



Sehr geehrte Gäste

herzlich willkommen im Restaurant ALFA!

Wir freuen uns, Ihnen authentische
Mittelmeerküche jeden Tag frisch zu präsentieren
und Sie auf eine kleine kulinarische Reise
durch Griechenland zu begleiten.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie die Seele
baumeln und genießen Sie ein Stück
Griechenland im Herzen von Leipzig!

Ihr Restaurant ALFA Team



Restaurant ALFA

Griechisch und Mediterran

Ratsfreischulstraße 8 - 10

04109 Leipzig

Täglich geöffnet von 11.30 Uhr - 23.00 Uhr

Warme Küche bis 22.30 Uhr

Der Chef des Hauses empfiehlt

150. Calamari Salat [^]

Frische Baby Calamari, eingelegt in Olivenöl und Zitronensaft, serviert auf einem Salatbett mit Paprika, Mohrrüben und feinen Kräutern
11,90 €

151. Sardellen (Anchovis) [†]

Frische Sardellen, gebraten in Olivenöl, mit einer zarten Kruste an Tarama und frischem Dressing
11,90 €

152. Garides Saganaki ^κ

Frische Garnelen mit Weißwein und Käse in Zwiebel-Tomatensoße zubereitet und mit frischem Knoblauch verfeinert in der Pfanne serviert
13,90 €

153. Papoutsakia ^z

Papoutsakia heißt „Kleine Schuhe“ und ist eine mit Hackfleisch gefüllte Aubergine, mit feiner Béchamelsoße überbacken, an Tomatenreis und frischem Salat vorweg
16,90 €

154. Traditionelle Moussaka ^z

Traditioneller griechischer Auflauf auf Basis von Kartoffelscheiben, gegrillten Auberginen und Hackfleisch an feiner Béchamelsoße und frischem Salat vorweg
17,90 €

155. Solomós me Taliatéles [†]

Frisches Lachsfilet auf einem Bett von Bandnudeln mit feinen Kräutern und frischem Salat vorweg
23,90 €

156. Kotopoulo Gemisto ^z

Mit Halloumi gefülltes Hähnchenfilet frisch vom Grill an Bandnudeln mit Champignonsoße und frischem Salat vorweg
25,90 €

Kalte Vorspeisen (Antipasti) – Krýa Orektiká

- | | | | |
|------------|---------------------------------------|---|--------------------------|
| 01. | Zaziki | Griechische Vorspeise, bestehend aus Joghurt, Knoblauch, Olivenöl und Gurken, verfeinert mit weißem Balsamico-Essig | 5,90 € |
| 02. | Tarama † | Würzige Creme, bestehend aus Fischrogen, Olivenöl, Kartoffelmus und frischem Zitronensaft | 6,90 € |
| 03. | Tirosalata | Pikante Käsecreme aus Schafskäse und verschiedenen Paprikasorten | 6,90 € |
| 04. | Melitzanosalata | Traditionelles Auberginenmus, verfeinert mit Kräutern, weißem Balsamico-Essig und Olivenöl | 6,90 € |
| 05. | Trilogie | Eine griechische Trilogie, bestehend aus Zaziki, Tirosalata und Melitzanosalata | 7,90 € |
| 06. | Oliven & Peperoni Mix | Original Kalamata Oliven und Peperoni, raffiniert mit Olivenöl und Oregano | 7,90 € |
| 07. | Gegrillte Zucchini | Zart gegrillte Zucchini, eingelegt in Olivenöl, Balsamico-Essig und griechischen Kräutern, serviert mit Zaziki und Brot | 8,90 € |
| 08. | Feta | Original griechischer Feta-Käse, verfeinert mit Olivenöl und Oregano | 10,50 € |
| 09. | Meze † (für 1 oder 2 Personen) | Vorspeisenvariation nach Art des Hauses, da ist für jeden etwas dabei
- wahlweise warm und/oder kalt - | 13,90 € / 25,90 € |

Warme Vorspeisen – Zestá Orektiká

- | | | | |
|------------|---|---|----------------|
| 10. | Pita-Brot | Original griechisches Fladenbrot, zubereitet auf dem Grill und mit Oregano verfeinert
- wahlweise mit Knoblauch zubereitet - | 3,50 € |
| 11. | Pita-Brot mit Zaziki | Original griechisches Fladenbrot, zubereitet auf dem Grill und mit Oregano verfeinert an Zaziki | 4,90 € |
| 12. | Skordopsomo | Original griechisches Knoblauchbrot an Zaziki | 5,90 € |
| 13. | Skordopsomo Spezial | Original griechisches Knoblauchbrot an Zaziki mit Tomaten, Käse und Olivenöl | 6,90 € |
| 14. | Gegrillte Peperoni | Pikante Peperoni mit frischer Knoblauchsauce an Zaziki | 8,90 € |
| 15. | Gigantes | Große Feuerbohnen in Tomatensoße mit Feta-Käse gebacken und Brot als Beilage | 8,90 € |
| 16. | Dolmadakia | Mit Basmatireis gefüllte Weinblätter an Zaziki | 8,90 € |
| 17. | Gebratene Auberginen oder Zucchini | Frische gebratene Auberginen oder wahlweise Zucchini an Zaziki und Brot als Beilage | 9,90 € |
| 18. | Saganaki | Panierter Feta-Käse im Pfännchen „Saganaki“ gebacken an frischem Salat und Brot | 10,90 € |

Warme Vorspeisen – Zestá Orektiká

- | | | |
|---|---|----------------|
| 18a. Manitaria Gemista | Große, mit Feta-Käse und frischen Kräutern gefüllte Champignons mit Käsesoße überbacken | 11,50 € |
| 18b. Florines ^z | Griechische Spitzpaprikas, gefüllt mit Feta-Käse und frischen Kräutern und mit Olivenöl-Knoblauch-Soße überbacken | 10,90 € |
| 19. Halloumi | Original zypriotischer Halloumi-Käse in der Pfanne gebraten und auf frischem Salat mit Brot serviert | 11,90 € |
| 20. Tiri Fournou | Feta-Käse aus dem Backofen mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Kräutern und Brot als Beilage | 12,90 € |
| 21. Falafel | Hausgemachte frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen mit frischem Salat und Zaziki | 10,50 € |
| 22. Midia Skordo [^] | Frische Miesmuscheln aus der Pfanne, raffiniert mit Knoblauchsoße und Olivenöl an Zaziki und Brot als Beilage | 11,90 € |
| 22a. Midia Saganaki [^] | Frische Miesmuscheln mit Weißwein und Käse in Tomatensoße zubereitet und mit frischem Knoblauch verfeinert in der Pfanne serviert | 12,90 € |

Suppen – Souúpes

- | | | |
|--------------------------------------|---|---------------|
| 23. Tomatensuppe ^z | Nach griechischer Art zubereitete Tomatensuppe, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen und Sahne | 7,90 € |
| 24. Giouvarlakia [^] | Hausgemachte Fleischklößchen-Suppe mit Basmatireis, verfeinert mit frischen Kräutern, Ei, Zitronensaft und Brot als Beilage | 8,50 € |
| 25. Tagessuppe | Eine immer wieder wechselnde köstliche Suppe. Fragen Sie einfach unser Personal | 7,90 € |

**Eine Vielzahl unserer Vorspeisen bereiten wir Ihnen
auf Wunsch auch gerne vegan zu.**

Bitte fragen Sie unser Personal für mögliche Varianten.

Salate – Salátes

- | | |
|--|----------------|
| 26. Beilagensalat
Unser klassischer gemischter Salat nach Art des Hauses | 5,90 € |
| 27. Krautsalat
Frisch zubereiteter Krautsalat | 6,50 € |
| 28. Bauernsalat nach griechischer Art
Frisch zubereiteter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Olivenöl, Balsamico-Essig und Brot als Beilage | 13,90 € |
| 29. Halloumi Salat
Gebratener original zypriotischer Halloumi-Käse, angerichtet auf einem Rucola- und Feldsalatbett mit Walnüssen, Rosinen, hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing und Knoblauchbrot als Beilage | 15,90 € |
| 30. Gyros Salat
Frisch zubereiteter Gyros vom Drehspieß auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Zwiebeln und Joghurt-Kräuter-Soße | 15,90 € |
| 31. ALFA Salat
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und hausgemachtem Dressing | 16,90 € |
| 31a. Mediterraner Salat
Gegrilltes Lachsfilet auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Rucola | 17,90 € |

Vegetarische Gerichte – Piáta Chortofagias

- | | |
|---|----------------|
| 32. Broccoli Fournou
In feiner Metaxa-Soße und mit Käse überbackener Broccoli | 14,90 € |
| 33. Penne Fournou
Penne Rigatoni in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg | 16,90 € |
| 34. Kritharáki
Original griechischer Kritharáki (Nudelreis) in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg | 16,90 € |
| 35. Penne Spanaki
Penne Rigatoni mit frischem Spinat in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg | 17,90 € |
| 36. Zyprus Teller
Original zypriotischer Halloumi-Käse und Falafel auf frischem Rucola- und Feldsalatbett an Zaziki und Auberginenmus mit Knoblauchbrot | 17,90 € |
| 37. Vegetarische Platte
Eine vegetarische Auswahl, bestehend aus gegrillten Auberginen, Zucchini, Falafel, Tomaten, Peperoni, gegrilltem Halloumi-Käse, wahlweise an Auberginenmus oder Zaziki, und Brot dazu | 18,90 € |

Kindergerrichte – Paidiká Gévmata

(Bis 14 Jahre)

- | | | | |
|------------|----------------------|--|----------------|
| 38. | Souvláki | Gegrillter Spieß aus Schweinefleisch mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat | 11,90 € |
| 39. | Gyros | Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat | 11,90 € |
| 40. | Schnitzel | Paniertes Hähnchenfilet-Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat | 11,90 € |
| 41. | Penne | Penne Rigatoni mit Tomatensoße und Käse
- wahlweise auch überbacken - | 10,90 € |
| 42. | Hähnchenfilet | Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites, Zaziki und frischem Salat | 14,90 € |

Aus dem Meer – Apó ti Thálassa

- | | | | |
|-------------|--|--|--------------------------|
| 43. | Calamari ^{^F} | Baby Calamari vom Grill oder wahlweise aus der Pfanne an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 23,90 € |
| 44. | Lachsfilet ^F | Frisches Lachsfilet vom Grill, wahlweise 150 g / 300 g, an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 23,90 € / 31,90 € |
| 45. | Zanderfilet ^F | Frisches Zanderfilet vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 24,90 € |
| 46. | Meeresvariation vom Grill ^{F^AK} | Frisches Lachsfilet, Zanderfilet, Baby Calamari und Scampi an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 32,90 € |
| 47. | Lachssteak ^F | Frisches Lachssteak vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 24,90 € |
| 48. | Dorade Royal (Tagesabhängig) ^F | Eine ganze Dorade Royal vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Olivenöl, Balsamico-Essig, Tarama und frischem Salat vorweg | 29,90 € |
| 49. | Riesengarnelen ^K | Frische Riesengarnelen vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg | 33,90 € |
| 49a. | Thalassa-Platte (für zwei Personen) ^{F^AK} | Große Meeresvariation, bestehend aus frischem Lachsfilet, Baby Calamari, Sardellen, Scampi und Miesmuscheln an feinem Basmatireis, Spinat, und frischem Salat vorweg | 69,90 € |

Vom Grill – Apó ti Schára

- | | |
|--|----------------|
| 50. Gyros Teller | 19,90 € |
| Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch mit Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 51. Gyros Fournou | 21,90 € |
| Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischem Salat vorweg | |
| 52. Surf & Turf auf griechisch ^ | 23,90 € |
| Klassischer Gyros vom Drehspieß trifft auf frische Baby Calamari aus der Pfanne oder wahlweise vom Grill an feinem Basmatireis, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 53. Souvláki | 20,90 € |
| Zwei gegrillte Schweinefleischspieße an feinem Tomatenreis, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 55. Bifteki | 24,90 € |
| Mit Feta- und Edamer-Käse gefülltes Hacksteak an feinem Tomatenreis, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 56. Rinderleber | 22,90 € |
| Zart gegrillte Rinderleber an gerösteten Zwiebeln, feinem Tomatenreis, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 57. Hähnchenspieß | 24,90 € |
| Gegrilltes Hähnchenfilet an Zwiebeln, Paprika, feinem Basmatireis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 58. Schweinemedallions | 24,90 € |
| Zarte Filet-Medallions vom Schwein an feinem Tomatenreis, grünen Bohnen, Kräuterbutter, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 59. Zeus-Schnitzel | 21,90 € |
| Paniertes Hähnchenfilet-Schnitzel in feiner Metaxa-Soße an Pommes frites und frischem Salat vorweg | |
| 60. Teufel-Spieß | 24,90 € |
| Zarte Filet-Medallions vom Schwein am Spieß an einer höllisch würzigen Soße, feinem Tomatenreis und frischem Salat vorweg | |
| 61. Feine Spieß-Teller | 27,90 € |
| Zarte Filet-Spieße vom Lamm, Schwein und Hähnchen an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Paprika, Zwiebeln, Zaziki und frischem Salat vorweg | |
| 62. Souvláki Fournou | 23,90 € |
| Gegrillter Spieß aus Schweinefleisch in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischem Salat vorweg | |
| 63. Athen-Teller | 21,90 € |
| Kombination von Gyros, Souvláki und Leber an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | |

Vom Grill – Apó ti Schára

- | | | | |
|------------|-------------------------|--|----------------|
| 64. | Akropolis Teller | Kombination von Gyros, Souvláki und Soutzoukakia an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | 23,90 € |
| 65. | Rhodos Teller | Kombination von Gyros, Schweinemedaille und Lammkarree an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | 24,90 € |
| 66. | Spezial Teller | Kombination von Gyros, Souvláki, Soutzoukakia, Leber, Schweinemedaille und Lammkarree an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | 28,90 € |
| 67. | ALFA-Teller | Kombination von Gyros, Lammkarree, Lammfilet und Schweinemedaille an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg | 27,90 € |

Für Zwei – Gia Dýo

- | | | | |
|------------|---------------------------------|--|----------------|
| 68. | Herkules-Platte | Große Kombination von Gyros, Souvláki, Soutzoukakia, Leber und Schweinemedaille an feinem Tomatenreis, Pommes frites, Zaziki und großem Bauernsalat vorweg | 57,90 € |
| 69. | ALFA-Platte [^] | Große Kombination von Gyros, Souvláki, Lammfilet, Lammkarree und Baby Calamari an feinem Tomatenreis, Pommes frites, Zaziki und großem Bauernsalat vorweg | 66,90 € |

Filet Spezialitäten – Filéto Eidikótites

- | | | | |
|-------------|--|--|----------------|
| 70. | Lammkarree | Delikat gegrilltes Lammkarree mit Basmatireis, grünen Bohnen und frischem Salat vorweg | 33,90 € |
| 70a. | Lamm-Teller | Kombination aus zart gegrilltem Lammfilet und Lammkarree mit Basmatireis an feinen grünen Bohnen, Zaziki, und frischem Salat vorweg | 33,90 € |
| 71. | Lammhaxe | Nach griechischer Art in Tomaten-Paprika-Soße geschmorte Lammhaxe an Kritharáki oder wahlweise Feuerbohnen oder grüne Bohnen und frischem Salat vorweg | 26,90 € |
| 72. | Lammfilet | Zart gegrilltes Lammfilet an feinem Grillgemüse, Basmatireis, Zaziki, und frischem Salat vorweg | 32,90 € |
| 73. | Lammfilet Gorgonzola | Zart gegrilltes Lammfilet an Gorgonzolasoße, feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis und frischem Salat vorweg | 33,90 € |
| 74. | Argentinisches Rinderfilet ca. 180 g (tagesabhängig) | Nach gewünschter Garstufe gebratenes Rinderfilet an feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Salat vorweg | 37,90 € |
| 75. | Argentinisches Rinderfilet ca. 180 g Gorgonzola (tagesabhängig) | Nach gewünschter Garstufe gebratenes Rinderfilet an Gorgonzolasoße, feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis und frischem Salat vorweg | 38,90 € |

Aus der Pfanne – Apó to Tigáni

76.	Kotopoulos Tigáni^z Hähnchenfilet aus der Pfanne an frischen Champignons, Paprika, einer mit Weißwein verfeinerten Käse-Sahne-Soße, feinen Basmatireis und Salat vorweg	24,90 €
77.	Samos-Pfanne^z Zarte Filetspitzen vom Schwein in feiner Metaxa-Sahne-Soße an feinem Tomatenreis, Brokkoli und Salat vorweg	24,90 €
78.	Gyros-Pfanne^z Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch mit verschiedenen Käsesorten in feiner Käse-Sahne-Soße an feinem Basmatireis und Salat vorweg	23,90 €
79.	Filetspitzen^z Zarte Schweinefiletspitzen mit Champignons in feiner Käse-Sahne-Soße mit Weißwein abgeschmeckt, an Basmatireis und Salat vorweg	24,90 €

Extra Beilagen – Epipléon Garnitourés

Pommes frites	3,90 €
Basmatireis/Tomatenreis	3,90 €
Kritharáki (Reisnudeln)	4,90 €
Grüne Bohnen	5,50 €
Feuerbohnen (Gigantes)	5,50 €
Knoblauchkartoffeln	5,50 €
Grillgemüse	6,90 €
Metaxa-Soße	3,50 €
Käse-Soße	4,50 €
Pikante/Scharfe Soße	3,90 €
Zaziki	2,50 €
Ketchup/Mayonnaise	1,00 €

Folgend finden Sie die Legende für Zusatzstoffe und Allergene. Für weitere Informationen fragen Sie unser Personal.

Zusatzstoffe:

α – mit Farbstoff
 β – mit Konservierungsstoff
 γ – mit Antioxidationsmittel
 δ – mit Geschmacksverstärker
 ε – geschwefelt
 ζ – geschwärzt
 η – mit Phosphat
 θ – mit Milcheiweiß
 ι – koffeinhaltig
 κ – chininhaltig
 λ – mit Süßungsmittel
 μ – gewachst
 ν – mit Taurin
 ξ – Nektar

Allergene:

A – Eier
 B – Erdnüsse
 Γ – Fisch
 Δ – glutenhaltiges Getreide
 E – Lupinen
 Z – Milch
 H – Senf
 Θ – Sellerie
 I – Schwefeldioxid/Sulfite
 K – Krebstiere
 Λ – Weichtiere
 M – Schalenfrüchte
 N – Sesamsamen
 Ξ – Sojabohnen

Griechisches Alphabet:

A, α	Alpha	Ο, ο	Omikron
B, β	Beta	Π, π	Pi
Γ, γ	Gamma	Ρ, ρ	Rho
Δ, δ	Delta	Σ, σ	Sigma
E, ε	Epsilon	Τ, τ	Tau
Z, ζ	Zeta	Υ, υ	Ypsilon
H, η	Eta	Φ, φ	Phi
Θ, θ	Theta	Χ, χ	Chi
I, ι	Iota	Ψ, ψ	Psi
K, κ	Kappa	Ω, ω	Omega
Λ, λ	Lambda		
M, μ	My		
N, ν	Ny		
Ξ, ξ	Xi		

Nachspeisen (Dessert) – Epidórpia

80. Galaktobourekó	Traditionelles griechisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit Grießpudding an Vanilleeis und Karamellsoße	10,90 €
81. Joghurt	Original griechischer Joghurt an Walnüssen und Honig	9,50 €
82. Baklava	Griechisches Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Nüssen an Vanilleeis	9,50 €
83. Vanilleeis mit heißer Schokolade	Cremiges Vanilleeis an heißer Schokolade serviert	8,90 €
84. Vanilleeis mit heißer Himbeersoße	Cremiges Vanilleeis an heißer Himbeersoße nach Art des Hauses	8,90 €
85. Schokoladensoufflé	Warmes Schokoladensoufflé an cremigem Vanilleeis nach Art des Hauses	10,50 €
86. Portokalopita	Griechischer Orangenkuchen mit Joghurt und Schokoladeneis nach Art des Hauses	10,50 €
87. Dessertplatte für zwei Personen (wechselnde Variationen)		26,90 €

Heiße Getränke – Zestá Rofimata

Café Crème	3,30 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Griechischer Kaffee	3,90 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Latte Macchiato	4,90 €
Eilles Tee, verschiedene Sorten	3,90 €

Eine Vielzahl unserer Speisen bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch gerne vegan zu.

Bitte fragen Sie unser Personal für mögliche Varianten.

Sie planen eine große Feier, Betriebsfest oder andere Festlichkeit? Gerne stellen wir unsere Räumlichkeiten mit mediterranem Flair zu Ihrem Anlass zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns rechtzeitig an und lassen uns Ihre Vorstellungen wissen

Ihr ALFA Team

Alkoholfreie Getränke – Potá Choris Alkoól

	0,2l	0,4l
Coca-Cola	3,20 €	5,20 €
Coca-Cola Light	3,20 €	5,20 €
Sprite	3,20 €	5,20 €
Fanta	3,20 €	5,20 €
Spezi (Cola & Fanta)	3,20 €	5,20 €
Apfelsaftschorle	3,20 €	5,20 €

	0,25l	0,5l	0,75l	1,00l
Garten-Limonade (Grapefruit, Orange oder Zitrone)		6,50 €		
Bitter Lemon (Bad Brambacher)	3,80 €			
Ginger Ale (Bad Brambacher)	3,80 €			
Tonic Water (Bad Brambacher)	3,80 €			
Mineralwasser (Bad Brambacher)	2,90 €		6,50 €	
Stilles Wasser (Bad Brambacher)	2,90 €			
Mineralwasser (Original griechisch)			6,50 €	
Stilles Wasser (Original griechisch)				6,90 €



	0,2l	0,4l
Mangosaft	3,50 €	5,50 €
Orangensaft	3,50 €	5,50 €
Apfelsaft	3,50 €	5,50 €
Rhabarbersaft	3,50 €	5,50 €
Pfirsichsaft	3,50 €	5,50 €
Kirschsaf	3,50 €	5,50 €
Bananensaft	3,50 €	5,50 €
KiBa (Kirsch- & Bananensaft)	3,50 €	5,50 €

Bier – Býra

	0,3l	0,5l
Mönchshof Pilsener vom Fass	3,90 €	5,50 €
Mönchshof Schwarzbier		5,50 €
Mönchshof Kellerbier		5,50 €
Mönchshof Landbier		5,50 €
Mönchshof Radler	3,90 €	5,50 €
Mönchshof Naturtrüb Alkoholfrei		5,50 €
Kapuziner Hefeweizen Hell vom Fass	3,90 €	5,50 €
Kapuziner Hefeweizen Dunkel		5,50 €
Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei		5,50 €
Diesel (Bier & Cola)	3,90 €	5,50 €
Mythos Bier (Original griechisch, 0,33l)	4,90 €	



Offene Rotweine – Kókkina Kراسiá Anoichtó

	0,2l	0,5l	0,75l
	Glas	Karaffe	Flasche
Weingut Zafeirakis (Hauswein) Hochwertiger trocken-fruchtiger Merlot-Syrah aus biologischem Anbau aus der Region Thessalien, duftend nach Himbeeren, Brombeeren und roten Kirschen mit Noten von frischen Kräutern und Eukalyptus	6,90 €	15,90 €	25,50 €
Imiglykos Rot - Tsantali Sehr fruchtiger und lieblicher Wein aus der Region von Thessaloniki, ideal zu süßen oder sauren Speisen	6,90 €	15,90 €	
Cabernet Sauvignon - Mega Spileo Trockener, tiefroter Wein aus der Region von Peloponnes mit komplexen Aromen von schwarzem Pfeffer, reifen Früchten, Rauchfleisch, dunkler Schokolade und gerösteten Nüssen	8,90 €	18,90 €	28,50 €
Mavro Daphne - Tsantali Vollmundiger, honigsüßer Likörwein aus Patras, Peloponnes mit lorbeerwürzigem Aroma und Duft von Pflaumen und Gewürzen	7,50 €	16,90 €	27,50 €
Atlantis - Estate Argyros Leuchtend roter trockener Wein von der griechischen Insel Santorini mit Aromen von Kirchen und dunklen Beeren und einem Hauch von Dörrpflaume und süßen Gewürzen	7,90 €	17,90 €	27,50 €
Cabernet Sauvignon - Hatzimichalis Eine purpurrote Weinfarbe und die Düfte von Cassis, Veilchen, roten Früchten, Gewürzen und Pfefferminze zeichnen diesen sortenreinen Cabernet Sauvignon aus	8,50 €	18,50 €	27,50 €

Offene Roséweine – Rozé Kراسi Anoichtó

	0,2l	0,5l	0,75l
	Glas	Karaffe	Flasche
Weingut Zafeirakis (Hauswein) Hochwertiger trockener und weicher Limniona Syrah aus biologischem Anbau mit intensiven Aromen von roten Früchten, Erdbeeren, Waldbeeren und mediterranen Kräutern	6,90 €	15,90 €	25,50 €
Imiglykos Rosé - Tsantali Fruchtiger und lieblicher Wein aus den Höhenlagen von Amynteon in Makedonien	6,90 €	15,90 €	
Oreinos Ilios Zart rosé farbener und frischer Wein mit Aromen von Kirschen, Blaubeeren, Erdbeeren und Granatäpfeln	7,90 €	17,90 €	27,50 €
Atlantis - Estate Argyros Ein Roséwein von leuchtender Lachsfarbe mit Aromen von Erdbeer, Himbeerkonfitüre, Kirsche und einem Hauch Pflaume.	7,90 €	17,90 €	27,50 €

Offene Weißweine – Lefká Krasiá Anoichtó

	0,2l	0,5l	0,75l
	Glas	Karaffe	Flasche
Weingut Zafeirakis (Hauswein) Hochwertiger fruchtiger und erfrischender Chardonnay der Rebsorte Assyrtiko aus biologischem Anbau mit Aromen von Zitronen und exotischen Früchten und Eukalyptus	6,90 €	15,90 €	25,50 €
Imiglykos Weiß - Tsantali Sehr fruchtiger und lieblicher Wein aus der Region von Thessaloniki mit erfrischendem Charakter und leichter Zitrus-Note	6,90 €	15,90 €	
Chardonnay – Estate Arvanitidis Vollmundiger Chardonnay mit Aroma von Zitrusfrüchten und süßen Früchten und Honig im Abgang	7,50 €	17,50 €	27,50 €
Samos Sehr lieblicher gelber Muskateller von der Insel Samos mit intensivem und komplexem Muskatbouquet	7,50 €	17,90 €	28,50 €
Oreinos Ilios Frischer, feinfruchtiger Sauvignon Blanc mit zarten Noten von Rosen, Zitronenblüten, Lychees und Jasmin	7,90 €	17,90 €	27,50 €
Atlantis - Estate Argyros Sehr frischer und vollmundiger Wein von der griechischen Insel Santorini mit Duft von Zitrusfrüchten und Aromen von Karamell und Zitronenblüten	7,90 €	17,90 €	27,50 €
Apla Beeindruckend frische Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Roditis, duftend nach grünem Apfel, floralen Noten und einem Hauch exotischer Früchte	8,90 €	18,90 €	28,50 €
Retsina Tetramythos Original griechischer Retsina aus biologischem Anbau mit Aromen von frischem Harz, Tannenzapfen, Zitrusobst, Pfirsich und Apfel	6,90 €	15,90 €	25,50 €
Retsina Malamatina Der bekannteste Retsina mit goldgelber Farbe und fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten und Harz		10,90 €	
Retsina Kechribari Frischer, junger Retsina mit strohblonder Farbe und einem ausgewogenem Aroma von frischem Harz und Früchten		13,90 €	
Weinschorle Rot, Weiß oder Rosé	6,50 €		

**Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte für unsere Auswahl
 an weiteren hervorragenden Flaschenweinen**

Vielen Dank für Ihren Besuch!

*Eine schöne Geschenkidee:
Unsere Gutscheine für jeden Anlass!*

