

--MITTAGSKARTE--

VON MO BIS FR von 11:00 – 14:00 Uhr
Außer an Feiertagen

VOM GRILL

1	Leber vom Grill mit Bratkartoffeln, zaziki und Salat	8,50€
2	Souzuki 2 Stück vom Grill mit Bratkartoffeln, zaziki und Salat	6,90€
3	2 Bauernspieße mit Bratkartoffeln, Zaziki und Salat	11,50€
4	Gyros mit Bratkartoffeln, zaziki und Salat	8,90€
5	Gyros mit Leber dazu Bratkartoffeln, zaziki und Salat	9,50€
6	Gyros mit Calamari, dazu Reis, zaziki und Salat	11,20€
7	Gyros mit Bauernspieß, Bratkartoffeln dazu zaziki und Salat	11,50€
8	Bifteki gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln zaziki und Salat	10,20€
9	Putenspieß vom Grill, dazu Bratkartoffeln zaziki und Salat	10,50€
10	Putenbrustfilet vom Grill dazu Briam Gemüse, zaziki und Salat	10,50€

FISCHGERICHTE VOM GRILL

12	Calamari (gebacken) mit Reis und Salat	11,20€
13	Calamari mit Seezungenfilet, dazu Reis und Salat	12,50€
14	Baby Calamari vom Grill dazu Reis und Salat	11,90€
15	Frisches Lachsfilet vom Grill dazu Reis und Salat	12,50€
16	Fischplatte vom Grill mit Reis, Calamari Seezungenfilet und Scampi, dazu Salat	14,50€

AUS DEM BACKOFEN

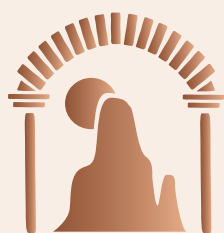
18	Gyros in metaxa soße, dazu Reis und Salat	10,50€
19	Mousakas Auberginenauflauf mit Hackfleisch dazu Salat	10,50€
20.	Lamm Haxe mit Ofenkartoffeln, dazu Salat	11,80€
21.	Lamm Haxe mit Dicke Weise Bohnen, dazu Salat	11,80€
22.	Lamm Haxe mit Frischem Gemüse, Schafskäse dazu Salat	11,80€
23.	Stifado, Lamm Haxe mit Gemüsezwiebeln in Rotweinsoße	11,80€
24.	Lamm Haxe mit Bamies (Okrashotten) dazu Salat	12,00€

Informationen zu den Allergenen Zusatzstoffen erhalten Sie Jederzeit gerne
Von unserem Personal. Bitte sprechen Sie uns an



METEORA

GRIECHISCHES RESTAURANT



METEORA

GRIECHISCHES RESTAURANT

DIE GESCHICHTE VON METEORA

Die Metéora Klöster sind in der Nähe der Stadt Kalambaka in Thessalien - Griechenland. Der Name Metéora leitet sich von „meteorizo“ (μετεωρίζω) ab, was „in die Höhe heben“ bedeutet. Dieser Name beschreibt die Lage der Klöster, die auf hohen Felsen gebaut wurden und bei dunstiger Luft manchmal zu schweben scheinen.

Die gesamte Anlage besteht aus 24 einzelnen Klöstern und Eremitagen, von denen heute nur noch sechs bewohnt sind. Die restlichen achtzehn Klöster sind entweder zu schwer zu erreichen oder wurden wegen Einsturzgefahr verlassen.

Die ersten nachgewiesenen Einsiedeleien gibt es in Metéora seit dem 11. Jahrhundert, Überlieferungen berichten sogar von einer Besiedelung bereits vor dem 10. Jahrhundert. Im Laufe der Jahre wuchsen diese Einsiedeleien zu einer organisierten Gemeinschaft nach Vorbild des heiligen Berges Athos zusammen und bildeten das Kloster Doúpiani.

Mit der Ankunft des von Athos geflohenen Mönches Athanasios im Jahr 1334 begann der Aufstieg des Klosterlebens in der Region. Zusammen mit seinem geistlichen Ziehvater Gregorios und 14 weiteren Mönchen gründete er 1344 das Kloster Metamóρφosis, auch bekannt als Megálo Metéoro. Athanasios stellte die in Metéora gültigen Regeln des Klosterlebens auf und wurde nach seinem Tod als Athanasios Meteorites selig gesprochen.

Im Verlauf des 14. Jahrhunderts wurden weitere Klöster errichtet und die Anlagen durchfromme regionale Herrscher wie König Symeon finanziell und durch die Gewährung von Privilegien unterstützt. Im Laufe der Jahre entstanden so etliche Klöster und Einsiedeleien, deren Gründer nur zum Teil namentlich überliefert sind.

Quelle: Wikipedia

Kali Oreksi

WARME VORSPEISEN

1	Gefüllte Weinblätter mit Fleisch, Reis und Soße	€ 5,50
6	Peperoni-Spieße vom Grill, mit Knoblauch	€ 5,50
8	Dicke weiße Bohnen	€ 5,50
11a	Gebackene Auberginen u. Zucchini ^{a,c} mit Zaziki ^g	€ 6,90
12	Austernpilze vom Grill mit Zaziki ^g	€ 9,00
13	Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse	€ 6,90
11	Saganaki ^{a,c} - gebackener Schafskäse mit Sesam und Honig	€ 7,10
120	Spanakopitakia ^{a,c} - Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki ^g	€ 5,80
121	Tiropitakia ^{a,c} - Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki ^g	€ 5,80
123	Tirokrokettes - Käsekroketten mit Zaziki ^g	€ 5,80
128	Warme Vorspeisen für 1 Person ^{a,c,g} Zucchini, Auberginen, 1 Dolmadakia, 1 Spanakopitaki, 1 Tiropitaki, 1 Florinis, 1 Tirokroketta, 1 Saganaki und Schafskäsesalat	€ 13,00
127	Warme Vorspeisen für 2 Personen ^{a,c,g} Zucchini, Auberginen, 2 Dolmadakia, 2 Spanakopitakia 2 Tiropitakia, 1 Florinis, 2 Tirokrokettes, 2 Saganaki, Schafskäsesalat	€ 25,00
185	Mpougiournti - Schafskäse aus dem Ofen naturell	€ 7,50
185a	Saganaki Garides ^{a,c,b} - Garnelen in Schafskäse und Soße überbacken	€ 9,50
186	Kartoffeln gefüllt mit Bergkäse ^g , Schafskäse	€ 6,80
187	Oktopus ^o gegrillt	€ 10,80
187a	Kleine Fleischpflanzerl ^{a,c,g} mit Zaziki ^g	€ 7,20
16	Podarakia, Kalamari ^o Tentakel mit Zaziki	€ 8,50
188	Knoblauchbrot aus dem Ofen	€ 2,80
19	Pitta - Fladenbrot	€ 2,80

KALTE VORSPEISEN

2	Zaziki ^g - Joghurt, mit Gurke und Knoblauch	€ 4,40
3	Zucchini-puffer mit Zaziki ^g	€ 8,50
4	Schafskäse und Oliven	€ 9,80
5	Peperoni und Oliven	€ 6,00
7	Chtipiti - Schafskäsecreme pikant	€ 6,20
9	Taramas ^{1,d} - Fischroggencreme	€ 5,80
10	Zaziki ^g mit Taramas ^{1,d}	€ 6,20
15	Griechischer Bohnensalat	€ 5,50
17	Kalte Vorspeisenplatte für 1 Person ^{1,d,g} Meeresfrüchtesalat, Bohnensalat, Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme und Zucchini-puffer	€ 13,00
17a	Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen ^{1,d,g}	€ 25,00
189	Thalassina - Meeresfrüchtesalat ^o	€ 9,50

SUPPEN

20	Bohnensuppe	€ 4,50
22	Gemüsesuppe	€ 4,80

SALATE

24	Choriatiki - Griech. Bauernsalat	€ 9,90
24a	Meteorosalat - Bauernsalat mit Gyros u. Zaziki ^g	€ 12,80
25	Mikri Choriatiki - Griech. Bauernsalat klein	€ 7,00
27	Krautsalat	€ 3,50
28	Tomatensalat	€ 4,20
29	Gemischter Salat	€ 3,80
148	Poseidon - Salat - Thunfischsalat ^d	€ 11,20
148a	Putenstreifensalat	€ 12,50

BEILAGEN

194	Portion Reis	€ 2,80
195	Portion Ofenkartoffeln	€ 3,80
196	Portion Gemüse	€ 7,00
197	Portion Okraschoten oder Auberginen	€ 6,00
198	Portion Pommes frites	€ 4,00
198a	Portion Pommes frites nach Art des Hauses mit geriebenem Hartkäse ^g	€ 4,50
199	Portion Bratkartoffeln	€ 4,00

FISCHGERICHTE

(Alle Fischgerichte werden mit Reis oder Gemüse serviert dazu Knoblauchsoße und Salat)

30	Seezungefilet ^d vom Grill (Filet)	€ 16,80
31	Calamari ^o (gebacken)	€ 15,80
31a	Calamari ^o vom Grill	€ 16,80
32	Calamari ^o und Seezungenfilet ^d vom Grill	€ 17,50
33	Fischplatte vom Grill für 1 Person Calamari ^o , Seezunge ^d und Garnelen ^b	€ 19,80
33a	Fischplatte vom Grill für 1 Person Seezungefilet ^d Calamari ^o und Gavros ^d , (Sardinen)	€ 19,80
34	Scampis ^b (gebacken 5 Stück)	€ 18,80
34a	Fischplatte vom Grill für 2 Personen Seezungefilet ^d Calamari ^o und Scampis ^b	€ 40,50
35	Dorade Royal ^d vom Grill	Tagespreis
36	Seehecht ^d vom Grill	€ 15,50
38	Riesengarnelen ^b vom Grill (5 Stück)	€ 23,00
39	Scampi - Spieß ^b	€ 20,50
42	Fischplatte vom Grill für 2 Personen 2 Lachsfilet ^d , 2 Seehechtfilets ^d , 4 Garnelen ^b	€ 41,00
43	Gavros ^d - kleine Sardinen	€ 15,20
43a	Gavros ^d & Babycalamaris ^o vom Grill	€ 17,80
129	Poseidon - Spezial aus dem Ofen Schwertfischsteaks ^d , Scampis ^d , Käse ^g und Spezialsoße (hausgemacht)	€ 21,00
130	Fischspieß -1 Schwertfisch ^d - Spieß und 1 Lachsfilet ^d	€ 18,50
131	Baby - Calamari ^d vom Grill	€ 16,80
132	Frisches Lachssteack ^d vom Grill	€ 17,80
133	Fischplatte für 1 Person - 1 Seelachsfilet ^d , 1 Lachsfilet ^d , 2 Scampis ^b	€ 20,80
134	Fischplatte vom Grill - Calamari ^o vom Grill mit Scampis ^d	€ 18,80

GRILLGERICHTE

44	Souzouki ^{a,c} , Fleischpflanzerl mit Gemüse, oder Pommes und Salat	€ 10,90
45	Souvlaki, 2 Fleischspieße mit Krautsalat und Reis, oder Gemüse und Zaziki ⁹	€ 12,80
45a	Souvlaki Meteora 2 Fleischspieße mit Pommes, Salat und Spezialsoße	€ 14,20
46	Gyros (Hausgemacht) mit Salat, Reis und Zaziki ⁹	€ 13,20
46a	Gyros (Hausgemacht) mit Pitta (Fladenbrot ^a), Salat und Zaziki ⁹	€ 13,20
136	Gyros mit Calamari, Zaziki ⁹ , Reis und Salat	€ 15,50
136a	Souvlaki mit Calamari, Zaziki ⁹ , Reis und Salat	€ 15,50
47	Gegrillte Leber mit Pommes, Zaziki ⁹ und Salat	€ 12,20
49	Kalambaka Teller - Kalbssteak vom Grill mit hausgemachter Soße, gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	€ 19,80
50a	Choriatiko Souvlaki - Bauernspieß mit Pommes Schafskäse, Zaziki ⁹ und Salat	€ 14,80
51	Lammkotelett (2 Stück) mit Gyros, Pommes, Reis und Salat	€ 16,50
52	Filet vom Schwein mit Reis, Zaziki ⁹ , und Salat	€ 17,60
53	Ermis Teller - Gyros, Leber, Steak, Zaziki ⁹ und Pitta	€ 15,80
54	Filet Teller - Lammfilet, Schweinefilets, Zaziki ⁹ , Ofenkartoffeln und Salat	€ 19,50
54a	Souvlaki gefüllt mit Schafskäse, Reis und Salat	€ 16,80
56	Delphi - Teller - Gyros, Souflaki, Sousouki ^{a,c} , Schweinesteak, Pommes, Reis, Zaziki ⁹ und Salat	€ 17,80
57	Filet-Spieß (vom Schwein) mit Reis, Zaziki ⁹ und Salat	€ 17,80
58	Bauerteller - Souvlaki, Souzouki ^{a,c} , Leber mit Reis und Schafskäse und Salat	€ 15,80
59	Christos - Teller - 2 Souzouki ^{a,c} , Gyros, Zaziki ⁹ , Pitta oder Gemüse und Salat	€ 15,80
60	Kreta - Teller - Souflaki, Gyros mit Zaziki ⁹ und Pitta	€ 15,80
61	Georgios-Teller - 2 Lammkoteletts, 1 Souvlaki, Gyros, mit Reis, Zaziki ⁹ und Salat	€ 17,30
62	Meteora - Teller - Steak, Souzouki ^{a,c} , Leber, gefüllte Weinblätter mit Reis und Salat	€ 15,50
63	Trikala - Teller - Souzouki ^{a,c} , Souvlaki, Steak, Gyros mit Zaziki ⁹ und Gemüse	€ 17,20
64	Kostas - Teller - Souvlaki, Schweinesteak, Gyros, Zaziki ⁹ mit Reis und Salat	€ 16,80
65	Rhodos - Teller - Souvlaki, Souzouki ^{a,c} , Gyros, Lammkotelett, Pommes, Reis, Zaziki ⁹ und Salat	€ 17,80
66	Apollon - Teller - 1 Souvlaki, 2 Schweinefilets, Gyros, Salat, Reis und Zaziki ⁹	€ 17,50
67	Akropolis - Platte (für 2 Pers.) - 10 Lammkoteletts mit Bauernsalat, Reis und Zaziki ⁹ und Salat	€ 45,00
68	Mariana - Platte (für 2 Pers.), 2 Lammkoteletts, 2 Souvlaki, Gyros, 2 Souzouki ^{a,c} , Bauernsalat, Reis und Zaziki ⁹	€ 46,00
69	Korfu - Platte (für 2 Pers) Schweinesteak, 2 Souvlaki, 2 Souzouki ^{a,c} , 2 Leber, Gyros, Gemüse, Zaziki ⁹ und Salat	€ 45,00
71	Olympia - Teller - Rinderfilet mit Salat, Ofenkartoffeln, Kräuterbutter	€ 23,50
72	Mykonos - Teller - 1 Filetspieß, 2 Souzouki und Reis, mit gemischtem Salat und Schafskäse	€ 16,80
73	Tinos Teller - 2 Filets vom Schwein, 1 Souzouki ^{a,c} , Lammkotelett, Pommes und Salat	€ 17,80
74	Andros - Teller - Gyros, 1 Filetspieß mit Pitta und Zaziki ⁹	€ 16,80
75	Odysseus - Teller - Gyros, Filet vom Schwein, Pitta und Zaziki ⁹	€ 16,80
77	Rinderlende mit Ofenkartoffeln, Soße und Salat	€ 19,20
79	Athanassios - Teller - Roulade griechische Art: Schweinefilet gefüllt mit Käse ⁹ , Senf und Sauergurken, dazu griechische Soße, Reis und Salat	€ 18,00
80	Bifteki ^{a,c} - Fleischpflanzerl gefüllt mit Schafskäse, Senf und Tomaten dazu Reis, Zaziki ⁹ und Salat	€ 14,90

GRILLGERICHTE

80a	Kleines Bifteki ^{a,c} mit Gyros, Zaziki ^g , Pommes und Salat,	€ 16,80
205	Grill - Teller - 1 Bauernspieß, 1 Bifteki (Hackfleisch gemischt mit Schafskäse) mit Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 16,80
206	Gyros mit Leber dazu Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 15,30
207	Dorf - Teller 1 Souzouki ^{a,c} , 1 Bauernspieß, 1 Lammkotelett, 1 Leber mit Gemüse und Zaziki ^g	€ 17,50
208	Bauernspieß mit Gyros, Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 16,20
208a	1 Bauernspieß, 1 Putenspieß mit Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 15,80

LAMMGERICHTE

48	Lammkotelett (5 Stück) mit Ofenkartoffeln, Zaziki und Salat	€ 20,40
48a	Lammkrone (4 Stück) mit Ofenkartoffeln, Zaziki und Salat	€ 22,90
76	Lamm - Teller - 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, mit Ofenkartoffeln, Zaziki und Salat	€ 20,50
209	Lammfilet mit Ofenkartoffeln, Zaziki und Salat	€ 23,00

PUTENGERICHTE

210	Putensteak vom Grill mit Reis, Zaziki ^g und Salat	€ 15,50
210a	Putensteak vom Grill mit Pommes Barbecuesoße und Salat	€ 16,50
211	Putenspieß vom Grill mit Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 15,50
211a	Putenspieß und Gyros mit Pommes, Zaziki ^g und Salat	€ 15,80

PFANNENGERICHTE

81	Leber (Schwein) aus der Pfanne mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Salat	€ 14,90
82	Steak aus der Pfanne mit gerösteten Zwiebeln, Pommes und Salat	€ 14,90

AUS DEM BACKOFEN

88	Mousaka - Auberginenaufbau mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsauce ^{g,a,c} , dazu Salat	€ 13,80
89	Giuwetsi I - Spaghetti ^a mit Soße und Käse ^g	€ 11,80
90	Giuwetsi II - Griechische Nudeln ^a mit Soße und Käse ^g	€ 11,80
91	Lammhaxe mit Spaghetti ^a und Käse ^g , mit Salat	€ 16,80
92	Lammhaxe mit griechischen Nudeln ^a und Käse ^g , mit Salat	€ 16,80
93	Lammhaxe mit grünen Bohnen und Salat	€ 16,80
94	Lammhaxe mit Auberginen und Salat	€ 16,80
95	Lammhaxe mit Bamies (Okraschoten) und Salat	€ 16,80
96	Stifado - gebackenes Lammhaxe in Rotweinsauce, Zwiebeln und Salat	€ 16,80
97	Kleftiko - gebackene Lammhaxe mit Ofenkartoffeln, Karotten, griechischer Soße und Salat	€ 16,80
98	Grecco - Lammhaxe mit Gemüse, Ofenkartoffeln, Zucchini, dicke weiße Bohnen, Erbsen, Schafskäse und Salat	€ 16,80

AUS DEM BACKOFEN

98a	Lammhaxe vom Ofen mit Giagantes (dicke Bohnen) Schafskäse und Salat	€ 16,80
99	Kalbfleisch mit Makkaroni ^a , Käse ^g und Salat	€ 16,80
100	Kalbfleisch mit griechischen Nudeln ^a , Käse ^g und Salat	€ 16,80
101	Kalbfleisch mit grünen Bohnen und Salat	€ 16,80
102	Kalbfleisch mit Auberginen und Salat	€ 16,80
103	Kalbfleisch mit Bamies (Okraschoten) und Salat	€ 16,80
104	Stifado - gebackenes Kalbfleisch in Rotweinsauce, Zwiebeln und Salat	€ 16,80
105	Grecco - Kalbfleisch mit Gemüse, Bratkartoffeln, Zucchini, grünen Bohnen, Erbsen, Schafskäse und Salat	€ 16,80
135	Gyros - Spezial aus dem Ofen mit Metaxa - Soße ^g mit Reis und Salata	€ 14,50
212	Gyros - Spezial aus dem Ofen mit Metaxa - Soße ^g mit Käse überbacken dazu Reis und Salata	€ 15,50

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

83	Filetspieß mit Pommes	€ 7,50
83a	Putenspieß mit Pommes	€ 7,80
84	Spaghetti mit Soße und Käse ^g	€ 7,00
84a	Griechische Nudeln mit Soße und Käse ^g	€ 7,00
85	Souflaki mit Pommes	€ 7,50
86	Gyros mit Pommes	€ 7,50
87	Schnitzel mit Pommes	€ 7,50
146	2 Souzouki mit Pommes	€ 7,00
21	5 Calamari mit Salat	€ 8,80

APERITIF

4	Aperol Spritz	2cl	€ 6,50
7	Hugo	0,33cl	€ 6,50
5	Athens Vermouth	0,33cl o. 2cl	€ 6,50
6	Ouzo griech. Aperitif mit Anisgeschmack	38 % Vol. 0,33cl	€ 2,50
8	Campari ¹ mit Orangensaft oder Soda	30 % Vol. 2cl	€ 4,00
10	Whiskey	43 % Vol. 2cl	€ 3,50
12	Martini weiß oder rot	15 % Vol. 5cl	€ 3,00
96	Williams-Birne	40 % Vol. 2cl	€ 2,50

METAXA

17	Metaxa *****	40 % Vol. 2cl	€ 3,90
18	Metaxa *****	40 % Vol. 2cl	€ 4,20
19	Metaxa 12 Sterne	40 % Vol. 2cl	€ 5,80
20	Olympian Reservé (40-jährig)	40 % Vol. 2cl	€ 6,50
14	Jägermeister	35 % Vol. 2cl	€ 2,00
16	Bacardi	37,5 % Vol. 2cl	€ 2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

95	Adelholzener Classic ⁴ Flasche	0,50 l	€ 4,00	0,75 l	€ 6,00
111	Adelholzener Classic Still ⁴ Flasche	0,50 l	€ 4,00	0,75 l	€ 6,00
88	Cola, Cola Zero ^{1 2 4}	0,25 l	€ 2,60	0,40 l	€ 3,70
24	Fanta ^{1 2 4}	0,25 l	€ 2,60	0,50 l	€ 3,70
24	Sprite	0,25 l	€ 2,60	0,40 l	€ 3,70
87	Spezi ^{1 2 4}	0,25 l	€ 2,60	0,40 l	€ 3,70
21	Bitter Lemon ^{3 4}	0,25 l	€ 2,60	0,40 l	€ 3,70
	Eistee Pfirsich o. Zitrone			0,30 l	€ 4,50

FRUCHTSÄFTE

91	Orangensaft			0,25 l	€ 2,80
26	Apfelsaft			0,25 l	€ 2,80
27	Johannisbeersaft			0,25 l	€ 2,80
117	Mangosaft			0,25 l	€ 2,80
	Kirschsaff			0,25 l	€ 2,80
	Maracujasaft			0,25 l	€ 2,80
	Rhabarbersaft			0,25 l	€ 2,80
	Holundersaft			0,25 l	€ 2,80
	Traubensaft			0,25 l	€ 2,80

alle Fruchtsäfte auch als Schorlen 0,25 l € 2,60 und 0,40 l € 3,70

BIERE

28	Hefe-Weissbier hell	0,50 l	€ 3,90
32	Hefe-Weissbier Dunkel	0,50 l	€ 3,90
33	Hefe-Weissbier Leichtes	0,50 l	€ 3,90
98	Helles Klein vom Fass	0,25 l	€ 3,90
29	Helles vom Fass	0,50 l	€ 3,90
30	Dunkles Bier	0,50 l	€ 3,90
31	Radler	0,50 l	€ 3,90
34	Warsteiner Pils Flasche	0,30 l	€ 3,70
97	Helles Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,90
113	Ruß´n-Halbe	0,50 l	€ 3,90
	Alkoholfrei Radler	0,50 l	€ 4,10
	Alkoholfrei Russ´n	0,50 l	€ 4,10

SEKT / CHAMPAGNER

46	Flasche Prosecco	0,75 l	€ 18,00
49	Champagner Met & Chandon	0,75 l	€ 72,00
48	Mumm Sekt	0,75 l	€ 19,50
51	Piccolo	0,25 l	€ 5,00

OFFENE WEISSWEINE 0,25 L € 5,50 / 0,50 L € 10,80

- 36 Retsina trocken – feiner Harzton in Duft und Geschmack
- 37 Samos süß – Qualitäts - Likörwein von der gleichnamigen Insel mit edlem Moscatos - Aroma und Geschmack
- 38 Kleoni trocken – beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack
- 39 Imiglykos halbsüß
- 40 Savvatiano trocken – fruchtiger Geschmack, Zitrusfrüchten und Aromen wie Rose und rotem Buket
- MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack 0,5l Flasche € 10,80

OFFENE ROTWEINE 0,25 L € 5,50 / 0,50 L € 10,80

- 41 Merlot trocken - beliebter Wein, Rebsorten Syrah und Merlot
- 44 Mavrodaphne süß - Qualitätslikörwein aus Thessalien
- 45 Kleoni trocken – beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack
- 147 Makedonikos halbtrocken – Erdbeer - Aromen , fruchtig - frisch im Geschmack
- 46a Imiglykos halbsüß aus Thessalien
- MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack 0,5l Flasche € 10,80

OFFENE ROSÈWEINE 0,25 L € 5,50 / 0,50 L € 10,80

- 46 Roditis herb mit fruchtigem Geschmack
- 42 Retsina Rose geharzt
- MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack 0,5l Fl. € 10,80
- Davaris rosé trocken mit fruchtigem Geschmack und verschiedene Beeren 0,5l Fl. € 12,80

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 LITER

- 52 Kleoni trocken – beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack € 16,50
- 53 Retsina Malamatina Weiß 0,50 l mono € 9,50
- 55 Palaiomylos Zafirakis - Malagouzia / Tyrnavos Thessalien € 23,50
Feinfruchtig, aromatisch, Finessenreich und Elegant
- 56 Mantinia Tselepos - Moschofilero / Mantinia - Arcadia € 23,50
lebendig, fruchtig, blumig, knackig... immer Top.
- 57 Mikri Arkouda Zafeirakis - Asyrtiko, betonter Geschmack, fruchtig, trocken € 23,00
- 58 Mikri Kivotos Asirtika, Lantides Winery - trocken fruchtig, kräftige Aromen, € 26,50
leichter Abgang, voller Geschmack
- 59 Blanc de Gris Tselepos - Moschofilero, Explosives Bouquet, Rosenduft, € 27,50
Zitrusnote, Verführung pur
- 60a Santorini Sigalas - Assyrtiko / Santorini - € 39,50
Schöne Balance von Kraft, Mineralität, Extrakt und lebendige Säure...Für Rieslingfans
- 61a Amethystos Lazaridis - intensive Aromen von exotischen Zitrusfrüchten, starker Abgang, € 29,80
charakteristische Säure
- 62 Kavalieros Sigalas weiss - Mineralik pur, im Mund toller Zitrusgeschmack € 87,00
und ein wenig Grapefruit

FLASCHENWEINE ROT

0,75 LITER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 60 | Eros & Psyche Pavlos Argyropoulos - Xinomavro - Syrah / Makedonien
Modern, Harmonisch, geschmeidig, fruchtig, Saftig | € 20,50 |
| 61 | Naoussa Reserve Tsantali - Xinomavro / Naoussa g.U. | € 22,50 |
| 63 | Rapsani Reserve Tsantalis - Xinomavro - Stavroto - Krasato - Rapsani
Würziger und beeriger Duft, körpereich, weich, lang, edel | € 23,90 |
| 64 | Kanenas Tsantali - Syrah - Mavroudi / Thraki g.g.A | € 28,50 |
| 65 | Mikri Arkouda Zafeirakis - Rebsorte Syrah, rote Waldbeeren,
ein Wein mit betontem Geschmack | € 23,00 |
| 65a | Evches Pieria Eratini - Cabernet - Syrah - Xinomavro / Pieria - Makedonien
Ausgewogene Fruchtigkeit und Würze, Kompakt elegant ... herrlich. | € 29,50 |
| 66 | Limniona New Age Zefeirakis - mit saftigen Erdbeeren, Kirschen und Himbeeren.
Noten von schwarzem Tee, Pilzen und Kräutern ergänzen das aromatische Bouquet | € 26,50 |
| 66a | Mikri Kibotos - fruchtig, trocken, aus Peloponnes, rote Früchte, kräftiger Geschmack | € 26,50 |
| 67 | Domain Mega Spileo - Cabernet Sauvignon, Agioritiko, fruchtig vollmundig
mit langem Abgang | € 27,50 |
| 67a | Agioritiko Abaton Tsantali - Limnio und Cabernet Sauvignon,
harmonisch, elegant, füllig, faszinierend und mit einem enormen Nachhall | € 61,00 |

FLASCHENWEINE ROSÉ

0,75 LITER

- | | | |
|----|---|---------|
| 67 | Mikri Arkouda Zafeirakis - vollmundiger Geschmack, rote Beeren, Zitrusfrüchte
mit kräftigem Abgang | € 26,50 |
| 68 | Amynteon Tsantali - ausgeprägtes Bouquet von reifen Früchten und
einen weichen Abgang. Ein leichter Wein zu Fisch, Geflügel und Vorspeisen. | € 20,50 |
| 72 | Eros & Psyche Argyropoulos - Sehr leicht und dennoch charakterstark.
Geschmacklich eine gute Balance zwischen Xinomavro und Malagousia | € 20,50 |
| 69 | Limniona Rose Zafeirakis - intensiver Duft von Erdbeeren,
leicht und erfrischend, weich und rund auf der Zunge,
aussergewöhnlicher Hauch von Gewürzen | € 26,50 |
| 70 | Gris de Nuit Tselepos - Helles Pink mit grauen Schattierungen, in der Nase
Zitrusaromen und Noten von Rosen und Jasmin. Reich und geschmeidig im Gaumen,
ausbalancierte Säure und langer Abgang | € 28,50 |
| 71 | Domaine Costa Lazaridi Merlot Rosé 2019 - leicht und erfrischend.
Im Mund ist er weich und abgerundet mit einem ausgewogenen Finish
und einem Hauch von Gewürzen | € 35,00 |

Allergene:

a. enthält glutenhaltige Getreide, b. enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c. enthält Eier und Eierzeugnisse, d. enthält Fisch und Fischzeugnisse, e. enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f. enthält Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g. enthält Milch und Milcherzeugnisse, h. enthält Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse, i. enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse, m. enthält Schwefeldioxid und Sulphide, n. enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o. enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

Bezeichungslegende: 1 Farbstoff 2 Koffein 3 Chinin 4 Kohlensäure 5 Konservierungsstoffe 6 Antioxidationsmittel



METEORA

GRIECHISCHES RESTAURANT

Gröbenbachstraße 3, 82194 Gröbenzell
Tel.: 08142 4445172