ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

SCAN ME!

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

Travellers' Choice 2021
Travellers' Choice 2022
Travellers' Choice 2023
Travellers' Choice 2024

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

Design von vasi | vasilidesign.com

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Der Chef des Hauses empfiehlt

150. Calamari Salat [A]
Frische Baby Calamari, eingelegt in Olivenöl und Zitronensaft,
serviert auf einem Salatbett mit Paprika, Mohrrüben und feinen Kräutern
12,90 €

151. Sardellen (Anchovis) [R]
Frische Sardellen, gebraten in Olivenöl, mit einer zarten Kruste
an Tarama und frischem Dressing
12,90 €

152. Garides Saganaki [K]
Frische Garnelen mit Weißwein und Käse in Zwiebel-Tomatensoße zubereitet
und mit frischem Knoblauch verfeinert in der Pfanne serviert
14,90 €

153. Papoutsakia [Z]
Papoutsakia heißt „Kleine Schuhe“ und ist eine mit Hackfleisch gefüllte Aubergine,
mit feiner Béchamelsoße überbacken, an Tomatenreis
und frischem Salat vorweg
22,00 €

154. Traditionelle Moussaka [Z]
Traditioneller griechischer Auflauf auf Basis von Kartoffelscheiben,
gegrillten Auberginen und Hackfleisch an feiner Béchamelsoße
und frischem Salat vorweg
23,90 €

155. Solomós me Taliatéles [R]
Frisches Lachsfilet auf einem Bett von Bandnudeln in Hummersoße
mit feinen Kräutern und frischem Salat vorweg
26,90 €

156. Kotopoulo Gemisto [Z]
Mit Halloumi gefülltes Hähnchenfilet frisch vom Grill an Bandnudeln
mit Champignonsoße und frischem Salat vorweg
28,50 €

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Kalte Vorspeisen - Krýa Orektiká

1. Zaziki — **6,50 €**
Griechische Vorspeise, bestehend aus Joghurt, Knoblauch, Olivenöl und Gurken, verfeinert mit weißem Balsamico-Essig

2. Tarama [r] — **6,90 €**
Würzige Creme, bestehend aus Fischrogen, Olivenöl, Kartoffelmus und frischem Zitronensaft

3. Tirosalata — **6,90 €**
Pikante Käsecreme aus Schafskäse und verschiedenen Paprikasorten

4. Melitzanosalata — **6,90 €**
Traditionelles Auberginenmus, verfeinert mit Kräutern, weißem Balsamico-Essig und Olivenöl

5. Trilogie — **7,90 €**
Eine griechische Trilogie, bestehend aus Zaziki, Tirosalata und Melitzanosalata

6. Oliven & Peperoni Mix — **8,90 €**
Original Kalamata Oliven und Peperoni, raffiniert mit Olivenöl und Oregano

7. Gegrillte Zucchini — **9,50 €**
Zart gegrillte Zucchini, eingelegt in Olivenöl, Balsamico-Essig und griechischen Kräutern, serviert mit Zaziki und Brot

8. Feta — **10,50 €**
Original griechischer Feta-Käse, verfeinert mit Olivenöl und Oregano

9. Meze [r] **(für 1 oder 2 Personen)** — **15,50 € / 27,90 €**
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses, da ist für jeden etwas dabei
- wahlweise warm und/oder kalt -

Warme Vorspeisen - Zestá Orektiká

10. Pita-Brot — **3,50 €**
Original griechisches Fladenbrot, zubereitet auf dem Grill und mit Oregano verfeinert
- wahlweise mit Knoblauch zubereitet -

11. Pita-Brot mit Zaziki — **4,90 €**
Original griechisches Fladenbrot, zubereitet auf dem Grill und mit Oregano verfeinert an Zaziki

12. Skordopsomo — **6,50 €**
Original griechisches Knoblauchbrot an Zaziki

13. Skordopsomo Spezial — **7,50 €**
Original griechisches Knoblauchbrot an Zaziki mit Tomaten, Käse und Olivenöl

14. Gegrillte Peperoni — **9,00 €**
Pikante Peperoni mit frischer Knoblauchsauce an Zaziki

15. Gigantes — **9,50 €**
Große Feuerbohnen in Tomatensoße mit Feta-Käse gebacken und Brot als Beilage

16. Dolmadakia — **9,90 €**
Mit Basmatireis gefüllte Weinblätter an Zaziki

17. Gebratene Auberginen oder Zucchini — **11,50 €**
Frische gebratene Auberginen oder wahlweise Zucchini an Zaziki und Brot als Beilage

18. Saganaki — **11,90 €**
Panierter Feta-Käse im Pfännchen „Saganaki“ gebacken an frischem Salat und Brot

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Warme Vorspeisen - Zestá Orektiká

18a. Manitaria Gemista — **12,50 €**
Große, mit Feta-Käse und frischen Kräutern gefüllte Champignons mit Käsesoße überbacken

18b. Florines [z] — **10,90 €**
Griechische Spitzpaprikas, gefüllt mit Feta-Käse und frischen Kräutern und mit Olivenöl-Knoblauch-Soße überbacken

19. Halloumi — **11,90 €**
Original zypriotischer Halloumi-Käse in der Pfanne gebraten und auf frischem Salat mit Brot serviert

20. Tiri Fournou — **12,90 €**
Feta-Käse aus dem Backofen mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, frischem Knoblauch, Kräutern und Brot als Beilage

20a. Saganaki Filo — **12,50 €**
Feta-Käse in Blätterteig gebacken, dazu Sesam und Honig

21. Falafel — **11,50 €**
Hausgemachte frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen mit frischem Salat und Zaziki

22. Midia Skordo ^ — **12,90 €**
Frische Miesmuscheln aus der Pfanne, raffiniert mit Knoblauchsoße und Olivenöl an Zaziki und Brot als Beilage

22a. Midia Saganaki ^ — **13,90 €**
Frische Miesmuscheln mit Weißwein und Käse in Tomatensoße zubereitet und mit frischem Knoblauch verfeinert in der Pfanne serviert

Suppen - Soúpes

23. Tomatensuppe [z] — **7,90 €**
Nach griechischer Art zubereitete Tomatensuppe, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen und Sahne

24. Giouvarlakia ^ — **8,50 €**
Hausgemachte Fleischklößchen-Suppe mit Basmatireis, verfeinert mit frischen Kräutern, Ei, Zitronensaft und Brot als Beilage

25. Tagessuppe — **7,90 €**
Eine immer wieder wechselnde köstliche Suppe. Fragen Sie einfach unser Personal

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Salate - Salátes

26. Beilagensalat — **6,50 €**
Unser klassischer gemischter Salat nach Art des Hauses

27. Krautsalat — **6,50 €**
Frisch zubereiteter Krautsalat

28. Bauernsalat nach griechischer Art — **15,90 €**
Frisch zubereiteter Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Olivenöl, Balsamico-Essig und Brot als Beilage

29. Halloumi Salat — **19,50 €**
Gebratener original zypriotischer Halloumi-Käse, angerichtet auf einem Rucola- und Feldsalatbett mit Walnüssen, Rosinen, hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing und Knoblauchbrot als Beilage

30. Gyros Salat — **19,50 €**
Frisch zubereiteter Gyros vom Drehspieß auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Zwiebeln und Olivenöl-Balsamico-Soße

31. ALFA Salat — **19,90 €**
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und hausgemachtem Dressing

31a. Mediterraner Salat — **21,90 €**
Gegrilltes Lachsfilet auf einem gemischten Saisonsalatbett mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Rucola

31b. Caesar Salat mit Hähnchenbrustfilet oder Garnelen — **21,00 €**
Knackiger Römersalat mit Caesar-Dressing, Parmesan, Croûtons
Wahlweise mit gegrilltem Hähnchenfilet oder gebratenen Garnelen

Vegetarische Gerichte - Piáta Chortofagias

32. Broccoli Fournou — **19,00 €**
In feiner Metaxa-Soße und mit Käse überbackener Broccoli

33. Penne Fournou — **19,50 €**
Penne Rigatoni in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg

34. Kritharáki — **21,00 €**
Original griechischer Kritharáki (Nudelreis) in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg

35. Penne Spanaki — **22,00 €**
Penne Rigatoni mit frischem Spinat in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken und frischem Salat vorweg

36. Zyprus Teller — **21,00 €**
Original zypriotischer Halloumi-Käse und Falafel auf frischem Rucola- und Feldsalatbett an Zaziki und Auberginenmus. Dazu Knoblauchbrot und Tomatenreis

37. Vegetarische Platte — **24,50 €**
Eine vegetarische Auswahl, bestehend aus gegrillten Auberginen, Zucchini, Falafel, Tomaten, Peperoni, gegrilltem Halloumi-Käse, Auberginenmus, Zaziki, Reis und Brot dazu

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Kindergerichte - Paidiká Gévmata

(Bis 14 Jahre)

38. Souvláki — **12,90 €**
Gyros vom Drehspieß mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat

39. Gyros — **12,90 €**
Gyros vom Drehspieß mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat

40. Schnitzel — **12,90 €**
Paniertes Hähnchenfilet-Schnitzel mit Pommes frites, Ketchup und frischem Salat

41. Penne — **11,00 €**
Penne Rigatoni mit Tomatensoße und Käse
- wahlweise auch überbacken -

42. Hähnchenfilet — **14,90 €**
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites, Zaziki und frischem Salat

Aus dem Meer - Apó ti Thálassa

43. Calamari ^Γ — **25,90 €**
Baby Calamari vom Grill oder wahlweise aus der Pfanne an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg

44. LachsfiletΓ — **25,90 € / 33,90 €**
Frisches Lachsfilet vom Grill, wahlweise 150 g / 300 g, an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg

45. Zanderfilet Γ — **27,90 €**
Frisches Zanderfilet vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama, Fischsoße und frischem Salat vorweg

46. Meeresvariation vom GrillΓ^Κ — **34,90 €**
Frisches Lachsfilet, Zanderfilet, Baby Calamari und Scampi an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg

48. Dorade Royal (Tagesabhängig) Γ — **32,00 €**
Eine ganze Dorade Royal vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Olivenöl, Balsamico-Essig, Tarama und frischem Salat vorweg

49. RiesengarnelenΚ — **34,50 €**
Frische Riesengarnelen vom Grill an feinem Basmatireis, Spinat, Tarama und frischem Salat vorweg

49a. Thalassa-Platte (für zwei Personen)Γ^Κ — **69,90 €**
Große Meeresvariation, bestehend aus frischem Lachsfilet, Baby Calamari, Sardellen, Scampi und Miesmuscheln an feinem Basmatireis, Spinat, und frischem Salat vorweg

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Vom Grill - Apó ti Schára

50. Gyros Teller — **21,90 €**
Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch mit Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

51. Gyros Fournou — **23,50 €**
Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischem Salat vorweg

52. Surf & Turf auf Griechisch ^ — **24,90 €**
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 — **21,90 €**
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 — **25,90 €**
Gegrilltes Hähnchenfilet an Zwiebeln, Paprika, feinem Basmatireis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

58. Schweinemedaillons — **26,90 €**
Zarte Filet-Medaillons vom Schwein an feinem Tomatenreis, grünen Bohnen, Kräuterbutter, Zaziki und frischem Salat vorweg

59. Zeus-Schnitzel — **22,50 €**
Paniertes Hähnchenfilet-Schnitzel in feiner Metaxa-Soße an Pommes frites und frischem Salat vorweg

60. Teufel-Spieß — **26,90 €**
Zarte Filet-Medaillons vom Schwein am Spieß an einer höllisch würzigen Soße, feinem Tomatenreis und frischem Salat vorweg

61. Feine Spieß-Teller — **29,50 €**
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 — **24,90 €**
Gegrillter Spieß aus Schweinefleisch in feiner Metaxa-Soße mit Käse überbacken, dazu Pommes frites und frischem Salat vorweg

63. Athen-Teller — **24,50 €**
Kombination von Gyros, Souvláki und Leber an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Vom Grill - Apó ti Schára

64. Akropolis Teller — **25,90 €**
Kombination von Gyros, Souvláki und Soutzoukakia an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

65. Rhodos Teller — **26,50 €**
Kombination von Gyros, Schweinemedaillon und Lammkarree an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

66. Spezial Teller — **32,00 €**
Kombination von Gyros, Souvláki, Soutzoukakia, Leber, Schweinemedaillon und Lammkarree an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

67. ALFA-Teller — **29,00 €**
Kombination von Gyros, Lammkarree, Lammfilet und Schweinemedaillon an feinem Tomatenreis oder wahlweise Pommes frites, Zaziki und frischem Salat vorweg

Für Zwei - Gia Dýo

68. Herkules-Platte — **62,50 €**
Große Kombination von Gyros, Souvláki, Soutzoukakia, Leber und Schweinemedaillon an feinem Tomatenreis, Pommes frites, Zaziki und großem Bauernsalat vorweg

69. ALFA-Platte ^ — **69,50 €**
Große Kombination von Gyros, Souvláki, Lammfilet, Lammkarree und Baby Calamari an feinem Tomatenreis, Pommes frites, Zaziki und großem Bauernsalat vorweg

Filet Spezialitäten - Filéto Eidikótites

70. Lammkarree — **34,90 €**
Delikat gegrilltes Lammkarree mit Basmatireis, grünen Bohnen und frischem Salat vorweg

70a. Lamm-Teller — **34,90 €**
Kombination aus zart gegrilltem Lammfilet und Lammkarree mit Basmatireis an feinen grünen Bohnen, Zaziki, und frischem Salat vorweg

71. Lammhaxe — **28,90 €**
Nach griechischer Art in Tomaten-Paprika-Soße geschmorte Lammhaxe an Kritharáki oder wahlweise Feuerbohnen oder grüne Bohnen und frischem Salat vorweg

72. Lammfilet — **34,50 €**
Zart gegrilltes Lammfilet an feinem Grillgemüse, Basmatireis, Zaziki, und frischem Salat vorweg

73. Lammfilet Gorgonzola — **35,50 €**
Zart gegrilltes Lammfilet an Gorgonzolasoße, feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis und frischem Salat vorweg

74. Argentinisches Rinderfilet ca. 220 g (tagesabhängig) — **39,00 €**
Nach gewünschter Garstufe gebratenes Rinderfilet an feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis, Zaziki, Kräuterbutter und frischem Salat vorweg

75. Argentinisches Rinderfilet ca. 220 g Gorgonzola (tagesabhängig) — **41,00 €**
Nach gewünschter Garstufe gebratenes Rinderfilet an Gorgonzolasoße, feinem gegrillten Gemüse, Basmatireis und frischem Salat vorweg

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Aus der Pfanne - Apó to Tigáni

76. Kotopoulo Tigáni [z] — **26,90 €**
Hähnchenfilet aus der Pfanne an frischen Champignons, Paprika, einer mit Weißwein verfeinerten Käse-Sahne-Soße, feinen Basmatireis und Salat vorweg

77. Samos-Pfanne [z] — **27,90 €**
Zarte Filetspitzen vom Schwein in feiner Metaxa-Sahne-Soße an feinem Tomatenreis, Brokkoli und Salat vorweg

78. Gyros-Pfanne [z] — **25,90 €**
Vom Drehspieß abgeschabtes Schweinefleisch mit verschiedenen Käsesorten in feiner Käse-Sahne-Soße an feinem Basmatireis und Salat vorweg

79. Filetspitzen [z] — **27,90 €**
Zarte Schweinefiletspitzen mit Champignons in feiner Käse-Sahne-Soße mit Weißwein abgeschmeckt, an Basmatireis und Salat vorweg

Extra Beilagen - Epipléon Garnitoúres

Pommes frittes	**4,90 €**
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:

Α, α	*Alpha*	Ο, ο	*Omikron*
Β, β	*Beta*	Π, π	*Pi*
Γ, γ	*Gamma*	Ρ, ρ	*Rho*
Δ, δ	*Delta*	Σ, σ	*Sigma*
Ε, ε	*Epsilon*	Τ, τ	*Tau*
Ζ, ζ	*Zeta*	Υ, υ	*Ypsilon*
Η, η	*Eta*	Φ, φ	*Phi*
Θ, θ	*Theta*	Χ, χ	*Chi*
Ι, ι	*Iota*	Ψ, ψ	*Psi*
Κ, κ	*Kappa*	Ω, ω	*Omega*
Λ, λ	*Lambda*		
Μ, μ	*My*		
Ν, ν	*Ny*		
Ξ, ξ	*Xi*		

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Nachspeisen (Dessert) - Epidórpia

80.	**Galaktoboureko** 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	**10,90 €**
86.	**Portokalopita** Griechischer Orangenkuchen mit Joghurt und Schokoladeneis nach Art des Hauses	**10,90 €**
87.	**Dessertplatte für zwei Personen (wechselnde Variationen)**	**28,90 €**

Heiße Getränke - Zestá Rofimata

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

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

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Alkoholfreie Getränke - Potá Choris Alkoól

	0,2l	0,4l
Coca-Cola	3,20 €	5,50 €
Coca-Cola Light	3,20 €	5,50 €
Sprite	3,20 €	5,50 €
Fanta	3,20 €	5,50 €
Spezi (Cola & Fanta)	3,20 €	5,50 €
Apfelsaftschorle	3,20 €	5,50 €

	0,25 l	0,5 l	0,75 l	1,00 l
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 €		6,90 €	
Stilles Wasser (Bad Brambacher)	2,90 €			
Mineralwasser (Original griechisch)			7,90 €	
Stilles Wasser (Original griechisch)				8,50 €

	0,2 l	0,4 l
Mangosaft	3,50 €	5,90 €
Orangensaft	3,50 €	5,90 €
Apfelsaft	3,50 €	5,90 €
Rhabarbersaft	3,50 €	5,90 €
Pfirsichsaft	3,50 €	5,90 €
Kirschsaft	3,50 €	5,90 €
Bananensaft	3,50 €	5,90 €
KiBa (Kirsch- & Bananensaft)	3,50 €	5,90 €

Bier - Býra

	0,3 l	0,5 l
Mönchshof Pilsener (vom Fass)	3,90 €	5,50 €
Mönchshof Schwarzbier		5,50 €
Mönchshof Kellerbier (vom Fass)		5,50 €
Mönchshof Landbier		5,50 €
Mönchshof Radler (vom Fass)	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 €	

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Offene Rotweine – Kókkina Krasiá Anoichtó

	0,2l Glas	0,5l Karaffe	0,75l 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	**7,90 €**	**18,50 €**	**26,00 €**
Imiglykos Rot - Tsantali Sehr fruchtiger und lieblicher Wein aus der Region von Thessaloniki, ideal zu süßen oder sauren Speisen	**7,90 €**	**18,50 €**	
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 €**	**21,00 €**	**29,00 €**
Mavro Daphne - Tsantali Vollmundiger, honigsüßer Likörwein aus Patras, Peloponnes mit lorbeerwürzigem Aroma und Duft von Pflaumen und Gewürzen	**8,00 €**	**18,90 €**	**27,50 €**
Atlantis - Estate Argyros Leuchtend roter trockener Wein von der griechischen Insel Santorini mit Aromen von Kirschen und dunklen Beeren und einem Hauch von Dörrpflaume und süßen Gewürzen	**8,90 €**	**21,00 €**	**29,00 €**
Cabernet Sauvignon - Hatzimichalis Eine purpurrote Weinfarbe und die Düfte von Cassis, Veilchen, roten Früchten, Gewürzen und Pfefferminze zeichnen diesen sortenreinen Cabernet Sauvignon aus	**8,90 €**	**21,00 €**	**29,00 €**

Offene Roséweine – Rozé Krasí Anoichtó

	0,2l Glas	0,5l Karaffe	0,75l Flasche
Weingut Zafeirakis (Hauswein) Hochwertiger trockener und weicher Limniona Syrah aus biologischem Anbau mit intensiven Aromen von roten Früchten, Erdbeeren, Waldbeeren und mediterranen Kräutern	**7,90 €**	**18,50 €**	**26,00 €**
Imiglykos Rosé - Tsantali Fruchtiger und lieblicher Wein aus den Höhenlagen von Amynteon in Makedonien	**7,90 €**	**18,50 €**	
Oreinos Ilios Zart rosé farbener und frischer Wein mit Aromen von Kirschen, Blaubeeren, Erdbeeren und Granatäpfeln	**8,50 €**	**19,50 €**	**29,00 €**
Atlantis – Estate Argyros Ein Roséwein von leuchtender Lachsfarbe mit Aromen von Erdbeer, Himbeerkonfitüre, Kirsche und einem Hauch Pflaume.	**8,90 €**	**21,00 €**	**29,00 €**

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Offene Weißweine - Lefká Krasiá Anoichtó

	0,2l Glas	0,5l Karaffe	0,75l Flasche
Weingut Zafeirakis (Hauswein) Frische Cuvée aus Chardonnay und Assyrtiko aus biologischem Anbau mit Aromen von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, fruchtig und ausgewogen im Geschmack.	**7,90 €**	**18,50 €**	**26,00 €**
Imiglykos Weiß - Tsantali Sehr fruchtiger und lieblicher Wein aus der Region von Thessaloniki mit erfrischendem Charakter und leichter Zitrus-Note	**7,90 €**	**18,50 €**	
Chardonnay - Estate Arvanitidis Vollmundiger Chardonnay mit Aroma von Zitrusfrüchten und süßen Früchten und Honig im Abgang	**8,90 €**	**19,50 €**	**29,00 €**
Samos Sehr lieblicher gelber Muskateller von der Insel Samos mit intensivem und komplexem Muskatbouquet	**8,90 €**	**19,50 €**	
Oreinos Ilios Frischer, feinfruchtiger Sauvignon Blanc mit zarten Noten von Rosen, Zitronenblüten, Lychees und Jasmin	**8,50 €**	**19,50 €**	**29,00 €**
Atlantis - Estate Argyros Sehr frischer und vollmundiger Wein von der griechischen Insel Santorini mit Duft von Zitrusfrüchten und Aromen von Karamell und Zitronenblüten	**8,90 €**	**21,00 €**	**29,00 €**
Apla Beeindruckend frische Cuvée aus Malagousia, Assyrtiko und Roditis, duftend nach grünem Apfel, floralen Noten und einem Hauch exotischer Früchte	**8,90 €**	**19,50 €**	**28,50 €**
Retsina Tetramythos Original griechischer Retsina aus biologischem Anbau mit Aromen von frischem Harz, Tannenzapfen, Zitrusobst, Pfirsich und Apfel	**7,90 €**	**18,50 €**	**27,00 €**
Retsina Malamatina Der bekannteste Retsina mit goldgelber Farbe und fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten und Harz		**12,90 €**	
Retsina Kechribari Frischer, junger Retsina mit strohblonder Farbe und einem ausgewogenen Aroma von frischem Harz und Früchten		**14,90 €**	
Weinschorle Rot, Weiß oder Rosé	**7,90 €**		

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

ALFA
RESTAURANT
Griechisch & Mediterran

Digestifs

Metaxa 5 *****	Glas (2 cl)	3,90 €
Metaxa 7 *******	Glas (2 cl)	4,90 €
Metaxa 12 **********	Glas (2 cl)	6,90 €
Metaxa Grand Fine Collector‘s Ed.	Glas (2 cl)	7,90 €
Metaxa Grand Reserve	Glas (2 cl)	11,90 €
Apostagma Moschato	Glas (2 cl)	4,90 €
Ramazzotti	Glas (4 cl)	4,90 €
Averne	Glas (4 cl)	4,90 €
Jägermeister	Glas (4 cl)	4,90 €
Fernet Branca	Glas (4 cl)	4,90 €
Grappa	Glas (4 cl)	6,90 €
Vodka Beluga	Glas (2 cl)	7,90 €
Whisky (Johnnie Walker, Ballantine's, Jim Beam, Chivas)	Glas (4 cl)	7,90 €
Gin (Hendrick's, Gin Mare, The Botanist)	Glas (4 cl)	7,90 €
Havanna Club	Glas (4 cl)	4,90 €
Amaretto	Glas (4 cl)	5,90 €
Baileys	Glas (4 cl)	4,90 €
Martini	Glas (4 cl)	4,90 €
Sambuca	Glas (4 cl)	4,90 €