



RESTAURANT | BIERGARTEN | CAFÉ

DIONI

WALDHAUS



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant,
das nach der Göttin Dioni (Ehefrau des Zeus) benannt ist.

Unser Ziel ist, dass Sie unsere griechischen Spezialitäten,
die wir nach überlieferten Rezepten frisch für Sie zubereiten,
in passender Atmosphäre und in Ruhe von Herzen genießen können
und sich für einige Stunden wie die Götter des Olymp fühlen.

**Guten Appetit und Καλή όρεξη
wünscht Ihnen das Dioni-Team**

Dear valued guest,

we welcome you to our restaurant, named after the goddess Dioni (wife of Zeus).

*Our goal is that you enjoy our Greek specialties,
which we freshly prepare for you according to traditional recipes,
in a suitable atmosphere, in peace and from the heart
and feel like the gods of Olympus for a few hours.*

The Dioni team wishes you bon appetit and Καλή όρεξη

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags Ruhetag

Dienstag - Freitag

11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr
(warme Küche 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 22:00 Uhr)

Samstag

17:00 - 23:00 Uhr
(warme Küche bis 22:00 Uhr)

Sonntage & Feiertage

11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 22:00 Uhr
(warme Küche 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr)

OPENING HOURS

Closed on Mondays

Wednesday - Friday

11:30 AM - 2:30 PM and 5:30 PM - 11:00 PM
(warm kitchen 11:30 AM - 2:00 PM and 5:30 PM - 10:00 PM)

Saturday

5:00 PM - 11:00 PM
(warm kitchen until 10:00 PM)

Sundays & Major German Holidays

11:30 AM - 2:30 PM and 5:30 PM - 10:00 PM
(warm kitchen 11:30 AM - 2:00 PM and 5:30 PM - 9:00 PM)



VORSPEISEN | STARTERS

Vorspeisen haben in Griechenland einen sehr hohen Stellenwert und es gehört zum guten Ton, seinen Gästen einen gedeckten Tisch mit allerlei Köstlichkeiten anzubieten.

Appetizers are very important in Greece and it is good manners to offer his guests a laid table with all kinds of delicacies.

- | | |
|--|---------|
| 1 GRIECHISCHE BOHNENSUPPE | 5,50 € |
| <i>Greek bean soup</i> | |
| 2 HÜHNERSUPPE | 5,50 € |
| <i>Chicken soup</i> | |
| 6 PITA CHALLOÚMI | 9,00 € |
| Pita mit Basilikum-Pesto, Challoúmi-Käse und Tomate | |
| <i>Pita Challoúmi – Pita with basil pesto, challoúmi cheese and tomato</i> | |
| 7 TSATSIKI | 6,00 € |
| Joghurt griechische Art | |
| <i>Tzatziki – Greek style yoghurt</i> | |
| 8 CHTIPITI | 7,90 € |
| Schafskäsecreme | |
| <i>Chtipiti – Sheep Cream Cheese</i> | |
| 9 OKTOPUS-SALAT | 12,90 € |
| Mit Olivenöl verfeinert | |
| <i>Octopus salad – Refined with olive oil</i> | |
| 10 DOLMADAKIA | 8,20 € |
| Mit Reis gefüllte Weinblätter & Tsatsiki | |
| <i>Dolmadakia – Vine leaves stuffed with rice & tzatziki</i> | |
| 12 SAGANAKI | 10,50 € |
| Schafskäse mit Honig & Sesam | |
| <i>Saganaki – Feta cheese with honey & sesame</i> | |
| 13 PITA | 3,50 € |
| Warmes Fladenbrot | |
| <i>Pita – Warm flatbread</i> | |
| 14 KNOBLAUCHBROT | 4,50 € |
| Baguette, gegrillt mit Kräuter-Öl und Knoblauch | |
| <i>Garlic Bread – Baguette grilled with herb oil and garlic</i> | |
| 15 GEGRILLTE PEPERONI | 7,90 € |
| Mit Kräuter-Öl und Knoblauch | |
| <i>Grilled Pepperoni – With herb oil and garlic</i> | |
| 16 GEGRILLTE PEPERONI | 8,40 € |
| Mit Sauce béarnaise | |
| <i>Grilled Pepperoni – With bearnaise sauce</i> | |

VORSPEISEN | STARTERS

Die griechischen Vorspeisen (Orektiká oder Míza) fungieren als klassische Appetitanreger. Oft handelt es sich dabei um kleine Speisen mit Käse, Meeresfrüchten, Fisch oder Fleisch.

The Greek appetizers (orektiká or míza) act as classic appetizers.

These are often small dishes with cheese, seafood, fish or meat.

- | | |
|--|---------|
| 17 GEBACKENER SCHAFSKÄSE | 10,50 € |
| Mit Tomaten, Peperoni & Zwiebeln | |
| <i>Baked Feta Cheese – With tomatoes, pepperoni & onions</i> | |
| 18 SAGANAKI | 9,90 € |
| Paniierter Schafskäse | |
| <i>Saganaki – Breaded sheep cheese</i> | |
| 19 AUBERGINEN SPEZIAL | 11,20 € |
| Mit Tomaten-Knoblauchsauce und mit Schafskäse überbacken | |
| <i>Eggplants Special – With tomato-garlic sauce and baked with feta cheese</i> | |
| 20 ZUCCHINI-CHIPS | 9,90 € |
| Frittierte Zucchini-Chips mit Tsatsiki | |
| <i>Zucchini Chips – Fried zucchini chips with tzatziki</i> | |
| 21 GARNELENSPIESSE | 12,50 € |
| Zwei Spieße mit Knoblauchsauce | |
| <i>Shrimp Skewers – Two skewers with garlic sauce</i> | |
| 22 BABY CALAMARI | 13,20 € |
| Mit Knoblauch gebraten & mit Wein verfeinert | |
| <i>Baby Calamari – Fried with garlic & refined with wine</i> | |
| 26 OKTOPUS | 15,50 € |
| Gegrillt & mit Vinaigrette verfeinert | |
| <i>Octopus – Grilled & refined with vinaigrette</i> | |
| 29 VORSPEISENTELLER KLEIN | 12,90 € |
| Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu ein Fladenbrot | |
| <i>Appetizer Plate Small – Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus one flatbread</i> | |
| 30 VORSPEISENPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN | 18,90 € |
| Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu zwei Fladenbrote | |
| <i>Appetizer Plate Large – Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus two flatbreads</i> | |
| 31 VEGETARISCHE PLATTE | 16,60 € |
| Dazu ein Fladenbrot | |
| <i>Vegetarian platter – Served with a flatbread</i> | |

SALATE | SALADS

*Sie möchten gerne etwas Leichtes? Oder etwas Erfrischendes an einem heißen Sommertag?
Probieren Sie unsere frisch zubereiteten Salatvarianten.
Would you like something light? Or something refreshing on a hot summer day?
Try our freshly prepared salad variations.*

- | | |
|--|---------|
| 35 DIONI-SALAT | 15,90 € |
| Blattsalat, Hähnchenfleisch, Karotten, Rucola, Tomaten, Walnuss,
mit gehobeltem Grana Padano & Balsamico-Vinaigrette
<i>Dioni Salad – Leaf lettuce, chicken, carrots, rocket, tomatoes, walnuts,
with shaved Grana Padano & balsamic vinaigrette</i> | |
| 37 THUNFISCHSALAT | 15,10 € |
| Blattsalat, Thunfisch, Karotten, Tomaten, Gurken, Zwiebeln
<i>Tuna Salad – Leaf lettuce, tuna, carrots, tomatoes, cucumbers, onions</i> | |
| 38 GARNELENSALAT | 17,30 € |
| Blattsalat, Garnelen, Rucola & Balsamico-Vinaigrette
<i>Shrimp Salad – Leaf lettuce, shrimp, arugula & balsamic vinaigrette</i> | |
| 39 GRIECHISCHER BAUERNNSALAT | 14,00 € |
| Gurken, Oliven, Paprika, Peperoni, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln
angemacht mit Olivenöl
<i>Greek Salad – Cucumbers, olives, peppers, pepperoni, feta cheese, tomatoes, onions
dressed with olive oil</i> | |
| 40 BEILAGEN-SALAT | 4,50 € |
| Grüner Salat, Gurken, Karotten
<i>Side Salad – Green lettuce, cucumber, carrot</i> | |



BEILAGEN & SAUCEN | SIDE DISHES & SAUCES

*Damit Sie alle Gerichte abwechslungsreich gestalten können,
bieten wir verschiedene Beilagen und Saucen - Langeweile hat da keine Chance.
So that you can diversify all dishes,
we offer various side dishes and sauces - boredom doesn't stand a chance.*

43 POMMES FRITES	4,00 €
<i>French Fries</i>	
44 GEMÜSEREIS	4,00 €
<i>Vegetable Rice</i>	
47 POMMES CHIPS	4,00 €
<i>Chips Fries</i>	
48 KROKETTEN	4,00 €
<i>Croquettes</i>	
49 KNOBLAUCH-KARTOFFELN	4,50 €
<i>Garlic Potatoes</i>	
50 GEMÜSE-MIX	5,00 €
<i>Mixed vegetables</i>	
51 KRITHARAKI	5,00 €
Griechische Reisnudeln mit Tomatensauce	
<i>Kritharaki - Greek rice noodles with tomato sauce</i>	
52 METAXA-SAUCE	4,00 €
<i>Metaxa sauce</i>	
54 CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	4,00 €
<i>Mushroom cream sauce</i>	
55 SCHAFSKÄSESAUCE	4,00 €
<i>Sheep cheese sauce</i>	
58 PFEFFERSAUCE	4,00 €
<i>Pepper sauce</i>	
61 SAUCE BÉARNAISE	4,00 €
<i>Béarnaise sauce</i>	
62 TSATSIKI EXTRA	3,60 €
<i>Extra tzatziki</i>	

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN | GREEK SPECIALTIES

Die griechische Küche bietet eine reichhaltige Auswahl mediterraner Gemüsesorten wie Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten, die immer frisch vorhanden sind.

Greek cuisine offers a rich selection of mediterranean vegetables such as peppers, aubergines, courgettes, onions and tomatoes, which are always freshly available.

- | | |
|--|---------|
| 64 GYROS MIT TSATSIKI | 17,40 € |
| Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Pommes frites & Salat | |
| <i>Gyros With Tzatziki – Sliced pork from the rotisserie with french fries & salad</i> | |
| 65 GYROS ÜBERBACKEN | 18,40 € |
| Mit Käse überbacken auf Metaxa-Sauce dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Baked Gyros – Baked with cheese on Metaxa sauce with french fries & salad</i> | |
| 67 SUZUKI | 16,30 € |
| Hackfleischröllchen mit Pommes frites & Salat | |
| <i>Suzukia – Minced meat rolls with french fries & salad</i> | |
| 68 SUZUKI SPEZIAL | 17,40 € |
| Hackfleischröllchen mit Schafskäsesauce, Pommes frites & Salat | |
| <i>Suzukia Special – Minced meat rolls with sheep cream sauce, french fries & salad</i> | |
| 70 BIFTEKI | 17,90 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Bifteki – Minced steak filled with feta cheese with french fries & salad</i> | |
| 71 BIFTEKI DIONI | 18,90 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf Metaxa-Sauce mit Pommes frites & Salat | |
| <i>Bifteki Dioni – Minced steak filled with feta cheese on Metaxa sauce with french fries & salad</i> | |
| 93 FILET DIONI SEPZIAL | 22,50 € |
| Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse auf Metaxa-Sauce mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Pommes frites & Salat | |
| <i>Fillet Dioni Special – Pork fillet stuffed with sheep's cheese on Metaxa sauce with tomatoes, peppers, onions, french fries & salad</i> | |
| 110 HÄHNCHENSPIESS | 19,70 € |
| Mit Paprika und Zwiebeln dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Chicken Skewer – With peppers and onions, served with french fries & salad</i> | |
| 111 LENDENSPIESS NATUR | 20,70 € |
| Mit Pommes frites & Salat | |
| <i>Sirloin Skewer – With french fries & salad</i> | |
| 115 LENDENSPIESS | 22,70 € |
| Mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites & Salat | |
| <i>Sirloin Skewer – With mushroom cream sauce, french fries & salad</i> | |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN | GREEK SPECIALTIES

*Die griechische Küche blickt auf eine lange Tradition zurück: bereits im antiken Griechenland finden sich Elemente, welche die griechische Küche auch heute noch prägen.
Greek cuisine can look back on a long tradition: as far back as ancient Greece there are elements that still characterize Greek cuisine today.*

- | | | |
|-----|--|---------|
| 116 | LENDENSPIESS | 22,70 € |
| | Mit Schafskäsesauce, Pommes frites & Salat | |
| | <i>Sirloin Skewer – With sheep cream sauce, french fries & salad</i> | |
| 117 | LENDENSPIESS | 22,70 € |
| | Mit Sauce béarnaise, Pommes frites & Salat | |
| | <i>Sirloin Skewer – With béarnaise sauce, french fries & salad</i> | |
| 120 | SOUVLAKIA | 16,40 € |
| | Schweinefleischspieße mit Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat | |
| | <i>Souvlakia – Pork skewers with tzatziki, french fries & salad</i> | |
| 132 | MOUSSAKA | 19,00 € |
| | Griechischer Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Béchamelsauce, Salat | |
| | <i>Moussaka – Greek eggplant casserole with minced meat, potatoes, béchamel sauce, salad</i> | |
| 133 | MOUSSAKA VEGETARISCH | 18,50 € |
| | Griechischer Auberginen-Auflauf mit Karotten, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Béchamelsauce, Salat | |
| | <i>Moussaka vegetarian – Greek eggplant casserole with carrots, potatoes, peppers, zucchini, béchamel sauce, salad</i> | |

PFÄNNCHEN | PAN DISHES

- | | | |
|-----|--|---------|
| 121 | GYROS-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 18,80 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Gyros Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 122 | HÄHNCHENBRUST-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 19,30 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Chicken Breast Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 123 | SCHWEINEFILET-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 21,10 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Pork Filet Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 124 | HÄHNCHENBRUST-PFÄNNCHEN SCHAFSKÄSESAUCE | 19,40 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Chicken Breast Pan Sheep's Cheese Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 125 | SCHWEINEFILET-PFÄNNCHEN SCHAFSKÄSESAUCE | 21,10 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Pork Filet Pan Sheep's Cheese Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 130 | RINDERLEBER-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 19,00 € |
| | Mit Pommes frites & Salat | |
| | <i>Beef Liver Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |

FLEISCHGERICHTE RIND | MEAT DISHES BEEF

Neben Schaf- und Ziegenfleisch wird in der griechischen Küche auch ein großer Anteil an Schweine- und Rindfleisch verzehrt - bei uns erhalten Sie bestes Fleisch vom Black Angus Rind. In addition to sheep and goat meat, a large proportion of pork and beef is also consumed in Greek cuisine - with us you get the best Black Angus beef.

75 RINDERLEBER	17,40 €
Mit Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat <i>Beef Liver – With tzatziki, french fries & salad</i>	
81 RINDERLEBER SPEZIAL	17,70 €
Mit Röstzwiebeln dazu Pommes frites & Salat <i>Beef Liver Special – With roasted onions, french fries & salad</i>	
82 RUMPSTEAK KRÄUTERBUTTER	27,90 €
Mit Pommes Chips & Salat <i>Rumpsteak With Herb Butter – With french fries & salad</i>	
83 RUMPSTEAK RÖSTZWIEBELN	28,90 €
Mit Pommes Chips & Salat <i>Rumpsteak With Roasted Onions – With french fries & salad</i>	
84 RUMPSTEAK PFEFFERSAUCE	29,30 €
Mit Pommes Chips & Salat <i>Rumpsteak With Pepper Sauce – With french fries & salad</i>	
85 RUMPSTEAK SAUCE BÉARNAISE	29,50 €
Mit Pommes Chips & Salat <i>Rumpsteak With Béarnaise Sauce – With french fries & salad</i>	
89 SURF & TURF	32,80 €
Rumpsteak und Garnelen mit Kräuterbutter dazu Pommes Chips & Salat <i>Surf & Turf – Rump steak and prawns with herb butter, chips fries & salad</i>	

FLEISCHGERICHTE LAMM | MEAT DISHES LAMB

Griechenland besitzt mit fast 5 Millionen Tieren den größten Ziegenbestand Europas und so finden sich in der griechischen Küche schon immer auch Gerichte mit Ziegen- und Lammfleisch.

With almost 5 million animals, Greece has the largest population of goats in Europe, and Greek cuisine has always included dishes with goat and lamb meat.

LAMM VOM GRILL | GRILLED LAMB

- | | |
|---|---------|
| 76 PAIDAKIA LAMMKRONE | 30,20 € |
| Lammkotelett mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Paidakia Rack Of Lamb – Lamb chops with garlic potatoes & salad</i> | |
| 78 LAMMSPIESSE | 26,50 € |
| Mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Lamb Skewers – With garlic potatoes & salad</i> | |
| 79 LAMMFILET | 28,50 € |
| Mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Lamb Fillet – With garlic potatoes & salad</i> | |
| 80 LAMM-GRILLTELLER | 31,10 € |
| Lammkotelett, Lammsteak, Lammspieß und Lammfilet mit Tsatsiki | |
| dazu Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Lamb Grill Plate – Lamb chops, lamb steak, lamb skewers and lamb fillet with tsatsiki with garlic potatoes & salad</i> | |

LAMM AUS DEM OFEN | LAMB FROM THE OVEN

- | | |
|---|---------|
| 74 JUWETSI LAMM-HINTERHAXE | 19,90 € |
| Mit Pommes frites & Salat | |
| <i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle – With french fries & salad</i> | |
| 146 JUWETSI LAMM-HINTERHAXE | 19,90 € |
| Mit Kritharaki (griechische Reisnudeln) & Salat | |
| <i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle – With Kritharaki (Greek rice noodles) & salad</i> | |
| 150 JUWETSI LAMM-HINTERHAXE | 19,90 € |
| Mit dicken Bohnen & Salat | |
| <i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle – With broad beans & salad</i> | |

MIX-TELLER | MIX PLATES

Das wichtigste Charakteristikum der griechischen Küche ist, dass es beim Essen nicht nur um das Essen selbst geht, sondern dabei in geselliger Runde mit Familie & Freunden zu sein.

The most important characteristic of Greek cuisine is that eating is not just about the food itself, but about being in the company of family and friends.

- | | |
|--|---------|
| 96 WALDHAUS-TELLER | 27,50 € |
| Rumpsteak, Schweinefilet, Schweinefilet-Spieß, Hähnchensteak, Pommes Chips & Salat | |
| <i>Waldhaus Plate – Rump steak, pork fillet, pork fillet skewer, chicken steak, french fries & salad</i> | |
| 98 SPEZIAL-TELLER | 24,50 € |
| Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Special Plate – Lamb chops, pork steak, souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki, french fries & salad</i> | |
| 100 ZORBAS-TELLER | 20,70 € |
| Bifteki, Souvlaki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Zorbas Plate – Bifteki, souvlaki, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 103 ÜBERRASCHUNGS-TELLER | 22,70 € |
| Lassen Sie sich von uns überraschen - dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Surprise Plate – Let us surprise you - with french fries & salad</i> | |
| 105 KRETA-TELLER | 20,00 € |
| Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Kreta Plate – Souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 106 PLAKA-TELLER | 19,70 € |
| Rinderleber, Schweinesteaks, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes frites & Salat | |
| <i>Plaka Plate – Beef liver, pork steaks, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 108 EFIRA-TELLER MIT PFEFFERSAUCE | 24,90 € |
| Hähnchenfilet, Lammfilet und Rumpsteak dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Efira Plate Pepper Sauce – Chicken fillet, lamb fillet, rump steak with vegetable rice & salad</i> | |
| 109 DIONI-TELLER | 29,50 € |
| Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet und Rumpsteak dazu Pommes Chips & Salat | |
| <i>Dioni Plate – Lamb fillet, pork fillet, chicken fillet, rump steak with chips fries & salad</i> | |

MIX-PLATTEN | MIX PLATTERS

FÜR ZWEI PERSONEN | FOR TWO

Gäste werden in der griechischen Kultur als Segen betrachtet und mit größtem Respekt behandelt. Das Anbieten von Speisen ist eine Möglichkeit, Zuneigung und Wertschätzung für Gäste zu zeigen.

In Greek culture, guests are viewed as a blessing and treated with the utmost respect.

Offering food is a way to show affection and appreciation for guests.

135 LEFKAS-PLATTE 44,00 €

Schweinesteaks, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Knoblauch-Kartoffeln & ein Bauernsalat
Lefkas-Platter – Pork steaks, souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki, with garlic potatoes & greek salad

136 ZAKYNTHOS-PLATTE 47,00 €

Suzuki, Souvlaki, Lammkronen, Rinderleber, Gyros, Tsatsiki
dazu Pommes frites & ein Bauernsalat
Zakynthos Platter – Suzukia, souvlaki, lamb crowns, beef liver, gyros, tzatziki with french fries & greek salad

137 PARGA-PLATTE 57,00 €

Bifteki, Hähnchensteaks, Rumpsteaks, Schweinefilets, Tsatsiki
dazu Pommes Chips & ein Bauernsalat
Parga Platter – Bifteki, chicken steaks, rump steaks, pork fillets, tzatziki with french fries & greek salad

SONSTIGE FLEISCHGERICHTE | OTHER MEAT DISHES

155 SCHNITZEL WIENER ART 15,80 €

Schweineschnitzel paniert dazu Pommes frites & Salat
Schnitzel Viennese Style – Breaded pork schnitzel with french fries & salad

156 RAHMSCHNITZEL 16,80 €

Schweineschnitzel paniert mit Champignon-Rahmsauce
dazu Pommes frites & Salat
Cream Schnitzel – Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce, french fries & salad

157 HÄHNCHENBRUST-FILET 19,00 €

Vom Grill, dazu Tsatsiki, Pommes frites & Salat
Chicken Breast Fillet – From the grill, with tzatziki, french fries & salad

181 HÄHNCHENBRUST-FILET 19,00 €

Vom Grill, mit Champignon-Rahmsauce, Pommes frites & Salat
Chicken Breast Fillet – From the grill, with mushroom cream sauce, french fries & salad

FISCHSPEZIALITÄTEN | FISH SPECIALTIES

*Die griechische Küche ist geprägt durch die geografischen Besonderheiten des Landes.
Im küstenreichen Griechenland hat Fischfang von Alters her immer eine große Rolle gespielt.
Greek cuisine is shaped by the geographical features of the country.
In coastal Greece, fishing has always played an important role since ancient times.*

- 170 BLACK TIGER GARNELEN AUS DER PFANNE** 26,90 €
Mit Tomaten-Knoblauchsauce und Schafskäse dazu Gemüsereis & Salat
Pan-fried Black Tiger Prawns – With tomato-garlic sauce, feta cheese, vegetable rice & salad
- 171 BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL** 26,20 €
Dazu Gemüse, Tsatsiki & Salat
Grilled Black Tiger Prawns – With vegetables, tzatziki & salad
- 172 CALAMARI GEBRATEN** 20,50 €
Hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki dazu Gemüsereis & Salat
Fried Calamari – Homemade calamari rings with tzatziki served with vegetable rice & salad
- 180 CALAMARI GEGRILLT** 20,70 €
Calamari mit Schafskäsesauce dazu Gemüsereis & Salat
Grilled Calamari – Calamari with sheep cream sauce served with vegetable rice & salad
- 174 TROPENZUNGE GEGRILLT** 20,00 €
Verfeinert mit einer Zitrone-Olivenöl-Emulsion, Tsatsiki, Gemüsereis & Salat
Grilled Tropical Tongue – Refined with a lemon-olive oil emulsion, tzatziki, vegetable rice & salad
- 175 TROPENZUNGE GEGRILLT** 20,20 €
Mit Zitronensauce dazu Gemüsereis & Salat
Grilled Tropical Tongue – With lemon sauce served with vegetable rice & salad
- 182 DORADENFILET GEGRILLT** 22,10 €
Verfeinert mit einer Zitrone-Olivenöl-Emulsion dazu Gemüsereis & Salat
Grilled Sea Bream Fillet – Refined with a lemon-olive oil emulsion, served with vegetable rice & salad
- 178 LACHSFILET VOM GRILL** 24,00 €
Dazu Gemüsereis & Salat
Grilled Salmon Fillet – With vegetable rice & salad
- 179 FISCHPLATTE** PRO PERSON *per person* 29,50 €
Black Tiger Garnelen, gegrillte Calamari, Lachsfilet, Tropenzunge, Tsatsiki
dazu Gemüse & Salat
Fish Platter – Black tiger prawns, grilled calamari, salmon fillet, tropical tongue, tzatziki with vegetables & salad



KINDERGERICHTE | CHILDREN'S MEALS

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

For our little guests up to 12 years

- | | |
|---|---------|
| 164 HÄHNCHENBRUST-FILET | 10,00 € |
| Dazu Pommes frites | |
| <i>Chicken Breast Fillet – With french fries</i> | |
| 165 SOUVLAKI-SPIESS | 10,00 € |
| Dazu Pommes frites | |
| <i>Souvlaki Skewer – With french fries</i> | |
| 166 GYROS | 10,00 € |
| Dazu Pommes frites | |
| <i>Gyros – With french fries</i> | |
| 167 KINDERSCHNITZEL WIENER ART | 10,00 € |
| Schweineschnitzel paniert dazu Pommes frites | |
| <i>Children's Schnitzel Viennese Style – Breaded pork schnitzel with french fries</i> | |
| 168 SUZUKI | 10,00 € |
| Hackfleischröllchen mit Pommes frites | |
| <i>Suzukia – Minced meat rolls with french fries</i> | |

DESSERTS | DESSERTS

*Griechenland ist ein Land mit einer großen Auswahl an Süßigkeiten.
Joghurt mit Honig ist ein weit verbreitetes und sehr beliebtes griechisches Dessert.
Greece is a country with a wide variety of sweets.
yoghurt with honey is a common and very popular Greek dessert.*

JOGHURT GRIECHISCHE ART Mit Honig und Walnüssen <i>Greek Style Yoghurt – With honey and walnuts</i>	5,80 €
GALAKTOBOUREKO Mit Filo-Teig umhüllter Grießpudding dazu Vanilleeis & Sahne <i>Galaktoboureko – Semolina pudding coated in filo pastry with vanilla ice cream & cream</i>	6,80 €
HALWA-EIS Mus aus Öl-Samen und Honig, weiterverarbeitet zu leckerer Eiscreme <i>Halwa Ice Cream – Mush made from oil seeds and honey, processed into delicious ice cream</i>	7,20 €
SOKOLATOPITA Warmer Schokokuchen nach griechischer Art & Sahne <i>Socolatopita – Greek style warm chocolate cake & cream</i>	7,60 €
DIONI-DESSERT Lassen Sie sich von uns überraschen <i>Dioni-Dessert – Let us surprise you</i>	10,90 €
AMARENA-BECHER Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen & Sahne <i>Amarena Sundae – Vanilla ice cream with amarena cherries & whipped cream</i>	7,20 €
HIMBEER-BECHER Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <i>Raspberry Sundae – Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	6,90 €
SCHOKO-BECHER Vanille-Eis mit Schokoladen-Sauce <i>Chocolate Sundae – Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	6,90 €
GEMISCHTER EISBECHER Verschiedene Eissorten & Sahne <i>Mixed Cup Of Ice Cream – Different types of ice cream & whipped cream</i>	6,00 €

GETRÄNKE | BEVERAGES

WARME GETRÄNKE | WARM DRINKS

TASSE KAFFEE <i>Cup Of Coffee</i>	3,00 €
MILCHKAFFEE <i>Milk Coffee</i>	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO <i>Espresso double</i>	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,60 €
GRIECHISCHER MOCCA <i>Greek Mocha</i>	3,20 €
GLAS TEE <i>Glass Of Tea</i>	<i>verschiedene Sorten different sorts</i> 3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFT DRINKS

	0,2 L	0,4 L
COCA-COLA, -ZERO, SPRITE, FANTA, SPEZI	3,40 €	4,60 €
BITTER LEMON	3,40 €	4,60 €
SAFTSCHORLE <i>Juice Spritzer</i>	3,40 €	4,60 €
APFELSAFT, ORANGENSAFT <i>Apple Juice, Orange Juice</i>	3,40 €	4,60 €
BANANEN- JOHANNISBEER-, KIRSCH-, MARACUJA-NEKTAR, TRAUBENSAFT ROT <i>Banana-, Currant-, Cherry-, Passion-fruit - Nectar, Red Grape Juice</i>	3,40 €	4,60 €
	0,25 L	0,75 L
MINERALWASSER, STILLES WASSER <i>Mineral Water, Still Water</i>	2,90 €	5,50 €

BFRESH

Aus Griechenland, handgemacht, wenig Kalorien, ohne Zuckerzusatz
From Greece, handmade, low calories, no added sugar

	0,33 L
ZITRONE <i>Lemon</i>	5,60 €
Mit Agave und Ginger <i>With agave and ginger</i>	
PINK GRAPEFRUIT	5,60 €
POMEGRANATE	5,60 €
Mit Grünem Tee <i>With green tea</i>	
APFEL-BERGAMOTTE <i>Apple bergamot</i>	5,60 €
SAUERKIRSCH <i>Sour cherry</i>	5,60 €
Mit Bittermandel <i>With bitter almond</i>	

GETRÄNKE | BEVERAGES

BIER VOM FASS | BEER FROM THE BARREL

	0,3 L	0,4 L
EICHBAUM UREICH PREMIUM PILS	3,50 €	4,50 €
EICHBAUM BRAUMEISTERS KELLERBIER	3,70 €	4,70 €
RADLER <i>Shandy</i>	3,50 €	4,50 €
COLA-BIER <i>Cola-Beer</i>	3,50 €	4,50 €
	0,3 L	0,5 L
HEFEWEIZEN <i>Wheat Beer</i>	4,10 €	5,00 €
WEIZEN-MIX <i>Wheat Mix</i>	4,10 €	5,00 €

FLASCHENBIERE | BOTTLED BEERS

KRISTALL-WEIZEN <i>Crystal-Wheat</i>	0,5 L	5,00 €
DUNKLES WEIZEN <i>Dark Wheat</i>	0,5 L	5,00 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic Wheat Beer</i>	0,5 L	5,00 €
PILS ALKOHOLFREI <i>Pils non-alcoholic</i>	0,33 L	3,90 €

APERITIFS | APPETIZERS

CAMPARI	5,70 €
Orange oder Soda <i>Orange or Soda</i>	
MARTINI	5,50 €
Bianco oder Rosso <i>Blanco or Rosso</i>	
APEROL SPRITZ	7,20 €
HUGO	7,20 €

SEKT | SPARKLING WINE

GLAS SEKT <i>Glass of sparkling wine</i>	0,1 L	4,20 €
PICCOLO ASTI CINZANO	0,2 L	6,80 €
PICCOLO FÜRST VON METTERNICH	0,2 L	7,50 €
ASTI CINZANO	0,75 L	23,00 €
FÜRST VON METTERNICH	0,75 L	25,00 €

GETRÄNKE | BEVERAGES

COCKTAILS

MOJITO Rum, Soda, Zucker, Limette, Minze <i>Rum, soda, sugar, lime, mint</i>	7,60 €
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangesaft, Grenadine <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	7,60 €
MYKONOS Gin, Rum, Wodka, Limettensaft, Blue Curaçao, Soda <i>Gin, rum, vodka, lime juice, Blue Curaçao, sod sweet</i>	7,60 €
FRUIT PUNCH Apfel-, Orangen-, MaracujaSaft, Bananennektar, Grenadine <i>Apple juice, orange juice, passion fruit juice, banana nectar, grenadine</i>	5,70 €

SPIRITUOSEN | SPIRITS

METAXA 5* griechischer Brandwein, 38 Vol. % <i>Greek brandy, 1/38% ABV</i>	3,00 €
METAXA 7* griechischer Brandwein, 40 Vol. % <i>Greek brandy, 1/40% ABV</i>	3,30 €
METAXA VERY OLD griechischer Brandwein, 40 Vol. % <i>Greek brandy, 1/40% ABV</i>	6,80 €
OUZO griechischer Anisschnaps, 38 Vol. % <i>Greek aniseed liquor, 1/38% ABV</i>	2,50 €
OUZO PILAWA Auf Eis <i>On Ice</i>	3,10 €
BAILEYS Sahnelikör, 17 Vol. % <i>Cream Liqueur, 1/17% ABV</i>	3,00 €
FERNET BRANCA 40 Vol. % <i>1/40% ABV</i>	3,00 €
JÄGERMEISTER 35 Vol. % <i>1/35% ABV</i>	3,00 €
TSIPOURO griechischer Tresterbrand, 44 Vol. % <i>Greek pomace brandy, 1/44 ABV</i>	3,00 €
RAMAZZOTTI 30 Vol. % <i>1/30% ABV</i>	3,50 €
MIRABELLE 40 Vol. % <i>1/40% ABV</i>	3,00 €
WILLIAMS BIRNE 40 Vol. % <i>1/40% ABV</i>	3,00 €
WODKA 37,5 Vol. % <i>1/37.5% ABV</i>	3,00 €

