

Vegetarische Hauptgerichte

133. **Spaghetti Kipou**
Spaghetti mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 11,50 €

134. **Vegi-Platte**
Gigantes, Saganaki, Tzatziki^(g), Reis und Beilagensalat 14,40 €

Sie können nach Wunsch Ihre Beilage ändern

Pommes +1,00 € - Knoblauchkartoffeln +1,20 €
Chipskartoffeln +1,20 €
hausgemachte Rosmarinkartoffeln +1,60 € - Bauernsalat +1,60 €
Metaxasauce +3,20 € - Rahmsauce +3,20 €

Seniorenteller

125. **Gyros**
mit Tzatziki^(g), Reis und Salat 12,90 €

126. **Souvlaki**
mit Tzatziki^(g), Reis und Salat 12,90 €

128. **Rinderleber mit Röstzwiebeln^(a)**
mit Tzatziki^(g), Reis und Salat 12,50 €

129. **Hähnchenbrustfilet**
vom Grill mit Tzatziki^(g), Reis und Salat 13,50 €

130. **Schweineschnitzel^(a,c,g,2)**
mit Tzatziki^(g), Pommes und Salat 10,90 €

131. **Champignonrahmschnitzel** vom Schwein^(g)
mit Kroketten, Salat 11,50 €

132. **Kalamari^(a,d)**
mit Tzatziki^(g), Reis und Salat 14,50 €

Für unsere kleinen Gäste

135. **Gyros -** mit Pommes und Ketchup 8,90 €

137. **Schnitzel -** vom Schwein^(a,c,g) mit Pommes und Ketchup 7,90 €

138. **Spaghetti^(a) -** mit Tomatensauce 6,90 €

139. **Spaghetti^(a) -** mit Bolognesesauce 7,40 €

Beilagen

140. **Reis** 3,20 €

141. **Pommes** 3,70 €

142. **Chipskartoffeln -** mit oder ohne Knoblauch 4,20 €

143. **Krokette** 3,90 €

144. **Hausgemachte Rosmarinkartoffeln** 4,40 €

Fragen Sie uns nach der Liste der Zusatzstoffe und Allergene.

Biere

Roth Pilsener^(a) vom Fass 0,3l 3,10 € 0,4l 3,70 €

Roth Weißbier^(a) vom Fass 0,5l 3,90 €

Radler^(a) 0,3l 3,10 € 0,4l 3,70 €

Colaweizen^(a,1,9) 0,5l 3,90 €

Russ^(a) 0,5l 3,90 €

Roth schwarzes Bier^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Roth dunkles Weißbier^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Kristall^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Roth alkoholfreies Weißbier^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Roth Bleifrei^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Roth Helles^(a) Flasche 0,5l 3,90 €

Rotweine

Naousa^(l), trocken 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Makedonikos^(l), halbtrocken 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Imiglykos^(l), lieblich 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Mavrodaphne^(l), süß 0,2l 5,70 € 0,5l 13,40 €

Rosewein^(l) 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Rotweinschorle^(l) 0,2l 3,80 € 0,5l 6,00 €

Weißweine

Anthos^(l), trocken 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Makedonikos^(l), halbtrocken 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Imiglykos^(l), lieblich 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Samos^(l), süß 0,2l 5,70 € 0,5l 13,40 €

Retsina^(l), geharzt 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Silvaner^(l) 0,2l 4,80 € 0,5l 11,40 €

Weißweinschorle^(l) 0,2l 3,80 € 0,5l 6,00 €

Spirituosen

Metaxa - 5 Sterne⁽¹⁾ 2 cl 3,50 €

Metaxa - 7 Sterne⁽¹⁾ 2 cl 4,00 €

Metaxa - Grande Fine⁽¹⁾ 2 cl 5,00 €

Ouzo 2 cl 2,00 €

Wodka, Tequila, Williams Birne 2 cl 3,00 €

Sambuca, Fernet Branca, Jägermeister 2 cl 3,00 €

Ramazotti, Averna 4 cl 4,10 €

Amaretto⁽¹⁾, Baileys^(1,g) 4 cl 4,00 €

Jack Daniels⁽¹⁾, Jonny Walker 2 cl 4,00 €

Longdrink

Bacardi Cola^(1,9), Whisky Cola^(1,9),
Wodka Lemon^(3,10), Gin Tonic, Asbach Cola^(1,9) Longdrink 5,70 €

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER

REITERKLAUSE
griechische Spezialitäten

Meine sehr verehrten Gäste,

Freude an gutem Essen und Trinken sollte eine Selbstverständlichkeit sein!

Freude an gutem Kochen ist eine besondere Begabung!

Ich bin mit meinen Mitarbeitern stets bemüht, aus dem, was die Natur für Küche und Keller bietet, das Beste zu schaffen.

So möchte ich Sie aus Freude an meinem Beruf stets zuvorkommend bewirten.

Bitte denken Sie daran, dass unsere Speisen frisch zubereitet werden und daher etwas Zeit erfordern.

Sie werden dafür mit Qualität belohnt.

Ich hoffe, dass diese Gerichte Ihren Beifall finden und wünsche Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ilias Paroglou

Sie haben eine Feier und wissen nicht, was Sie Ihren Gästen servieren sollen?

Selbstgegrilltes Gyros vom Spieß

Wir stellen Ihnen das nötige Zubehör zur Verfügung. Unsere Spieße werden nach einem original griechischen Rezept und strengsten Hygieneauflagen hergestellt. Verarbeitet wird ausschließlich Frischfleisch.

Sie grillen und schneiden Ihr Fleisch selbst!

Sprechen Sie uns einfach an.

Party Gyros



Kaffee oder Tee

145. **Griechischer Mokka** 2,90 €

146. **Tasse Kaffee** 2,90 €

147. **Espresso** 2,90 €

148. **Espresso doppio** 4,30 €

149. **Espresso macchiato^(g)** 3,00 €

150. **Cappuccino^(g)** 3,20 €

151. **Latte Macchiato^(g)** 3,70 €

152. **Latte Macchiato^(g)** mit Karamell 4,10 €

153. **Heiße Schokolade^(g)** 3,70 €

154. **Tasse Tee** 2,90 €

155. **Tee mit Rum** 5,00 €

156. **Eiskaffee Frapé** 3,90 €

157. **Eiskaffee Frapé mit Vanilleeis** 4,90 €

Alle Kaffeegetränke können auch laktosefrei zubereitet werden.

Aufpreis 0,50 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser - spritzig, medium, still 0,2l 2,20 € 0,4l 3,30 €

Mineralwasser - medium, still Flasche 0,7l 5,20 €

Cola^(1,9) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Cola Zero^(1,9,12) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Cola Light^(1,9,11,12) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Fanta^(1,3) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Spezi^(1,3,9) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Sprite 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Bitter Lemon^(3,10) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,90 €

Ginger Ale^(3,10) 0,2l 2,50 € 0,4l 3,90 €

Tonic Water 0,2l 2,50 € 0,4l 3,90 €

Eistee - Lemon, Pfirsich⁽²⁾ 0,2l 2,50 € 0,4l 3,70 €

Säfte

Apfel, Orange, Johannisbeernektar, 0,2l 3,20 € 0,4l 4,20 €

Kirschnektar, Bananennektar, Ki-Ba,

Maracuja, Rhabarbernektar

Saftschorlen 0,2l 2,90 € 0,4l 3,90 €

Kalte Vorspeisen

- Tzatziki**^(g)

griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch

4,50 €
- Tarama-Creme**

Fischrogenerezeugnis^(d,f,1,2)

5,50 €
- Tirokafferi**

pikante Schafskäse-Creme^(g) mit Knoblauchkräuter^(l)

5,50 €
- Melitzanosalata**

Auberginen-Creme^(h)

5,90 €
- „4erlei“ Dips**

vom Tzatziki^(g), Tarama^(d,f,1,2), Auberginen-Creme^(h) und pikanter Schafskäse-Creme^(g)

6,90 €
- Feta**^(g)

original griechischer Schafskäse^(g)

6,90 €
- Artischockenherzen**

mit Oliven und Knoblauch verfeinert

6,20 €
- Kleiner Olivenmix**4,90 €
- Bauernbrot**

Tomatenwürfel auf geröstetem Brot, würzig abgeschmeckt mit Basilikum, Zwiebeln und Knoblauch

5,50 €
- Mezes**^(d,f,g,h,2)

kalter gemischter Vorspeisenteller für eine Person

9,50 €

Warme Vorspeisen

- Peperoni-Spieß**

gegrillte Peperoni, serviert mit einer leichten Knoblauch-Sahnesauce^(g)

6,90 €
- Florinis**

mit original Feta-Käse^(g) gefüllte rote Paprikaschoten

7,80 €
- Gigantes**

Jumbobohnen^(i,l,3) mit Schafskäse^(g) überbacken

7,20 €
- Tirokroketes**

Käsekroketten mit Metaxasauce^(a,g)

7,20 €
- Gebratene Zucchini**^(a)

mit Tzatziki ^(g)

7,20 €
- Saganaki**^(a,c,g)

panierter und knusprig gebratener Schafskäse^(g)

7,90 €
- Feta Fournou**

griechischer Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken^(g)

7,90 €
- Halloumi-Nuggets**

panierter und knusprig gebratener griechischer Hartkäse mit Sesam verfeinert

8,90 €
- Marides**^(a)

gebratene kleine Fische

7,90 €

Suppen

- Hühnersuppe**, **Tomatensuppe**^(g) oder **Brokkoli Cremesuppe**^(g) 5,20 €

— ***Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot*** —

Aperitif

- | | | |
|---|-------|--------|
| Bitterino ⁽¹⁾ - alkoholfrei | 0,1 l | 4,50 € |
| Prosecco ^(l) | 0,1 l | 3,50 € |
| Aperol Spritz ^(l,1) | 0,2 l | 5,90 € |
| Hugo ^(l) | 0,2 l | 5,90 € |
| Lillet Berry ^(l,1) | 0,2 l | 5,90 € |

Brot

- Pita-Brot**^(a,4) - griechisches Fladenbrot 2,60 €
- Knoblauchbrot**^(a) 4,50 €
- Weißbrot**^(a) 2,00 €

Salate

- Krautsalat** 3,90 €
- Anamikii**

grüner Salatmix mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing^(l)

5,90 €
- Choriatiki**

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse^(g) in feinem Olivenöl-Dressing

10,50 €
- Naxos-Salat**

grüner Salatmix mit Tomaten, Gurken, Schinken^(1,5), Käse^(g), Ei, Thunfisch⁽²⁾, Sonnenblumenkernen, Oliven⁽²⁾ und Artischocken⁽²⁾ in Hausdressing^(1,2,3,4,f)

12,50 €
- Drama-Salat**

grüner Salatmix mit Tomaten, Gurken, Rucola, Nüssen^(h), gegrilltes Hähnchenbrustfilet und Parmesankäse^(g) in Senf-Honig-Dressing^(l)

12,90 €
- Scampi Salat**

grüner Salatmix, Rucola, Sonnenblumenkerne, Parmesankäse^(g) und gegrillter Scampi-Spieß^(d) in Balsamico-Öl-Dressing

12,90 €
- Vegan-Salat**

grüner Salatmix mit Tomaten, Gurken, Rucola, Mais⁽²⁾, Nüssen^(h) und gebratenen Champignons in Balsamico-Öl-Dressing (auf Wunsch mit Senf-Honig-Dressing^(l))

10,90 €

Gyros

Hausgemacht - nach Familienrezept seit 1979

- Gyros** vom Drehspieß

gut gewürzt mit Zwiebeln, dazu Tzatziki^(g), Reis und Salat

14,90 €
- Gyros Metaxa**

Gyros in Metaxasauce^(a,g) mit Käse^(g) überbacken, dazu Pommes und Salat

16,50 €

Grillspezialitäten

- Souvlaki** vom Schwein

zwei Fleischspieße, dazu Tzatziki^(g), Reis und Salat

14,90 €

- Steaks** vom Schwein

mit Kräuterbutter^(l), dazu Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,50 €

- Steaks Metaxa**

Schweinesteaks^(l) in Metaxasauce^(a,g) mit Käse^(g) überbacken, dazu Pommes und Salat

16,50 €

- Steaks mit Röstzwiebeln**^(a) vom Schwein

dazu Tzatziki^(g), Reis und Salat

16,50 €

- Bifteki**

gefülltes Hacksteak^(a,c,i) mit Schafskäse^(g), dazu Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,90 €

- Keftedakia**

fein gewürzte Hacksteaks^(a,c,i), nach griechischer Art mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

14,50 €

- Rinderleber**

zarte gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln^(a), Tzatziki^(g), Reis und Salat

14,50 €

- Schweinemedallions vom Grill**

mit Kräuterbutter^(l), Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,90 €

- Schweinemedallions Metaxa**

gegrillt in Metaxasauce^(a,g) und Käse^(g) überbacken mit Pommes und Salat

17,50 €

- Schweinemedallions** frisch vom Grill

mit Champignonrahmsauce^(g), dazu Kroketten und Salat

17,50 €

- Lammkoteletts**

sanft gewürzt mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

18,90 €

- Lammfilet**

mit Schafskäse-Sahnesauce^(g), dazu Kroketten, Salat

21,90 €

- Kotopoulo sketo**

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,50 €

- Kotopoulo**

Hähnchenbrustfilet vom Grill in Champignonrahmsobe^(g), dazu Kroketten und Salat

16,90 €

Gemischte Platten

- Olympia-Teller**

1 Souvlaki, Gyros mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,50 €

- Xanthi-Teller**

1 Keftedaki (Hacksteak)^(a,c,i), Gyros mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

15,50 €

- Ouzo-Teller**

Gyros, 1 Souvlaki, 1 Keftedaki (Hacksteak)^(a,c,i) mit Tzatziki^(g), Reis und Salat, dazu 1 Ouzo

17,50 €

- Promytheos-Teller**

1 Schweinesteak, Gyros, Leber mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

16,50 €

- Dorf-Teller**

Gyros, Keftedaki (Hacksteak)^(a,c,i), Lammkotolett mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

17,50 €

- Hellas-Platte**

Gyros, Souvlaki, Keftedaki (Hacksteak)^(a,c,i), Lammkotolett mit Salat^(g), Tzatziki^(g), Pommes, Reis und Salat für 1 Pers. 20,00 € für 2 Pers. 40,00 €

Fisch-Fleisch Variationen

- Mykonos-Teller**

Gyros, Kalamaris^(a,d) mit Tzatziki^(g), Reis, Salat

16,50 €

- Santorini-Teller -** Souvlaki, Kalamaris^(a,d) mit Tzatziki^(g), Reis, Salat 16,50 €

- Kreta-Platte**

Gyros, Souvlaki, Scampi^(d), Kalamaris^(a,d), mit Tzatziki^(g), Pommes, Reis und Salat für 1 Pers. 20,90 € für 2 Pers. 41,80 €

Fischgerichte

- Marides**^(a,d)

gebratene kleine Fische mit Tzatziki^(g), Reis, Salat

14,50 €

- Kalamari frittiert**^(a,d)

mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

16,50 €

- Kalamari gegrillt** ^(d)

mit hausgemachten Rosmarinkartoffeln, Tzatziki^(g) und Salat

16,90 €

- Lachsstreifen gegrillt**^(d)

mit hausgemachten Rosmarinkartoffeln, Tzatziki^(g) und Salat

17,90 €

- Zungenfilet im Ofen gebacken**^(a,d,g)

in Spinat-Sahnesauce mit Pommes und Salat

18,50 €

- Scampi gegrillt**

mit Tzatziki^(g), Reis und Salat

19,90 €

- Scampi Brandy**^(d)

mit Knoblauchkräutern^(l) und einem Schuss Weinbrand im Ofen gebacken, dazu Pommes und Salat

19,90 €

- Fischteller**

Kalamari^(a,d), Zungenfilet^(a,d), Scampi^(d), Marides^(a) mit Tzatziki^(g), Pommes, Reis und Salat für 1 Pers. 21,90 € für 2 Pers. 43,80 €