

SPEISEN & GETRÄNKE



EL GRECO



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im El Greco.
Wir wünschen Ihnen schöne, genussreiche Stunden
in unserem Restaurant und auf unserer Terrasse.

Die Geheimnisse der griechischen Küche sind
ihre frischen Zutaten, die ausgewogene Verwendung
von Kräutern und Gewürzen und
das berühmte griechische Olivenöl.

Wir kochen frisch, mit Leidenschaft und
gehen gern auf Ihre besonderen Wünsche ein.

Bitte sprechen Sie uns an!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir alle Speisen
frisch zubereiten und es bei vollem Hause auch etwas
länger dauern kann.

Wir freuen uns, für einige Stunden
Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

Kali orexi



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

300.	Coca Cola ^{1,2,4}	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,60 €
302.	Coca Cola light ^{1,2,4}	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,60 €
304.	Fanta 1,2	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,60 €
306.	Sprite ^{1,2}	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,60 €
308.	Mezzo-Mix ^{1,2,4}	0,2l / 0,4l	2,80 € / 4,60 €
310.	Brambacher Mineralwasser spritzig	0,25l / 0,75l	2,80 € / 6,20 €
312.	Brambacher Mineralwasser still	0,25l / 0,75l	2,80 € / 6,20 €
314.	Apfelsaft	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
316.	Apfelschorle	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
318.	Orangensaft	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
320.	Pfirsichsaft	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
322.	Bananennektar ²	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
324.	Kirschsaff	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
326.	Kiba ²	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
328.	Ananassaft	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
330.	Erdbeersaft	0,2l / 0,4l	3,00 € / 4,60 €
332.	Schweppes Bitter Lemon ³	0,2l / 0,4l	2,90 € / 5,80 €
333.	Schweppes Tonic Water ³	0,2l / 0,4l	2,90 € / 5,80 €
334.	Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l / 0,4l	2,90 € / 5,80 €



BIERE

340.	Sternquell Bier vom Fass	0,25 l / 0,4 l	2,90 € / 4,10 €
342.	Mythos (griechisches Flaschenbier)	0,33 l	4,20 €
343.	Kapuziner Hefeweizen Hell	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,40 €
344.	Kapuziner Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,40 €
345.	Kapuziner Kristallweizen	0,5 l	4,40 €
346.	Kapuziner Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,40 €
347.	Bitburger Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,80 €
348.	Sternquell Schwarzbier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,40 €
350.	Cola-Weizen ⁴	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,40 €
352.	Bananen-Weizen ²	0,3 l / 0,5 l	3,20 € / 4,40 €
354.	Radler	0,25 l / 0,4 l	2,90 € / 4,10 €
356.	Diesel ⁴	0,25 l / 0,4 l	2,90 € / 4,10 €

APERITIF

Die Besonderen:

360.	Plomari Premium Ouzo	2 cl	3,60 €
361.	Babatzim Premium Ouzo	2 cl	3,60 €
362.	Plomari Premium Ouzo (kleine Flasche)	0,2 l	15,80 €
363.	Babatzim Premium Ouzo (kleine Flasche)	0,2 l	15,80 €
365.	Campari Orange ¹	4 cl	5,80 €
366.	Campari Soda ¹	4 cl	5,80 €
367.	Martini weiß	5 cl	4,90 €
368.	Martini rot	5 cl	4,90 €

DIE GESCHENKE VON DIONYSOS

Der Gott des Weins, der erste, der den Menschen die Geheimnisse des Weins mitgeteilt hat, war Grieche. Da man in den letzten Jahren sieht, dass die griechischen Weine internationale Medaillen und Auszeichnungen gewinnen, würde er lächeln, stolz und glücklich sein. Und er würde möglicherweise auch ein Glas „zum Wohl“ trinken.

ROSÉWEINE

417.	IRIDA	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
		3,30 €	6,40 €	25,00 €
	Weingut: CavinoSA. Rosewein aus Griechenland. intensives Aroma von Waldfrüchten, ausgewogener, fruchtiger Geschmack			
410.	Callica Demi Sec	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
		3,20 €	6,20 €	23,00 €
	Weingut: Callica Halbtrockener Rosewein aus Nordgriechenland, gekeltert aus den autochtonen Rebsorten Limnio und Xinomavro			
413.	Orinos Helios	3,30 €	6,40 €	25,00 €
				
	Weingut: Semell Winery Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes Rebsorten: Agiorgitiko helle kirschrote Farbe, Aromen von Erdbeeren, Kirschen, süßen Gewürze und Milkschokolade, im Geschmack fruchtig, wirkt süßlich, leichte Säure, mittlerer Abgang			
416.	Alpha Estate	5,60 €	9,20 €	35,00 €
				
	Weingut: Alpha Estate Anbaugebiet: Amyndeo / Makedonien Rebsorten: Xinomavro / Syrah dunkelrosa Farbe mit saumon Reflexen, Aromen von Kirschen und Erdbeeren, fruchtiger Geschmack, voll, marmeladig, gute Säure, ausgewogen, kurzer Nachgeschmack			

WEISSWEINE

- | | Fl. 0,25 l | Fl. 0,5 l | | 0,1 l | 0,2 l | Fl. 0,75 l |
|---|------------|-----------|---------|-------|-------|------------|
| 380. Retsina Malamatina | 5,20 € | 8,70 € | | | | |
|  Weingut: Malamatina
Anbaugebiet: Evia / Zentralgriechenland
Rebsorten: Savvatiano / Roditis
Goldgelbe Farbe, Aromen von gelben Früchten, Zitrusfrüchten, Zitronen und Orangenschale mit milden Harznoten, im Gschmack fruchtig, geharzt, angenehm | | | | | | |
| 382. Apelia Gold Label Imiglikos | 3,10 € | 5,30 € | 18,90 € | | | |
|  Weingut: Greek Wine Cellars
Anbaugebiet: Viotia / Attika
Rebsorten: Savvatiano / Roditis
Blasse, goldgelbe Farbe, Aromen von Melone und Bananen, im Geschmack fruchtig, lieblich, ausgewogen, dezente Süße, lang anhaltend | | | | | | |
| 385. Samos (sehr süß) | 3,20 € | 5,90 € | 20,50 € | | | |
|  Qualitätswein von der berühmten Insel Samos, gekeltert aus der Rebsorte Moscato, Wabenhonig im Duft, edelsüß und gehaltvoll im Geschmack | | | | | | |
| 388. Mountain Sun - Orinos Helios | 3,20 € | 5,90 € | 20,50 € | | | |
|  Weingut: Semeli
Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes
Rebsorte: Moshofilero
Helle gelbe Farbe mit grauen Reflexen. Feine Noten von Zitrone, Melone und Rosen im Bukett. Trocken wegen seinem knackigen Säureinhalt aber auch blumig, fruchtig und sehr frisch im Geschmack | | | | | | |
| 391. Roditis, Sauvignon | 3,60 € | 6,30 € | 24,90 € | | | |
|  Weingut: Vineyards Papaioannou
Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes
Rebsorten: Roditis / Sauvignon Blanc
(Biologischer Anbau) grünelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und grüner Paprika, im Geschmack fruchtig, erfrischend, elegant, ausgewogen, lang anhaltend | | | | | | |
| 394. Nassiakos Mantinia P.D.O. | 3,60 € | 6,30 € | 24,90 € | | | |
|  Weingut: Semeli Winery
Anbaugebiet: Mantinia / Peloponnes
Rebsorten: Moschofilero
hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Aromen von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, grünem Apfel, im Geschmack fruchtig, blumig, erfrischende Säure, spritzig, saftig, im Nachgeschmack nach gelben Früchten und dezent nach Rosen, lang anhaltend | | | | | | |
| 397. Alpha Estate, weiß | 5,30 € | | 35,00 € | | | |
|  Weingut: Alpha Estate
Anbaugebiet: Amyndeo / Makedonien
Rebsorten: Sauvignon Blanc
hellgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen, im Bukett typische Sauvignon Blanc Aromen, nach Zitrus, vegetabil nach frisch gemähem Gras, an Zitronengras erinnernd, im Geschmack, trocken, saftig, ausgewogen, mit feiner milden Säure, rund, nachhaltig | | | | | | |



ROTWEINE

400. Malagouzia



Weingut: Domaine Gerovassiliou
Anbaugebiet: Epanomi – Makedonien
Rebsorte: Malagouzia

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen,
im Bukett nach reifer Birne, Mango, Zitrusfrüchte,
im Geschmack trocken, rund, vollmundig, mit feiner Säure,
nachhaltig erinnernd an Zitronenschale und Zitrusfrüchte

Fl. 0,75 l
41,00 €

405. Apla



Produzent: Oenops Wines
Anbaugebiet: Makedonien
Rebsorte: Malagousia / Assyrtiko / Roditis

Goldgelbe Farbe, intensive Aromen von exotischen Früchten,
weißen Früchten mit feinen floralen Noten im Hintergrund,
im Geschmack fruchtig, erfrischend, reichhaltig,
ausgewogen, lang anhaltend.

4,70 € 7,40 € 29,00 €

420. Atlantis



Weingut: Estate Argyros
Anbaugebiet: Santorini / Ägäische Insel
Rebsorten: Mandilaria / Mavrotragano

dunkle kirschrote Farbe, Aromen von Kirschen und dunklen Beeren,
trocken, im Geschmack nach schwarzen Früchten
mit würzigen Noten, süßlicher Auftakt, ausgewogen und weich,
milde Tanninen, dezente Fruchtsüße, im Abgang wirkt er lange
und schmilzt im Gaumen

0,1 l 0,2 l Fl. 0,75 l
3,80 € 6,80 € 25,50 €

426. Agiorgitiko



Weingut: Papaioannou Vineyards
Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes
Rebsorten: Agiorgitiko (Biologischer Anbau)

rubinrote Farbe, Aromen von roten Früchten und Kirschen,
im Geschmack fruchtig, geschmeidige Tanninen,
ausgewogen, angenehm, fruchtiger Nachgeschmack,
lang anhaltend

3,30 € 6,10 € 22,50 €

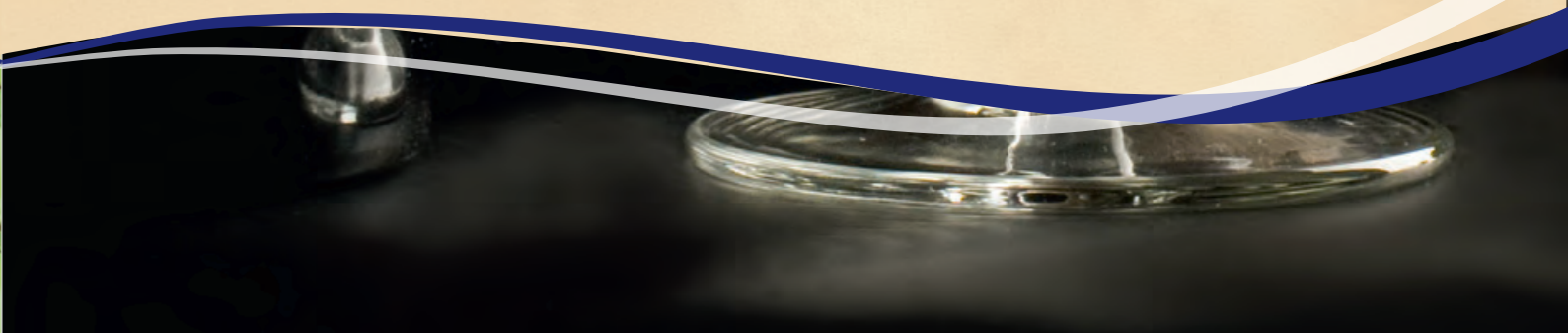
429. Apelia Imiglykos



Weingut: Greek Wine Cellars
Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes
Rebsorten: Agiorgitiko

kirschrote Farbe, im Bukett nach roten Beeren,
Marmelade, im Geschmack fruchtig, lieblich, vollmundig,
rund, runde Tannine, im Abgang nach Beerenkonfitüre
mit etwas Schokolade

3,10 € 5,90 € 22,50 €



		0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
432.	Mavrodafne aus Patras (sehr süß)	3,50 €	6,10 €	24,00 €



Dunkelroter Qualitätswein aus Patras in Pelopones, der mindestens ein Jahr in Eichenholzfässern reifen muss

435.	Zafeirakis Merlot Syrah	3,60 €	6,60 €	26,00 €
------	--------------------------------	--------	--------	---------



Domaine Zafeirakis, g.g.A. Tirnavos Merlot / Syrah (Biologischer Anbau) junge, purpurrote Farbe, frische Aromen von Himbeeren, Brombeeren, roten Kirschen und Stachelbeeren mit Noten von frischen Kräutern und Eukalyptus, im Geschmack fruchtig, erfrischend, ausgewogen, leichte Tanninen, lang anhaltend

438.	Xinomavro Naoussa P.D.O	3,60 €	6,60 €	25,50 €
------	--------------------------------	--------	--------	---------



Weingut: Estate Chrisohoou Anbaugbiet: Naoussa / Makedonien Rebsorten: Xinomavro kirschrote Farbe, im Bukett nach Sauerkirschen, Oliven, getrockneten Tomaten und weißem Pfeffer, im Geschmack fruchtig, vollmundig, elegant, runde Tanninen, lang anhaltend

		0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
441.	Xinomavro (Single Vineyard)	5,80 €	8,70 €	39,00 €



Amyndeo A.O.C. Weingut: Alpha Estate Anbaugbiet: Amyndeo / Makedonien Rebsorten: Xinomavro leuchtendes fast klares Kirschrot, im Bukett sortentypisch, nach Leder und Gewürze, reife Brombeeren, im Geschmack trocken, feinkörnige Tannine, sortentypische Säure, vollmundig, kräftig, satt, nachhaltig

445.	Diaporos			35,00 €
------	-----------------	--	--	---------



Anbaugbiet: Naoussa / Makedonien Rebsorten: Xinomavro / Syrah dunkle, leicht bläuliche Farbe, kräftige Aromen von reifen schwarzen Früchten mit Nuancen von Tabak und Schokolade, im Geschmack fruchtig, angenehm, ausbalancierte Säure, lebendige Tanninen, kräftiger eingebundener Alkohol, sehr lang anhaltend Gold Medaille Mundus Vini 2010, Deutschland

423.	Apla	4,60 €	7,80 €	29,00 €
------	-------------	--------	--------	---------



Weingut: Oenops Wines Anbaugbiet: Makedonien Rebsorten: Cabernet Sauvignon / Xinomavro dunkle, purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen, komplexe Aromen von Stachelbeeren und Waldfrüchten mit Noten von verschiedenen Kräutern im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, etwas kräutrig, vollmundig, intensive Säure, feinen Tanninen, reichhaltig, ausgewogen, sehr lang anhaltend



SEKT / SECCO

370.	Asti Cinzano süß	0,75 l	17,40 €
371.	Asti Cinzano Piccolo	0,25 l	6,40 €
372.	Mumm trocken	0,75 l	17,40 €
373.	Mumm Piccolo	0,25 l	6,40 €
374.	Prosecco Piccolo	0,25 l	6,80 €
375.	Prosecco	0,75 l	19,00 €

Weingut: Nico Lazaridi
Anbaugebiet: Drama / Makedonien
Rebsorten: Trebbiano / Muscat d'Alexandrie
gelbgrüne Farbe, Aromen von Aprikose, Zitrone, Honig und Frühlingrosen
mit dezenten Biskuitnoten im Hintergrund, im Geschmack fruchtig, zitronige,
dezente Säure, ein delikater, langer Abgang



COCKTAILS

500.	Pina Colada	7,50 €
	Rum, Sahne, Coconut-Cream und Ananassaft	
501.	Big Apple Alkoholfrei	7,10 €
	Apfel, Minze * und Orangensaft	
502.	Mai Tai	7,50 €
	Weißer Rum, brauner Rum, Mandelsirup, Lemone, Grenadine* und Orangensaft	
503.	Grand Slam Alkoholfrei	6,80 €
	Feinste Waldfrüchte, beste Beeren* und Orangensaft	
504.	Swimming Pool	7,30 €
	Weißer Rum, Wodka, Sahne, Coconut-Cream, Curaçao Blue* und Ananassaft	
505.	Coconut Kiss Alkoholfrei	6,80 €
	Coconut-Cream, Sahne und Ananassaft	
506.	Sex on the Beach	7,50 €
	Wodka, Maracuja, Papaya, Pfirsich*, Orangen- und Ananassaft	
507.	Tequila Sunrise	7,50 €
	Weißer Tequila, Zitrone, Grenadine* und Orangensaft	
508.	Touch Down	7,30 €
	Wodka, Apricot, Grenadine*, Zitronen-, Maracuja- und Orangensaft	



LONGDRINKS

- | | | |
|------|--|--------|
| 510. | Hugo | 7,50 € |
| | Minze, Limette, Prosecco und Mineralwasser | |
| 511. | Aperol Spritz | 7,80 € |
| | Aperol mit Prosecco | |
| 512. | Cuba Libre | 7,50 € |
| | Rum, Cola und Limette | |
| 513. | Gin Tonic | 7,90 € |
| | Gin, Tonic und Limette | |
| 514. | Whisky Cola | 7,30 € |

DIGISTIF


Griechische Trester:

- | | | | |
|------|--|------|--------|
| 520. | Babatzim Muscat (der Milde) | 2 cl | 3,50 € |
| 521. | Babatzim Roditis (der Würzige) | 2 cl | 3,50 € |
| 522. | Babatzim Xinomavro (der Kräftige) | 2 cl | 3,50 € |
| 523. | Metaxa 5* | 2 cl | 2,80 € |
| 524. | Metaxa 7* | 2 cl | 3,40 € |
| 525. | Metaxa 40 Jahre alt | 2 cl | 5,20 € |
| 526. | Metaxa flambiert | 2 cl | 4,60 € |
| 528. | Ramazotti | 4 cl | 3,60 € |
| 529. | Jägermeister | 2 cl | 3,20 € |
| 530. | Baileys | 4 cl | 4,40 € |

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Chinin, 4 Koffein, * konserviert/mit Farbstoff

SPEISEN





SUPPEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | Würzige Tomatensuppe mit Tomatenfleischstückchen | 5,20 € |
| 41. | Original Ungarische Gulaschsuppe – scharf | 5,60 € |
| 42. | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 5,20 € |
| 43. | Griechische Bohnensuppe nach Art des Hauses | 5,60 € |
| 44. | Knoblauchcremesuppe mit Croutons | 5,60 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------------|
| 50. | Tsatziki
original griechischer Joghurt mit Knoblauch und geraspelten Gurken | 5,30 € |
| 51. | Taramas ¹
Fischrogensalat, eine cremige Paste, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl | 5,50 € |
| 52. | Oktopussalat
mit Paprika und Karotten, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl | 8,20 € |
| 53. | Oliven
in verschiedenen Geschmacksrichtungen | 5,80 € |
| 54. | Peperoni ¹
in der Salzlake für den Genießer | 4,20 € |
| 55. | Feta – Original griechischer Schafskäse
mit dem würzigen, cremigen Geschmack | 8,20 € |
| 56. | Feta Crema
pikante Schafskäsepaste nach Hausrezept | 7,40 € |
| 57. | Kalte gemischte Vorspeise auch für mehrere Personen
eine Kreation aus verschiedenen kalten Vorspeisen, etwas das in Griechenland nie vor einem guten Essen fehlen darf | ab 12,90 € |



WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------------|
| 60. | Saganaki
Schafskäse mal ganz anders, leicht paniert und knusprig gebacken, serviert an einem kleinen Salatbouquet | 7,90 € |
| 61. | Gigantes
dicke weiße Bohnen, zubereitet in einer würzigen Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse | 7,90 € |
| 62. | Gegrillte Peperoni
mit Knoblauch und Olivenöl - die Vorspeisenspezialität des Hauses | 4,90 € |
| 63. | Dolmadakia – Lemonata
zarte Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch, serviert mit einer Zitronensauce | 7,50 € |
| 64. | Knoblauchbrot
eigens hergestellt, frisch aus dem Ofen mit Kräutern und Knoblauch | 4,40 € |
| 65. | Midia – Saganaki
Miesmuscheln für Genießer, in einer pikanten Schafskäsesauce | 7,90 € |
| 66. | Überbackener Fetakäse
herzhaft zubereitet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Oliven | 7,90 € |
| 67. | Piperies Florinis
gegrillte, milde, rote Paprika, gefüllt mit einer Schafskäsepaste, serviert mit geraspeltetem Knoblauch und Olivenöl | 7,40 € |
| 68. | Tiropitakia
Blätterteigtaschen gefüllt mit angemachtem Schafskäse | 6,90 € |
| 69. | Spanakopitakia
mild angemachter Spinat mit Schafskäse in Blätterteig gehüllt | 6,90 € |
| 70. | Kolokithakia
Zucchini-scheiben mehliert und gebacken, dazu Tsatziki | 6,90 € |
| 71. | Melintzana
Auberginenscheiben mehliert und gebacken, serviert mit Tsatziki | 6,90 € |
| 72. | Warme, gemischte Vorspeise auch für mehrere Personen
eine Kreation unseres Hauses aus verschiedenen warmen Vorspeisen | ab 12,20 € |
| 73. | Gegrillter Oktopus
mit Olivenöl, Essig und Oregano | 11,90 € |
- 



SALATE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 80. | Choriatiki
griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Ei und Fetakäse auf einem Salatbouquet | 12,30 € |
| 81. | Nicoise
Salate der Saison mit Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Ei und Thunfisch | 12,60 € |
| 82. | Angurodomata mit Fetakäse
Tomaten-Gurken-Salat mit Schafkäse, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Essig-Öl-Dressing | 9,20 € |
| 83. | Weißkrautsalat
nach Hausmacher-Art | 3,60 € |
| 84. | Kleiner gemischter Salat | 3,40 € |
| 85. | Chefsalat
gegrillte Hähnchenbrust an einem Salatbouquet, dazu Knoblauchbrot | 13,90 € |



THALASSINA - FISCHGERICHTE

- | | | |
|------|--|------------|
| 100. | Fileto Glosas
zartes Seezungenfilet, dazu Folienkartoffel, Knoblauchdipp und ein bunter Salat | 16,90 € |
| 101. | Garnelen vom Lavasteingrill
mit Knoblauchbrot, hausgemachter Cocktailsauce und einer bunten Salatmischung | 19,90 € |
| 102. | Calamaris
Tintenfischringe knusprig gebacken mit Balkanreis und Salaten der Saison | 16,60 € |
| 103. | Gavros
Gebackene Sardinen mit knusprigem Knoblauchbrot und einer bunten Salatmischung | 15,60 € |
| 104. | Schwerffisch vom Grill
zubereitet in einer perfekt abgeschmeckten Sauce, dazu eine Folienkartoffel und ein bunter Salat | 17,40 € |
| 105. | Solomos Me Prasso
gegrillter Lachs an einer Lauch-Sahne-Soße, dazu Naturreis und ein bunter Salat | 21,60 € |
| 106. | Naxos-Platte für eine Person
Seezungenfilet, Garnelen, Calamaris und Reis, dazu ein kleiner Salat | 21,30 € |
| 107. | Nisiotiko
eine Mischung aus knusprigen Calamaris, kleinen Garnelen und gebackenen Gavros, serviert mit Reis und Salat | 20,90 € |
| 108. | Samos-Platte ab zwei Personen
zwei Seezungenfilets, vier Garnelen, Calamaris, Tzatziki, Reis, Knoblauchkartoffel und zwei Salate | ab 39,40 € |





APO TIN SKARA – VOM GRILL

VOM SCHWEIN

- | | | |
|------|---|---------|
| 110. | Suwlakia – Zwei zarte Fleischspieße
serviert mit griechischen Nudeln und einem knackigen Salat | 14,90 € |
| 111. | Suzukakia – Fünf Hackfleischröllchen
serviert mit griechischen Nudeln und buntem Salat | 14,30 € |
| 112. | Chirino Psaronefri – Schweinemedallions
serviert mit griechischen Nudeln und einem knackigen Salat | 17,30 € |
| 114. | Bifteki – Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse
serviert mit griechischen Nudeln und dazu knackiger Salat | 16,30 € |
| 115. | Gyros – die typisch griechische Spezialität
Geschnetzeltes vom Senkrechtspieß, gut gewürzt mit dünnen Zwiebelringen, dazu Pommes Frites, der obligatorische hausgemachte Krautsalat und Tzatzik | 15,90 € |
| 116. | Gyros – Apo tin Gastra
mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salate der Saison | 17,30 € |
| 117. | Gyros – Calamaris
mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat | 16,10 € |
| 118. | Bifteki „FURNU“
mit Metaxasauce, Schafskäse und einem feinerben Schnittkäse überbacken, dazu Naturreis und ein kleiner Salat | 17,90 € |
| 119. | Gyros Spezial „El Greco“
mit Tomaten, Schafskäse, Metaxasauce und einem feinerben Schnittkäse überbacken, dazu reichen wir einen kleinen Salat und Reis | 18,30 € |

VOM LAMM

- | | | |
|------|--|---------|
| 120. | Pidakia Lammkoteletts
serviert mit griechischen Nudeln und einem frischen Salat | 18,10 € |
| 121. | Arnasio Psaronefri Lammfilets
serviert mit griechischen Nudeln, dazu ein kleiner gemischter Salat | 21,90 € |
| 122. | Lammkoteletts
serviert mit grünen Bohnen nach griechischer Art, Knoblauchkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat | 23,90 € |

VOM RIND

- | | | |
|------|--|---------|
| 130. | Argentino Wodino Meri 250g
Argentinisches Roastbeef vom Grill, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat | 25,20 € |
| 131. | Rinderleber
serviert mit Reis und knackigem Salat | 13,90 € |

PIKILIES – GEMISCHTE GRILLTELLER

- | | | |
|------|---|---------|
| 140. | Pikilia Andros
Gyros, ein Suwlaki, Leber und Schweinesteak, serviert mit griechischen Nudeln und Salat | 15,90 € |
| 141. | Pikilia Egina
Gyros, Schweinesteak, 2 Lammkoteletts, serviert mit griechischen Nudeln und frischem Salat | 16,90 € |
| 142. | Pikilia Milos
Gyros, Suwlaki, Schweinesteak, Hackfleischröllchen, serviert mit griechischen Nudeln und Salaten der Saison | 16,80 € |
| 143. | Pikilia Kos
Gyros, 2 Lammkoteletts, Lammfilet, serviert mit griechischen Nudeln und dazu ein knackiger Salat | 19,30 € |
| 144. | Pikilia Santorini
Gyros, Lammfilet, Schweinefilet, Roastbeef, serviert mit griechischen Nudeln und Salaten der Saison | 21,60 € |

SAUCEN ZU UNSEREN GRILLGERICHTEN

- | | | |
|------|-------------------------------|--------|
| 210. | Metaxa-Sauce | 3,80 € |
| 211. | Rotwein-Rosmarin-Sauce | 3,80 € |
| 212. | Lauch-Sahne-Sauce | 3,80 € |





PLATTEN FÜR ZWEI PERSONEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 150. | Delphi-Platte für zwei Personen
Gyros, zwei Suwlaki, zwei Hackfleischröllchen, zwei Stück Leber, serviert mit griechischen Nudeln, Knobi-Kartoffeln, Tzatziki und zwei Salaten | 36,90 € |
| 151. | Akropolis-Platte für zwei Personen
Gyros, zwei Lammkoteletts, zwei Suwlaki, zwei Schweinesteaks, serviert mit griechischen Nudeln, Knobi-Kartoffeln, Tzatziki und zwei Salaten | 38,60 € |

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|------|---|---------|
| 160. | Drei gegrillte Wachteln
serviert mit Baguettebrot und Salat | 17,30 € |
| 161. | Gemisto
mit Schafkäse gefüllter Schweinelendenspieß, serviert mit griechischen Nudeln und buntem Salat | 20,60 € |
| 162. | Drei-Lenden-Spieß
Schweinefilet, Rumpsteak und Lammfilet mit Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Tomaten und Knoblauch, dazu griechischen Nudeln | 23,30 € |

SAUCEN ZU UNSEREN PLATTEN UND SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|------|-------------------------------|--------|
| 210. | Metaxa-Sauce | 3,80 € |
| 211. | Rotwein-Rosmarin-Sauce | 3,80 € |
| 212. | Lauch-Sahne-Sauce | 3,80 € |




AUS DER PFANNE

- | | | |
|------|--|---------|
| 170. | Schweinemedallions mit Metaxasauce
mit Metaxasauce, Reis und einem bunten Salat | 19,30 € |
| 171. | Hähnchenbrustfilet „TU MAGIRA“
saftige Hähnchenbrust auf einer Lauchsahnesauce mit Naturreis und einem kleinen Salat | 15,90 € |
| 172. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat | 15,30 € |
| 173. | Gyrospfanne
zubereitet in Metaxasauce und serviert mit Naturreis und Salat | 16,30 € |
| 174. | Hähnchenbrustfilet
Hähnchenbrustfilet in einer Metaxasauce, dazu Reis und ein knackiger Salat | 15,90 € |
| 175. | Deftiges Lammfiletpfännchen
in einer Rosmarinsauce verfeinert mit Rotwein, dazu Knobi-Kartoffeln und ein knackiger Salat | 24,90 € |
| 176. | Lammfilet in Metaxasauce
serviert mit Knoblauchkartoffeln und einem Salat der Saison | 24,90 € |

AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|------|--|---------|
| 180. | Musaka
Auflauf aus Auberginen, dünnen Kartoffelscheiben und Hackfleisch mit einer Béchamelsauce überbacken und ein knackiger Salat dazu | 16,30 € |
| 181. | Moskaraki-Stifado
zartes Kalbfleisch aus dem Backofen, mit kleinen Königszwiebeln in einer Sauce aus süßem Rotwein, dazu knuspriges Weißbrot und Salat | 17,30 € |
| 182. | Lagos-Stifado
Kaninchenkeule nach "griechischer" Art in einer Sauce aus Rotwein mit Königszwiebeln, dazu Weißbrot und ein bunter Salat | 18,90 € |





GIOUWETSI

So nennt man in Griechenland die Art, wie man Lamm oder Kalbfleisch in einer ovalen Backform im Ofen zubereitet. Sie können wählen:

- | | | |
|------|---|---------|
| 190. | Lammhaxe | 17,90 € |
| | mit griechischen Nudeln und Käse überbacken, dazu knackiger Salat | |
| 191. | Lammhaxe mit grünen Bohnen | 18,10 € |
| | und einem bunten, herzhaften Salat | |
| 192. | Kalbfleisch mit griechischen Nudeln | 17,90 € |
| | und Käse überbacken, dazu Salat | |
| 193. | Kalbfleisch mit grünen Bohnen und Salaten der Saison | 18,10 € |

BEILAGEN

- | | | |
|------|----------------------------|--------|
| 200. | Pommes Frites | 2,90 € |
| 201. | Kroketten | 3,60 € |
| 202. | Griechische Nudeln | 2,90 € |
| 203. | Reis | 2,90 € |
| 204. | Pita-Brot | 2,90 € |
| 205. | Folienkartoffeln | 4,60 € |
| 206. | Knoblauchkartoffeln | 3,90 € |
| 207. | Okra-Schoten | 5,60 € |
| 208. | Grüne Bohnen | 5,60 € |

SAUCEN

- | | | |
|------|-------------------------------|--------|
| 210. | Metaxa-Sauce | 3,80 € |
| 211. | Rotwein-Rosmarin-Sauce | 3,80 € |
| 212. | Lauch-Sahne-Sauce | 3,80 € |



DESSERT

- | | | |
|------|--|--------|
| 220. | Eis mit heißen Himbeeren | 5,90 € |
| 221. | Gemischtes Eis | 4,90 € |
| 222. | Holiday | 5,90 € |
| 223. | Schoko-Vanille | 5,60 € |
| 224. | Tartufo Choco | 5,60 € |
| | Schokoladeneiskrem und Milchspeiseeis mit Kakao garniert | |
| 225. | Cocco | 5,90 € |
| 226. | Kadaifi | 5,60 € |
| | sehr feiner Nudelteig „Engelshaar“, gefüllt mit Walnüssen und in Läuterzucker eingelegt, serviert mit Vanilleeis | |
| 227. | Griechischer Joghurt | 4,90 € |
| | mit Honig und Walnüssen | |
| 228. | Halvas | 4,90 € |
| | Paste aus gepresstem Sesam und Honig | |
| 229. | Galaktoburiko | 6,20 € |
| | hausgemachte Vanillegriescreme umhüllt von Blätterteig, eingelegt in einem Zuckersirup und serviert mit einer Kugel Vanilleeis | |
| 230. | Parfait nach Tagesangebot | 5,90 € |

KAFFEE UND MEHR

- | | | |
|------|---|--------|
| 240. | Café Creme ⁴ | 3,30 € |
| 241. | Cappuccino ⁴ | 4,30 € |
| 242. | Espresso ⁴ | 2,90 € |
| 243. | Latte Macchiato ⁴ | 4,60 € |
| 244. | Griechischer Mocca ⁴ | 3,60 € |
| 245. | Glas Tee | 2,90 € |
| 246. | Grog mit 4cl Rum | 3,90 € |
| 247. | Frappé ⁴ | 4,20 € |
| 248. | Frappé mit Vanilleeis ⁴ | 4,90 € |
- 



Ein Gutschein vom Restaurant „El Greco“
Immer eine gute Geschenkidee!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Chinin, 4 Koffein, * konserviert/mit Farbstoff



Hinweis für Allergiker

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Fisch, Krebstiere, Milch, Schwefeldioxid und Sulfite, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen und Weichtiere.

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Zu jedem Gericht reichen wir Ihnen einen kleinen Salat.

Das Salatdressing enthält Senf und Eier.

- A - Eier
- B - Fisch
- C - Krebstiere
- D - Milch
- E - Sellerie
- F - Sesamsamen
- G - Schwefeldioxid und Sulphite
- H - Erdnüsse
- I - Glutenhaltiges Getreide
- J - Lupine
- K - Schalenfrüchte
- L - Senf
- M - Sojabohnen
- N - Weichtiere



EL GRECO

Ihr griechisches Restaurant im Vogtland
- Tradition seit 1991 -