen Anlässen.
Auf Wunsch auch für mehrere Personen erweiterbar.

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Salat der Saison.		A & Z	€
55	Gyros <i>serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y	15,80
56	Gyros Classico <i>Pitabrot mit Gyros, Zwiebeln, Tomaten & Tzatziki dazu Pommes frites. (ohne Salat)</i>	A,H,Y	12,90
57	Souvlaki <i>serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y	15,80
58	Souvlaki "Syrtaki" <i>Überbacken mit Schmelzkäse serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y	16,90
59	Bifteki <i>Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	A,E,H,Y	15,80
60	Lendenspieß "Syrtaki" <i>mit hausgemachter Metaxasauce und Peperoni am Spieß.</i>	H,Y,Z	18,70
61	Lammkoteletts - Paidakia <i>Fünf Lammkoteletts serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y	20,90
62	Hähnchenbrustfilet <i>serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.</i>	H,Y	18,90

Extras

		€			€
Extra Brot	A	2,00	Gyros	-	4,00
Pitabrot	A	2,70	Lammkotelett	-	4,50
Kugel Tzatziki	H,Y	1,80	Souvlaki	-	4,00
Kugel Taramas	T	2,00	Garnele	S	4,00
Feta-Käse	H,Y	3,00	Kalamari	W	3,50
Okra mit Feta-Käse & Brot	A,H,Y	8,90			
Beilagensalat	-	4,90			
Krautsalat	-	4,50			
Portion Pommes	-	4,20			
Portion Reis	-	4,20			
Metaxasauce	H,Y	4,50			

Alle Fisch & Fleisch Variationen servieren wir mit Salat der Saison.

		A & Z	€
65	Zeus Teller Gyros und Souvlaki serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y	16,80
66	Trikala Teller Gyros, Souvlaki und zwei Lammkoteletts serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y	19,80
67	Ares Teller Souvlaki und Kalamari serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y,W	18,90
68	Olympus Teller Gyros, Souvlaki, Lendchen, Bifteki und Lammkotelett serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y	24,90
69	Herakles Teller Gyros, Souvlaki und Bifteki serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	A,E,H,Y	18,90
70	Apollon Teller Gyros und Kalamari serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y,W	18,90
71	Syrtaki Teller Gyros, Souvlaki und Kalamari serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y,W	19,30
72	Drei Kronen Teller Gyros, Souvlaki, Kalamari und drei Garnelen serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y,S,W	23,90
73	Olympus Teller für 2 Personen Gyros, Souvlaki, Lendchen, Bifteki und Lammkotelett serviert mit Tomatenreis und Tzatziki.	H,Y	47,90



Tiganakia - Pfannengerichte

Alle Tiganakia - Pfannengerichte servieren wir mit Salat der Saison.

	A & Z	€
75 Metaxa-Pfanne Schweinelende in der Pfanne in feiner Metaxasauce, dazu Pommes frites.	H,Y	18,90
76 Hähnchenpfanne Saftige Hähnchenbrust in der Pfanne in feiner Metaxasauce, dazu Pommes frites.	H,Y	19,30

Aus dem Backofen

	A & Z	€
80 Gyros "Spezial" überbacken mit Käse und Metaxasauce, serviert mit Pommes frites und Salat.	H,Y	17,90

Die Lammhaxe

Tauchen Sie ein in die griechische Geschmackswelt und erleben Sie die perfekte Harmonie von zartem Lammfleisch und der würzigen Tomatensauce. Jeder Bissen wird Sie mit einem wunderbaren Zusammenspiel von Aromen und Texturen begeistern und Ihnen ein Gefühl von Genuss und Zufriedenheit vermitteln.

	A & Z	€
• 81. mit Auberginen & Feta-Käse	H,Y,2,4	19,80
• 82. mit Riesenbohnen & Feta-Käse	H,Y,2,4	19,80
• 83. mit grünen Bohnen & Feta-Käse	H,Y,2,4	19,80
• 84. mit Okras & Feta-Käse	H,Y,2,4	19,80

Alle Lammhaxen servieren wir mit Salat der Saison.

Warme Getränke

	A & Z	€
Espresso	9	2,50
Doppelter Espresso	9	4,50
Tasse Kaffee	9	3,40
Cappuccino	H,Y,9	3,90
Latte Macchiato	H,Y,9	4,20
Heiße Schokolade	H,Y	3,80
Tasse Tee	9	3,40
<i>verschieden Sorten</i>		

Eis

	A & Z	€
Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren & Sahne</i>	H,Y	7,50
Gemischtes Eis <i>mit Sahne</i>	H,Y	6,50

Griechische Kaffee Kunst

	A & Z	€
Freddo Espresso	9	4,00
Freddo Cappuccino	H,Y,9	4,50
Griechischer Mocca	9	3,50
Frappe	9	4,00
Frappe mit Vanilleeis	H,Y,9	5,00

Dessert

	A & Z	€
Galaktobureko <i>Griechischer Grießpudding im knusprigen Teig mit Vanilleeis</i>	H,Y	7,50
Soufflé au Chocolat <i>Schokoladen Lava- Cake mit Vanilleeis</i>	H,Y	7,50
Griechischer Joghurt <i>mit Honig & Walnüssen</i>	H,Y,K	6,50
Halva <i>Grießkuchen mit gebratenen mandeln mit feiner orangennote</i>	H,Y,K	5,90

Pyraser Bier vom Fass

		€
Pilsener	0,4l	4,10
Landbier Hell	0,5l	4,00
Hefeweizen Hell	0,5l	4,30
Radler	<small>A,1,3</small> 0,5l	4,00

Flaschenbiere

		€
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,30
Federleichtes Weizen	0,5l	4,30
Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,30
Kellerbier	0,5l	4,30
Schwarzbier	0,5l	4,30
Cola Weizen / Russen	<small>A,1,3,9</small> 0,5l	4,30

„Alle Biere enthalten Gluten (Kennz. A)“

Pyraser

Wasser

		€		€
Tafelwasser	0,2l	2,50	0,4l	3,50
Stilles Wasser Zagori	0,5l Fl.	3,80	1,0l Fl.	7,50

Säfte & Schorlen

		€		€
Apfelsaft	0,2l	3,10	0,4l	4,50
Orangesaft	0,2l	3,10	0,4l	4,50
Traubensaft	0,2l	3,10	0,4l	4,50
Johannisbeersaft	0,2l	3,10	0,4l	4,50
Saftschorle Ihrer Wahl	0,2l	3,00	0,4l	4,30

Alkoholfreie Getränke

	A & Z		€		€
Coca-Cola	1,3,9	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Coca-Cola Zero	1,3,9,10			0,33l Fl.	3,90
Coca-Cola Light	1,3,9,10			0,33l Fl.	3,90
Mezzo Mix	1,3,9	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Fanta	1,3	0,2l	3,00	0,4l	4,00
Sprite	1,3	0,2l	3,00	0,4l	4,00

Flaschenweine Weiß

AMETHYSTOS COSTA LAZARIDI

Der Amethystos Weißwein vom Weingut Costa Lazaridi ist ein Klassiker unter den sehr guten Weinen aus der Region Drama in Nordgriechenland. Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der autochthonen Assyrtiko Traube hat er ein intensives und sehr facettenreiches Aroma von exotischen Früchten. Der Amethystos ist ein körperreicher Weißwein mit vielversprechendem Bouquet.

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Semillon
Charakter: ausdrucksvoll, intensiv, körperreich
Alkoholgehalt in %Vol.: 13
Anbauregion: Drama, Griechenland

0,75l 29,00

BIBLIA CHORA

Der Weißwein der Ktima Biblia Chora ist eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der bekannten griechischen Assyrtiko Traube. Dieser Wein besticht durch seine Frische und ein klares Fruchtaroma, das an Pfirsich und Zitrusfrüchte.

Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon Blanc
Charakter: frisch, fruchtig, körperreich
Alkoholgehalt in %Vol.: 13,5
Anbauregion: Pangeon, Griechenland

0,75l 32,50

MALAGOUZIA ALPHA ESTATE

Der Malagouzia von Alpha Estate (ehemals als AXIA benannt) ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch exotischer Früchte und Gewürze im Hintergrund – das macht diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

Rebsorte: Assyrtiko, Malagouzia
Charakter: aromatisch, fein, spritzig
Alkoholgehalt in %Vol.: 13,5
Anbauregion: Florina, Griechenland

0,75l 29,00

EYXES ERATINES

Eleganter Weißwein aus Makedonien mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißen Blüten. Frisch, lebendig und fein strukturiert. Cuvée aus Assyrtiko, Malagouzia und Chardonnay – gereift in Eiche-, Akazien- und Edeltanktanks

Rebsorte: Assyrtiko/Chardonnay/Malagouzia
Charakter: weich, fruchtig, frisch
Alkoholgehalt in %Vol.: 13,5
Anbauregion: Mazedonien und Thrakien, Griechenland

0,75l 34,00

Flaschenweine Weiß

MAKEDONIKOS CAMPAS

Makedonikos Weiß von Cambas – ein halbtrockener, fruchtiger und aromatischer Wein aus Griechenland. Weich im Geschmack, leicht zu trinken und ideal zu Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel. Genießen Sie ihn am besten gut gekühlt und frisch.

Rebsorte: Hergestellt aus lokalen Rebsorten

Charakter: Weiches, leichtes Weißwein-Cuvée

Alkoholgehalt in %Vol.: 12

Anbauregion: Naoussa, Griechenland

0,75l 21,50

DEMESTICA

Demestica Weiß von Achaia Clauss ist ein frischer, harmonischer Wein aus besten einheimischen Rebsorten der Region Patras auf der Peloponnes. Mit seinem leichten, fruchtigen Charakter passt er perfekt zu Fisch, Geflügel und hellem Fleisch. Am besten bei 12°C genießen.

Rebsorte: verschiedene, einheimische Rebsorten

Charakter: Halbtrocken, weich

Alkoholgehalt in %Vol.: 11

Anbauregion: Patras, Peloponnes, Griechenland

0,75l 19,00

RETSINA MALAMATINA

Im Jahre 1895 gründete Konstantinos Malamatina in Alexandroupoli (Nordostgriechenland) seine erste Kellerei. Damals ahnte Herr K. Malamatina nicht, dass er einen Retsina kreieren würde, der nach über 100 Jahren Existenz auf der ganzen Welt immer mehr Freunde gewinnt. Nicht nur Hellenen trinken und kennen den Retsina Malamatina, sondern in der ganzen Welt wird Malamatina mit dem Schlüsseljungen auf dem Etikett getrunken. Ein Retsina, der nach uralter Tradition hergestellt wird und noch voller Frische ist. Retsina Malamatina ist die Schöpfung eines Retsina-Meisters, der heute weltweit die größten Märkte erschließt und Marktführer in allen Belangen, und somit der bekannteste Retsina aus Hellas mit einem großen Namen ist: Malamatina! Servieren Sie diesen vollmundigen Retsina gut gekühlt mit Meséplatten (hellenischen Vorspeisen aller Art) oder einfach in der Runde mit kleinen Canapés.

Rebsorte: Roditis, Savatiano

Charakter: harzig, traditionell

Alkoholgehalt in %Vol.: 10,5

Anbauregion: Kalochori, Griechenland

0,5l 10,50

*Alle Weine enthalten Sulfite (Z)

Flaschenweine Rot

AMETHYSTOS COSTA LAZARIDI

Der Amethystos von Costa Lazaridi zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazaridi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil. Nach einigen Jahren der Flaschenlagerung verliert sich der Tanninanteil signifikant. Der Amethystos hat ein hohes Lagerungspotential.

Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Merlot

Charakter: elegant, samtig, vollmundig

Alkoholgehalt in %Vol.: 14,5

Anbauregion: Drama, Griechenland

0,75l 36,00

BIBLIA CHORA

Der Biblia Chora Rotwein von Ktima Biblia Chora ist eine gelungene tiefdunkle Cuvée, welche 12 Monate in neuen französischen Eichenholzfässern reift und ausgebaut wird. Dadurch entsteht ein Wein mit komplexen und sehr klaren Aromen von reifen roten Früchten, geröstete Nüsse, Schokolade und Vanille. Am Gaumen rund, weich und vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch und mit lang anhaltendem Abgang. Bei 18°C serviert, begleitet er hervorragend dunkle Fleischgerichte mit dunklen Saucen und Pasta mit kräftigen Saucen, sowie warme Vorspeiseplatten.

Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Merlot

Charakter: intensiv, ausdrucksvoll, elegant

Alkoholgehalt in %Vol.: 14

Anbauregion: Pangeon, Griechenland

0,75l 39,00

AXIA XINOMAVRO-SYRAH

Axia Rotwein trocken vom Weingut Alpha Estate aus Amyndeo überzeugt mit tiefroter Farbe, reichem Körper und 9–12 Monaten Barrique-Reifung. Aromen von Pflaume, Blaubeere, Vanille und Nelken treffen auf feine Holznoten und einen Hauch Quitte im Abgang. Vollmundig, elegant, mit ausgewogener Säure.

Rebsorte: Syrah, Xinomavro

Charakter: vollmundig, würzig, elegant

Alkoholgehalt in %Vol.: 14,0

Anbauregion: Florina, Griechenland

0,75l 38,00

Flaschenweine Rot

DEMESTICA ACHAIA

Ein traditionsreicher, halbtrockener Rotwein aus Patras mit ausgewogener Frucht, weichem Abgang und unkompliziertem Charakter. Der perfekte Begleiter für mediterrane und deutsche Küche – ideal bei ca. 14 °C zu genießen.

Rebsorte: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon
Charakter: traditionell, mild, unkompliziert
Alkoholgehalt in %Vol.: 13,5
Anbauregion: Makedonien, Griechenland

0,75l 19,00

MAKEDONIKOS CAMPAS

Ein halbtrockener, ausgewogener und aromatischer Rotwein aus Griechenland. Vollmundig und samtig im Geschmack, dabei angenehm leicht zu trinken. Er passt hervorragend zu Fleischgerichten, gegrilltem Fleisch und Käseplatten. Am besten leicht temperiert genießen, damit sich seine Aromen ideal entfalten.

Rebsorte: Verschiedene einheimische Rebsorten
Charakter: Aromatisch – samtig – ausgewogen
Alkoholgehalt: 14 % Vol.
Anbauregion: Naoussa, Griechenland

0,75l 21,50

DOMAIN COSTA LAZARIDI

Der helle lachsfarbene Rose Merlot von Costa Lazaridi hat einen intensiven Duft nach Erdbeeren und Zitronen. Im Geschmack kommt der trockene Rosewein sehr leicht und erfrischend daher, ist weich und abgerundet. Im Abgang zeigt sich ein leichter Hauch von Gewürzen. Der Rose Merlot von Costa Lazaridi passt ausgezeichnet sowohl vor dem Mittag- als auch Abendessen zu leichten Vorspeisen, sowie sommerlichen Gemüse- und Fischgerichten.

Rebsorte: Agiorgitiko, Grenache, Merlot
Charakter: trocken, elegant
Alkoholgehalt in %Vol.: 13
Anbauregion: Drama, Griechenland

0,75l 38,00

ROSÉ ALPHA ESTATE

Alpha Estate Rosé ist eine brillante Inszenierung der autochthonen Xinomavro Rebsorte. Er hat eine wundervolle, kräftige rosa Färbung mit lachsfarbenen Akzenten. Die reichen Fruchtaromen und die hervorragende Balance werden durch den ausdrucksstarken Abgang abgerundet. Harmonisiert wunderbar mit traditionellen griechischen Gerichten.

Rebsorte: Syrah, Xinomavro
Charakter: ausdrucksvoll, blumig, fruchtig
Alkoholgehalt in %Vol.: 13
Anbauregion: Florina, Griechenland

0,75l 38,00

Offene Weißweine

		€
Imyglkos	0,2l	5,50
<i>Fruchtig, süß, mild, samtig, harmonisch</i>		
Moshofilero	0,2l	6,00
<i>Fruchtig, trocken</i>		
Makedonikos	0,2l	6,00
<i>Halbtrocken, frisch</i>		
Hauswein	0,2l	5,50
<i>Trocken, frisch</i>		
Retsina	0,2l	5,50
<i>Harzwein, aromatisch, traditionell</i>		
Samos	0,2l	6,50
<i>süßer Dessertwein aus der Insel Samos</i>		
Weinschorle	0,4l	5,70
<i>Sauer oder Süß</i>		

Offene Rotweine

		€
Imyglkos	0,2l	5,50
<i>Lieblich, frisch</i>		
Makedonikos	0,2l	6,00
<i>Halbtrocken, frisch</i>		
Hauswein	0,2l	5,50
<i>Trockener Jungwein</i>		
Mavrodaphne	0,2l	6,90
<i>Likörwein</i>		
Weinschorle	0,4l	5,70
<i>Sauer oder Süß</i>		

Offene Roséweine

		€
Imyglkos	0,2l	6,00
<i>Fruchtig, süß, mild, samtig, harmonisch</i>		
Rosas	0,2l	6,00
<i>lebendiger spritziger Roséwein</i>		
Retsina	0,2l	6,00
<i>Harzwein, aromatisch, traditionell</i>		
Weinschorle	0,4l	5,70
<i>Sauer oder Süß</i>		



„Wo die Sonne Griechenlands auf Reben trifft,
entsteht kein Getränk –
sondern ein Gedicht in flüssiger Form.“

Sekt
Mumm & Co.
Dry
0,75l Fl.
29,00€



METAXA

COLLECTION

WEITERE SPIRITUOSEN

OUZO APOLLO	2cl	2,80
OUZO PLOMARI	2cl	3,50
TSIPURO	2cl	4,00
OUZO PLOMARI AUF EIS	4cl	6,50
OUZO OF PLOMARI	200ml Fl.	14,50

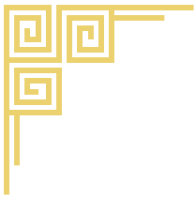
ALLERGENE

A WEIZEN / GLUTEN - **B** ROGGEN - **C** GERSTE - **D** DINKEL
E EIER UND EIERERZEUGNISSE - **G** SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE - **I** MANDELN - **J** HASELNUSS
K WALNUSSE - **L** CASHEWNUSS - **M** PECANNUSS
N PARANUSS - **O** PISTAZIE

P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE - **Q** SENF UND SENFERZEUGNISSE
R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE - **S** KREBSTIERE UND KREBSTIEREERZEUGNISSE
T FISCH - **U** SCHWEFELDIOXID - **V** LUPINE - **W** WEICHTIERE - **Y** LAKTOSE - **Z** SULFITE

ZUSATZSTOFFE

1 MIT FARBSTOFF
2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 GESCHWEFELT
6 GESCHWÄRZT
7 MIT PHOSPHAT
8 MILCHEIWEISS
9 KOFFEINHALTIG
10 CHININHALTIG



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag (nicht an Feiertagen)
Dienstag - Samstag 17:00 - 22:00 Uhr
Sonntag & Feiertage 11:00 - 14:30 & 17:00 - 21:30 Uhr

DESIGN & PRINT

