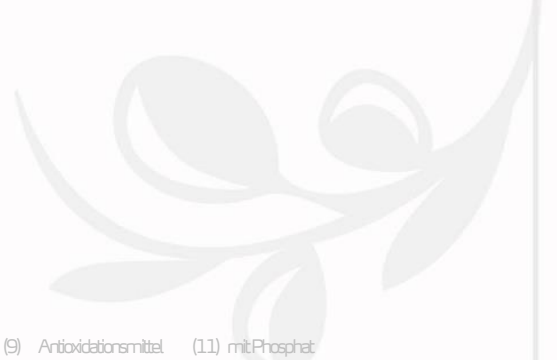




## KINDERGERICHTE

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>4 (a) (c) (j)</sup>		2,90 €
Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse <sup>1 4 (a) (c) (g)</sup>		3,90 €
Kinder-Hamburger <sup>4 (a) (c) (k) (j)</sup>		3,90 €
Kleiner Grieche – Gyros mit Pommes und Tzatziki <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>		4,50 €
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree <sup>(a) (c) (g)</sup>		4,50 €
Hähnchennuggets mit Pommes frites <sup>(a) (c)</sup>		4,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit Gemüse und Kartoffelpüree <sup>(a) (c) (g)</sup>		5,50 €
Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt <sup>(a) (g)</sup>		3,80 €



## APERITIFS

Sekt Edition Goldener Reiter trocken oder halbtrocken	0,1 l	2,90 €
Prosecco Scavi & Ray Frizzante	0,1 l	3,20 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,20 €
Sherry Williams & Humbert Collection trocken oder süß	5 cl	3,40 €
Aperol Spritz <sup>1 8</sup> , Hugo <sup>1</sup> oder Rosato Mio <sup>1</sup>		5,50 €

## SUPPEN

<b>Griechische Tomatensuppe</b> Mit landestypischen Gewürzen abgeschmeckt <sup>(i)</sup>	✓	3,90 €
<b>Fasolada - Griechische Bohnensuppe</b> Aus weißen Bohnen, Möhren, Tomaten, Staudensellerie und Gewürzen	✓	4,20 €
<b>Knoblauchsuppe Spezial</b> Rinderbouillon mit Knoblauch, dazu Schinken, Croutons und Goudawürfel <sup>1 4 5 9 (a) (c) (g)</sup>		4,50 €
<b>Radeberger Biergulaschsuppe</b> Aus feinem Rindfleisch und Radeberger Pilsner, mit saurer Sahne garniert <sup>4 9</sup>		4,90 €

Zu unseren Suppen reichen wir Baguette. <sup>(a) (c) (g)</sup>

(a) Glutenhaltige Getreide  
(b) Krebstiere  
(c) Ei

(d) Fisch  
(e) Erdnüsse  
(f) Soja

(g) Milch  
(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie

(j) Senf  
(k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine  
(n) Weichtiere  
...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

VORSPEISEN

**Knoblauch-Baguette**

Baguette-Scheiben, in Knoblauchöl geröstet <sup>(a) (c) (g)</sup>

 3,50 €

**Tzatziki**

Hausgemacht aus griechischem Joghurt, grüner Gurke, Knoblauch und Gewürzen, mit Tomaten und Zwiebelringen garniert, dazu Baguette <sup>(a) (d) (g)</sup>

 3,90 €

**gegrillte Peperoni**

Mit frischem Knoblauch und Baguette <sup>(a) (c) (g)</sup>

 3,90 €

**Panierte Zucchini- und Auberginenscheiben**

In Öl ausgebacken, dazu Tzatziki und Baguette <sup>(a) (c) (g)</sup>

 5,50 €

**Saganaki**

Panierter, gebackener Fetakäse mit Tomaten und Zwiebelringen <sup>(a) (c) (g)</sup>

 6,50 €

**Kalter, gemischter Vorspeisenteller**

Mit Tzatziki, Tomate, Gurke, gefüllten Weinblättern, milden Peperoni, Zwiebelringen und Oliven, dazu Baguette <sup>1 6 9 (a) (c) (g)</sup>

6,90 €

**Ragout fin**

vom Kalb, mit Gouda überbacken, dazu Baguette <sup>1 4 (a) (c) (g)</sup>

4,90 €

SALATE

**Kleiner fruchtiger Melonencocktail**  
Mit Fetakäse, Oliven und Minze <sup>1 6 9 (g)</sup>

✓ 4,50 €

**Gemischter Salat**  
Mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika  
und French Dressing <sup>(i)</sup>

✓ 4,50 €

**Salat Caprese**  
Tomate- Mozzarella- Basilikum mit Olivenöl  
und Crema di Balsamico <sup>(6) (g)</sup>

✓ 5,90 €

**Griechischer Salat**  
Mit verschiedenen Blattsalaten, Gurke, Tomate, Paprika, Krautsalat  
dazu Oliven, Fetakäse und Zwiebelringe mit Essig-Öl-Dressing <sup>1 6 9 (g) (j)</sup>

✓ 7,90 €

**Salat mit Hähnchenspieß**  
Gemischter Salat mit einer gegrillten Hähnchenbrust <sup>(i)</sup>

8,50 €

**Salat mit Lachsfilet**  
Verschiedene Blattsalate, Tomate und Gurke mit French Dressing,  
darauf gebratene Streifen vom Lachsfilet <sup>(d) (j)</sup>

11,50 €

Zu unseren Salaten reichen wir Baguette. <sup>(a) (c) (g)</sup>

(a) Glutenhaltige Getreide  
(b) Krebstiere  
(c) Ei

(d) Fisch  
(e) Erdnüsse  
(f) Soja

(g) Milch  
(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie

(j) Senf  
(k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine  
(n) Weichtiere  
...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

ABENDKARTE GRIECHISCHE KÜCHE  
Ab 17.30 Uhr

**Gyros vom Grill** 9,90 €  
Mit hausgemachtem Tzatziki  
und griechischen Reismudeln „Kritharaki“ <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

**Metaxa-Gyros** 11,50 €  
Mit Metaxasauce und Käse überbacken,  
dazu Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

**Hähnchenbrust Korfu** 12,50 €  
In Rahmsauce, gefüllt mit Fetakäse und Blattspinat an Tomatenreis <sup>(g)</sup>

**Bifteki** 12,90 €  
Mit Feta und Tomate gefülltes Hacksteak an Tomatenreis  
und Pommes frites <sup>(g)</sup>

**Paidakia** 14,50 €  
5 Lammkoteletts mit grünen Bohnen und Pommes frites <sup>4 9</sup>

**Naxos-Platte** 16,50 €  
Gegrilltes Lachsfilet und Scampis, an Brokkoli mit Sauce Hollandaise,  
auf Tomatenreis und Pommes frites <sup>(b) (c) (d) (n)</sup>

Statt Pommes frites und Tomatenreis können Kritharaki,  
oder gegen Aufpreis eine Ofenkartoffel mit Tzatziki gewählt werden. <sup>(g)</sup> +2,50 €

Zu jedem Gericht dieser Seite erhalten Sie einen kleinen  
Vorspeisensalat, bestehend aus Eisbergsalat, Essig-Öl-Dressing,  
Weißkrautsalat, Peperoni, Olive und Zwiebel

### Mykonos-Platte

11,90 €

Gyros, Souvlaki und Schweinesteak mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

### Bauern-Platte

12,90 €

Gyros, Souvlaki, Schweinefilet und Lammkotelett mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

### Athen-Platte

13,50 €

Gyros, Souvlaki, Rinderleber und Suzuki mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

### Rhodos-Platte

13,90 €

Gyros und mit Fetakäse und Tomaten gefülltes Bifteki mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

### Spezialplatte für 2 Personen

29,00 €

Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkoteletts, Rinderleber, Schweinefilets mit Tzatziki, dazu Tomatenreis und Pommes frites <sup>3 10 (a) (c) (f) (g) (h) (i) (j)</sup>

Statt Pommes frites und Tomatenreis können Kritharaki, oder gegen Aufpreis eine Ofenkartoffel mit Tzatziki gewählt werden. <sup>(g)</sup>

+2,50 €

Zu jedem Gericht dieser Seite erhalten Sie einen kleinen Vorspeisensalat, bestehend aus Eisbergsalat, Essig-Öl-Dressing, Weißkrautsalat, Peperoni, Olive und Zwiebel

(a) Glutenhaltige Getreide  
(b) Krebstiere  
(c) Ei

(d) Fisch  
(e) Erdnüsse  
(f) Soja

(g) Milch  
(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie

(j) Senf  
(k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine  
(n) Weichtiere  
...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

MEDITERRANE KÜCHE

**Tagliatelle aglio e olio**

Italienische Bandnudeln in Knoblauchöl mit Chili und Frühlingszwiebeln angebraten und mit geriebenem Grana Padano bestreut <sup>4 (a) (b) (c) (g)</sup>

 9,50 €

**Gnocchi Spinaci**

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat in milder Gorgonzolasauce <sup>(a) (g)</sup>

 9,90 €

**Bretagne-Pfanne**

Mediterranes Gemüse im Reisrand, mit Tomatensauce verfeinert

 10,50 €

**Provence-Pfanne**

Mediterranes Gemüse mit gebratenen Hähnchenbruststreifen im Reisrand, verfeinert mit Sauce Hollandaise <sup>(c)</sup>

11,90 €

**Bergsteiger-Platte**

Saftig gegrillte Hähnchenbrust auf einer Ofenkartoffel mit Tzatziki, an buntem Gemüse von Paprika, Zucchini, Zwiebel und Tomaten, dazu zwei Saucen zum Dippen und eine kleine Salatgarnitur <sup>6 9 (g) (i)</sup>

13,50 €

**Argentinisches Rumpsteak 180g**

Mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Backkartoffel <sup>(g)</sup>

18,90 €

**Argentinisches Pfeffersteak 180g**

Mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen, Grilltomate und Kartoffelbällchen <sup>1 4 6 9 (a) (c) (g) (i)</sup>

19,90 €



## DEUTSCHE KÜCHE

### Schnitzel Wiener Art

9,90 €

Vom Schwein, paniert und in Öl ausgebacken, an Pommes frites,  
dazu ein kleiner Beilagensalat <sup>(a) (c) (j)</sup>

### Schnitzel nach Jägerart

12,50 €

Vom Schwein, mit frischen Rahmchampignons  
an Petersilienkartoffeln <sup>4 9 (a) (c) (j)</sup>

### Steak au four

13,50 €

Mit Ragout fin vom Kalb und Gouda überbacken, an Kartoffelbällchen,  
dazu ein kleiner Beilagensalat <sup>1 4 (a) (g) (j)</sup>

### Schweinefiletmedaillons

14,50 €

Saftig gebraten auf Gorgonzolasauce mit Trauben garniert,  
dazu Brokkoli und Kartoffelbällchen <sup>(a) (g)</sup>

### Gebratenes Zanderfilet

14,90 €

Mit gerösteten Mandeln an Petersilienkartoffeln  
und kleinem Beilagensalat <sup>(d) (i)</sup>







DESSERT

**Griechischer Joghurt**  
Mit Nüssen und Honig (g)

V 3,50 €

**Vanilleeis-Teller**  
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und  
Schlagsahne (g)

V 4,90 €

**Hausgemachte Quarkkeulchen**  
Mit Apfelmus, Zucker und Zimt (a) (g)

V 3,80 €



## KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN <sup>2</sup>

Tasse Café Crème	1,90 €	Pott Café Crème	2,60 €
Espresso	1,90 €	Doppelter Espresso	3,10 €
Cappuccino <sup>(g)</sup>	2,60 €	Milchkaffee <sup>(g)</sup>	2,80 €
Latte Macchiato <sup>(g)</sup>	2,70 €	Chociatto <sup>(g)</sup> (heiße Schokolade mit Espresso)	3,20 €
Holländischer Kaffee (mit Eierlikör und Schlagsahne)	3,90 €	Irish Coffee (mit irish Whiskey und Schlagsahne)	4,90 €
Wählen Sie zu unseren Kaffeespezialitäten Karamell -, Schokoladen- oder Vanillesirup <sup>1</sup>			0,30 €

## HEIßE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade <sup>(g)</sup>	2,60 €	mit Schlagsahne <sup>(g)</sup>	2,90 €
---------------------------------	--------	--------------------------------	--------

## TEE

Glas Tee Darjeeling <sup>2</sup> , Earl Grey <sup>2</sup> , Grüntee Asia <sup>2</sup> , Rooibos Vanilla, Kräutergarten, Pfefferminz, Kamille, Sommerbeeren	2,40 €
Heiße Zitrone	2,10 €

(a) Glutenhaltige Getreide  
(b) Krebstiere  
(c) Ei

(d) Fisch  
(e) Erdnüsse  
(f) Soja

(g) Milch  
(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie

(j) Senf  
(k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine  
(n) Weichtiere  
...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

BIER VOM FASS <sup>(a)</sup>

Radeberger Pilsner	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	2,90 €
Urkrostitzer Schwarzbier	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	2,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,30 €
Radler <sup>6</sup> oder Diesel <sup>1 2 6</sup>	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	2,90 €

FLASCHENBIER <sup>(a)</sup>

Jever Pilsner	0,33 l	2,60 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,30 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,30 €
Hövels Original	0,5 l	3,40 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters klassisch, leicht oder naturell	0,25 l	1,90 €
	0,75 l	4,50 €
Pepsi Cola <sup>1 2 6</sup> , Pepsi Cola light <sup>1 2 5 6</sup> , Mirinda <sup>1 6 9</sup> , 7up <sup>6</sup>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,90 €
Bitter Lemon <sup>6 8 9 10</sup> , Ginger Ale <sup>1 6</sup> , Tonic Water <sup>6 8</sup> , Apfelschorle <sup>5 6 7</sup>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	2,90 €
Lichtenauer Himbeerbrause und Waldmeisterbrause <sup>1 4 5 6 7</sup>	0,2 l	1,70 €
	0,4 l	2,80 €
Lausitzer Säfte und Saftschorle	0,2 l	1,90 €
Apfel <sup>9</sup> , Orange, Multivitamin, Banane <sup>9</sup> , Kirsch <sup>9</sup> , Ananas <sup>10</sup> , Grapefruit <sup>9</sup> , Tomate	0,4 l	3,10 €

ROTWEIN <sup>(l)</sup>

<b>Hauswein</b>	0,2 l	3,80 €
<b>Cabernet Sauvignon Pays D'OC</b>	0,2 l	4,30 €
Fleuron / Frankreich - trocken Bouquet reifer Beeren, samtiger Geschmack		
<b>Dornfelder QbA</b>	0,2 l	4,60 €
WG Weinbiet EG / Pfalz - trocken tieffarbiger Wein mit betonter Beerenfrucht, vollmundig, herzhaft		
<b>Trollinger mit Lemberger QbA</b>	0,2 l	4,70 €
Guglinger Kaiserberg / Württemberg - halbtrocken saftig, harmonisch und fruchtbetont - der beliebteste Schwabe		

WEIßWEIN <sup>(l)</sup>

<b>Hauswein</b>	0,2 l	3,80 €
<b>Müller Thurgau QbA</b>	0,2 l	4,10 €
Bio-Weingut Hirschhof / Rheinhessen - trocken ein kräftig fruchtiger Wein mit zarten Muskataromen		
<b>Bennoschoppen</b>	0,2 l	5,90 €
Sächsische Winzergenossenschaft Meißen - trocken fruchtiges Zitrusaroma und Duft nach getrockneten Aprikosen		
<b>Riesling QbA</b>	0,2 l	4,10 €
Gimmeldinger Meerspinne / Pfalz - halbtrocken markante Aromen von Pfirsich und Apfel mit harmonischer Restsüße		
<b>Scheurebe QbA</b>	0,2 l	3,90 €
Weingut Borell Diehl / Pfalz - lieblich kraftvoll mit Aromen von Johannisbeere, Grapefruit und Honig		

ROSÉ <sup>(l)</sup>

<b>Cuvée Grenache &amp; Syrah la Gazelle Pays d'Oc</b>	0,2 l	4,10 €
Frankreich - trocken kräftige Farbe, ausgeprägte Aromen von süßen, reifen roten Früchten		
<b>Spätburgunder Rosé</b>	0,2 l	4,40 €
Gimmeldinger Meerspinne / Pfalz - halbtrocken lachsroter Wein mit rassisger Säure, vollmundig frisch, fruchtig		

(a) Glutenhaltige Getreide  
(b) Krebstiere  
(c) Ei

(d) Fisch  
(e) Erdnüsse  
(f) Soja

(g) Milch  
(h) Schalenfrüchte  
(i) Sellerie

(j) Senf  
(k) Sesam  
(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine  
(n) Weichtiere  
...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

## GRIECHISCHER ROTWEIN

<b>Tsantali Imiglykos</b> fruchtig, lieblich	0,2 l	3,60 €
<b>Achaia Clauss Demestica</b> fruchtiger, trockener Tafelwein, einer der bekanntesten roten Weine Griechenlands	0,2 l	3,60 €
<b>Tsantali Mavro Daphne aus Patras</b> Likörwein mit Lorbeer-würzigem Aroma und edelsüßem Geschmack	0,1 l	3,80 €

## GRIECHISCHER WEIßWEIN

<b>Tsantali Imiglykos</b> fruchtig, lieblich	0,2 l	3,60 €
<b>Tsantali Retsina</b> traditioneller, trockener Weißwein mit dem typischen Pinienaroma in Duft und Geschmack	0,2 l	3,60 €
<b>Samos</b> Likörwein, hergestellt aus der Muskattraube mit goldgelber Farbe	0,1 l	3,80 €

## GRIECHISCHE SPIRITUOSEN <sup>(1)</sup>

<b>Ouzo 10</b>	2 cl	1,50 €
	4 cl	2,80 €
<b>Ouzo 12</b>	2 cl	1,70 €
	4 cl	3,20 €
<b>Ouzo of plomari – Isidozos Azvantitis</b>	2 cl	1,90 €
	4 cl	3,60 €
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	2 cl	1,80 €
	4 cl	3,40 €
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	2 cl	2,10 €
	4 cl	4,00 €



## SPIRITUOSEN

<b>Obstbrände und Obstler</b>	2 cl	4 cl	<b>Kräuterbitter und - likör</b>	2 cl	4 cl
Steinbeißer Obstler	1,60 €	3,00 €	Wilthener Gebirgskräuter	1,60 €	3,00 €
Steinbeißer Himbeere	1,60 €	3,00 €	Radeberger Bitter	1,70 €	3,20 €
Steinbeißer Marille	1,60 €	3,00 €	Karlsbader Becherovka	1,80 €	3,40 €
Steinbeißer Haselnuss	1,60 €	3,00 €	Jägermeister	1,80 €	3,40 €
Weis Williams-Christ-Birne	1,70 €	3,20 €	Ramazotti	1,90 €	3,60 €
Grappa Frattina di Moscato	1,80 €	3,40 €	Stichpimpulibockforcelorum	2,00 €	3,80 €
			Underberg	3,00 €	

Alpenhut-Spezial:

Bestellen Sie 5 Obstler der Marke Steinbeißer und Sie erhalten einen 6. Gratis dazu!

<b>Klare Brände und Weinbrand</b>	2 cl	4 cl	<b>Liköre</b>	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	1,60 €	3,00 €	Lanius Pfefferminzlikör <sup>1</sup>	1,60 €	3,00 €
Wyborowa Wodka	1,70 €	3,20 €	Southern Comfort <sup>1</sup>	1,80 €	3,40 €
Malteserkreuz Aquavit	1,80 €	3,40 €	Amaretto <sup>(h)</sup>	1,80 €	3,40 €
Wilthener Weinbrand	1,80 €	3,40 €	De Kuyper Cherry Brandy <sup>1</sup>	1,80 €	3,40 €
Hennessy VS Cognac	3,50 €	6,90 €	Bailey's Irish Cream <sup>1 2 (g)</sup>	1,90 €	3,60 €

<b>Whisky (Schottisch)</b>	2 cl	4 cl	<b>Whiskey (Irisch)</b>	2 cl	4 cl
Johnnie Walker <sup>1</sup>	1,90 €	3,60 €	Jameson Standard <sup>1</sup>	2,30 €	4,40 €
Highland Park 12y (Orkney Islands)	4,00 €	7,80 €	Bushmills 10y <sup>1</sup>	3,40 €	6,60 €
Glenfiddich 12y <sup>1</sup> (Speyside)	3,50 €	6,90 €	<b>Whiskey (USA)</b>	2 cl	4 cl
Cardhu 12y <sup>1</sup> (Speyside)	3,90 €	7,60 €	Jim Beam White	1,90 €	3,60 €
Arbeg 10y (Isle of Islay)	4,80 €	9,40 €	Jack Daniel's Old No. 7	2,40 €	4,60 €

(a) Glutenhaltige Getreide

(b) Krebstiere

(c) Ei

(d) Fisch

(e) Erdnüsse

(f) Soja

(g) Milch

(h) Schalenfrüchte

(i) Sellerie

(j) Senf

(k) Sesam

(l) Schwefeldioxid/Sulfite

(m) Lupine

(n) Weichtiere

...und je daraus hergestellte Erzeugnisse

