

# Speisekarte



## Neues vom Kipos

Ab September  
Jeden Sonntag  
satt Essen von  
12.00 Uhr bis 20.00 Uhr  
für 10.80  
mehr unter  
[www.kipos.de](http://www.kipos.de)

## Gyros Festival

Täglich  
ab 11.30 Uhr  
bis 14.30 Uhr  
Mittagsbuffet  
für 5.80€  
(außer Sonn- und Feiertage)

## Heimservice & Lieferservice

Bei einer Bestellung  
ab 15.00€ frei Haus  
für  
Dachau,  
Karlsfeld,  
Bergkirchen,  
und Gröbenzell

## Öffnungszeiten

von Montag  
bis Sonntag  
durchgehend  
geöffnet

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie in  
unserem Hause und  
wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie die landestypische Atmosphäre einer Taverne mit Speisen aus den verschiedensten Gebieten Griechenlands, dem dazu passenden Wein und griechischer Musik. Unsere Speisekarte mit Spezialitäten aus allen Teilen Griechenlands wird jeweils der Saison angepasst. Für die Zubereitung der Speisen wird ausschließlich Olivenöl verwendet. **Unsere Empfehlung:** In Griechenland ist es üblich, die Mahlzeit mit so genannten „Mezedes“ zu beginnen. „Mezedes“ sind verschiedene Vorspeisen, die auf kleinen Tellern oder Schälchen serviert werden, dazu wird Ouzo oder Wein getrunken. Als Hauptgericht wird Fleisch, Fisch und Geflügel - nach gebietspezifischen Rezepten zubereitet - serviert. Als Nachspeise folgen Obst und Kuchen bzw. Gebäck; hierbei darf der griechische Mokka mit einem griechischen Brandy - dem Metaxa - nicht fehlen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und hoffen, Sie fühlen sich wohl in unserem Hause und würden uns freuen, Sie wieder in der Taverna Kipos begrüßen zu dürfen.

Ihr Kipos Team

## Mittagskarte

von Montag bis Freitag ab 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr (außer Sonn- und Feiertage)

Bauernsalat	5,80
Putenbrust-Streifen auf Salat	6,60
Tiropitakia Schafskäse in Blätterteig	3,60
Sardinen aus der Pfanne	5,50
Gyros mit Salat und Tzatziki	6,50
Souvlaki mit Salat und Tzatziki	6,50
Kalamari mit Salat und Tarama	6,50
Schweine Steak eingelegt in Thymian, mit Pommes	6,50
Gemüse auf Joghurt	5,50

3 Gang Menü  
Kalte Vorspeise oder Suppe  
Hauptgericht von der Mittagskarte  
Joghurt mit Honig und Nüssen  
9,80

Taverna Kipos

Inh: Georgios Dimitriadis

Münchnerstr.9 • 85232 Gröbenried • Tel. 08131 / 87030 • Fax. 08131 / 66 89 54

kalte

# Vorspeisen

## Rezept

Kapern gehören zu der Familie der Capparaceae. Mittlerweile sind sie sehr bekannt. Die Altgriechen haben Kapern mit Essig als Vorspeise gegessen oder zum Würzen verwendet.

Im gesundheitlichen Bereich helfen Kapern bei Beschwerden mit der Galle, bei Parasiten im Darm. Ein altgriechischer Arzt empfahl die Wurzel und die Blätter der Pflanze als Mittel gegen Schwellungen, Durchblutungsstörungen, Durchfall, Schlangenbisse und Wespenstiche. Darüber hinaus wurde der Wirkstoff der Pflanze zum Einleiten der Geburt eingesetzt.

Die vielen Sorten von Kapern finden sich auf der ganzen Welt. In Afghanistan, Indien, in der Ägais und Amerika. In der Küche kann man auch die Schale der Wurzel und die geschlossenen Blüten verwenden. Mit Kapern werden Saucen, Öle, Essig und Butter verfeinert. Manche mögen sie auch zum Käse oder verwenden sie als dekoratives Gewürz in den unterschiedlichsten Speisen.

**Heute präsentieren wir Ihnen Kaninchen mit Kapern und Oliven**

Zuerst das Fleisch waschen, gut abtrocknen und mit Mehl panieren. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Öl anbraten. Im Anschluss die Kaninchenkeulen dazugeben und solange anbraten lassen, bis sich die Farbe verändert. Eine halbe Tasse Wasser, die Kapern, die Oliven und den klein geschnittenen Sellerie dazugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 25 Min. bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Wenn das Fleisch gar ist, den Zucker darüber streuen und mit dem Essig besprühen. Alles wieder 10 Min. leicht kochen lassen.

Zum Schluss das Gericht mit einem Tuch bedecken und noch einmal 10 Min. ruhen lassen. Als Beilage empfehlen wir gekochte Kartoffeln oder Reis.

## Tzatziki

cremiger Sahnejoghurt, mit feinen Gurkenstreifen und Knoblauch zubereitet **3,20**

## Taramas

Fischeier-Creme aus Fischeiern, Kartoffeln und Öl **3,50**

## Dolmades

Reisgefüllte Weinblätter **3,40**

## Melitzanosalata

Auberginen Pastete mit Knoblauch und Petersilie **3,80**

## Chtipiti

angemachte Fetakäse Pastete **3,80**

## Feta

Griechischer Schafskäse **4,20**

## Elies

Piperies Oliven und eingelegte Peperoni **3,00**

## Patatosalata

Kartoffelsalat nach griechischer Art **3,50**

## Gigandes

Riesenbohnen **3,40**

## Pikilia klein

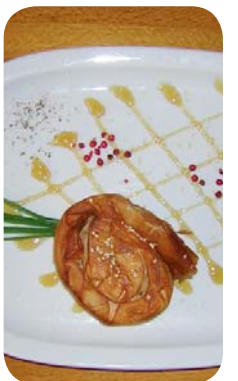
kalte gemischte Vorspeise **3,70**

## Pikilia mittel

kalte gemischte Vorspeise **5,50**

## Pikilia groß

kalte gemischte Vorspeise **11,00**



### Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kaninchenkeulen - 1 Stange Sellerie - 100 gr. Grüne Oliven
- 100 gr. Kapern - eine halbe Kaffeetasse weißen Essig - 1 Zwiebel
- 1 EL Zucker - 1 TL Salz - frisch gemahlener grüner Pfeffer
- 1 EL Mehl - 1 EL Pinienkerne - 2 EL Öl zum Anbraten

# warme Vorspeisen

## Rezept

Thymian-Thimari

Schon zu Hippokrates Zeiten war bekannt, dass Thymian im medizinischen Bereich sehr nützlich ist. Heute wird er auch industriell verarbeitet, zum Beispiel in Zahnpasta oder Seife. Doch vor allem in der Küche wird der wohlschmeckende Thymian gerne verwendet.

Thymian wächst in ganz Griechenland. Wenn es im Frühjahr viel regnet und im darauf folgenden Sommer sehr warm ist, gedeiht er am besten.

Das ätherische Öl von Thymian beschleunigt den Heilungsprozess von offenen Wunden und schützt den Körper vor Bakterien. Außerdem hilft er bei Magenproblemen und Verdauungsstörungen. Er heilt Bronchitis, lindert Husten und grippale Infekte und stärkt das Immunsystem.

**Heute präsentieren wir Ihnen Lamm mit Retsina und Thymian**

### Zubereitung:

Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Fleisch darin 15 Minuten garen und danach in kaltem Wasser abschrecken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel, den Knoblauch und das Fleisch im heißen Öl ca. 3 bis 4 Minuten anbraten. Die Zutaten danach mit dem Retsina ablöschen und bei geschlossenem Deckel für weitere 3 bis 4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die Brühe und den Thymian (ganz) dazugeben und anschließend 40 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Serviert wird dieses Gericht mit Reis oder Kartoffelpüree und gemischtem Salat.

## *Pita Brot* oder *Knoblauchbrot*

1,50

## *Tiropitakia*

Käse in Blätterteig gefüllt auf Ruccola mit Honig

3,60

## *Spanakopitakia*

Spinat in Blätterteig gefüllt auf Ruccola mit Honig

3,60



## *Gigantes me tiri*

Riesen Bohnen in Tomatensoße mit Käse überbacken

5,80

## *Krebsschenkel -*

auf Tzatziki

5,50

## *Gavros*

Sardinen aus der Pfanne

5,50

## *Mydia*

Königsmuscheln vom Grill

6,50

## *Florinis*

rote Paprika gefüllt mit Feta Käse in Metaxasahnesoße

6,20

## *Saganaki*

Griechischer Schafskäse paniert

5,60

## *Haloumi*

Zypriotischer Käse aus der Pfanne

5,60

## *Zestos Mezes*

Kombinationen aus 5 warmen Vorspeisen für 2 Personen

11,80



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Lammkeule in Scheiben geschnitten
- 3 Knoblauchzehen - 1 Zwiebel
- 1 kleiner Bund Thymian - 4 EL Olivenöl
- 1 Liter Retsina - Salz und Pfeffer
- 200 ml Gemüsebrühe

# Weinkarte

## Rezept

Der Zimtbaum wächst auf Ceylon (Sri Lanka), in Indien und in einigen anderen Ländern rund um den indischen Ozean. Das warme, exotische Zimtaroma spielt schon seit Jahrhunderten auch in Mitteleuropa eine wichtige Rolle als Gewürz, vor allem in der Winterzeit. Zimt stärkt nicht nur die Verdauung, sondern bringt auch Wärme in den Körper. In letzter Zeit hat man darüber hinaus entdeckt, dass Zimt den Blutzuckerspiegel senkt und daher als ergänzende Behandlung bei Diabetes eingesetzt werden kann. Äußerlich angewandt, kann das ätherische, Zimtöl, die Durchblutung fördern und Schmerzen des Bewegungsapparates lindern.

**Heute präsentieren wir Ihnen Octopus (Stifaldo) mit Charlottenzwiebeln:**

Den gewaschenen Octopus ca. 20 Minuten in einem Topf mit Wasser bei geschlossenem Deckel kochen. Danach den Octopus kalt werden lassen und in kleine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die geschälte ganze Zwiebel und den geschälten ganzen Knoblauch dazugeben und ein paar Minuten schwenken. Danach den Octopus hineinlegen und anschließend den Zimt, den Piment, die Lorbeerblätter, den Essig und den Wein dazugeben. Das Ganze kochen lassen bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Dann wieder Wasser dazu geben bis alle Zutaten bedeckt sind. Zum Schluss mit 1 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Backpapier abdecken und ca. 40 Minuten langsam köcheln lassen. Als Beilage empfehlen wir Reis.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1000 g Octopus
- 600 g Charlottenzwiebeln
- 1 Stange Zimt
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 Körner Piment
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml süßen Rotwein (Maurodafni)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL roten Essig
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer

## Lazaridis Amethystos Rot

Der rote Amethystos von Lazaridi ist eine Komposition der Cabernet Sauvignon Traube mit kleineren Mengen der Merlot Traube sowie der griechischen Rebsorte Limnio. Er gedeiht in Adriani im Nordosten Griechenlands. Dieser purpurfarbene griechische Rotwein überzeugt durch ein komplexes Aroma, einen reichen Körper und eine vorherrschende Vanillestruktur, die im Geruch wie im Geschmack durch Beerentöne hervorragend abgerundet wird. Ein Wein von hohem Standard (Bronzemedaille, Decanter 2004, England) Dieser Wein passt besonders zu gegrilltem rotem Fleisch und Wild.

26,80



## Lazaridis Amethystos 2006

Der Amethystos-Weißwein ist eine Synthese aus der Sauvignon Blanc- und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Sorte Assyrtiko. Dieser kristallklare griechische Wein, in einigen Nuancen zart gelbgrün, duftet nach Hollunder, Pfirsichen und Grapefruit vor blumigem Hintergrund. Er ist frisch und fruchtig im Geschmack und überzeugt durch seinen lang anhaltenden Abgang. Goldmedaille, Concours Mondial 2006, Brüssel. Er empfiehlt sich zu allen Meeresfrüchten, weißem Fleisch und Vorspeisen.

24,50



## Nemea Lantides 2005

Ein Spitzenwein erzeugt aus der Agiorgitiko-Rebe Anbauggebiet: Nemea, Dieser Wein reift in Eichenholzfässern. Ein dunkelroter Wein mit einem einzigartigen Aroma von Kirsche und getrockneten Pflaumen, weichen Tannine und einem ausgezeichneten Lagerpotenzial. Besonders gut lässt sich dieser Wein zu Fleisch und Käse genießen.

22,50

## Moschofilero Lantides 2007

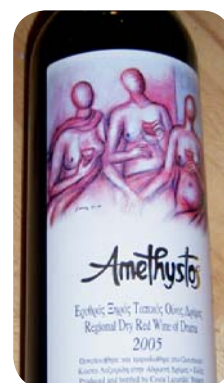
Moschofilero Lantides. Gewonnen aus der Rebsorte Moschofilero in der Region Mantinea. Ein besonderer Wein mit einer frischen hellgelben Farbe. In der Nase Zitron und reife Stachelbeere mit Anklängen an ein frische, animierende Säure. Trocken, elegant mit einer mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich fest, im Körper mit einer sehr aromatischen Citrusnoten. Sehr intensiv im Abgang.

21,50

## Cabernet Sauvignon Gioulis 2001

Ein reinsortiger Cabernet Sauvignon aus den Pelopones. Der Weinberg liegt in Nemea auf einer Höhe von 850 - 900 m über dem Meeresspiegel. Dieser elegant gereifte Cabernet Sauvignon hat eine wunderbare dunkelrote leuchtende Farbe, reiche Cassis Aromen und entwickelt, reife Fruchtnoten unterstrichen von feiner Eiche.

19,90



## Sauvignon Gris Gioulis 2006

Dieser Sauvignon Gris (Unterart der Sauvignon Blanc mit rötlicheren Schalen und rauchigerem Aroma) hat tiefe Melonen-/Pfefferschotenaromen, und Nuancen von Kräutern. Ein vollmundiger trockener Wein mit einem cremig-glatten Ende. Zur Kellerlagerung empfohlen.

19,50



# Fischkarte

## Rezept

Spinat bekommt man zu jeder Jahreszeit. Er wird entweder als Freiland- oder als Unterglasware angeboten. Spinat ist asiatischen Ursprungs und wird entweder mit völliger Ablehnung oder mit Begeisterung bedacht. Das Gemüse wird weltweit angebaut. Die Haupterzeugerländer in der EU sind Italien, Frankreich und Deutschland.

Obwohl sein Eisengehalt (durch einen ursprünglichen Rechenfehler) meist überschätzt wird, gehört Spinat dennoch zu den eisenreichsten Gemüsearten. Darüber hinaus enthält er viel Eiweiß und Vitamine.

**Heute präsentieren wir Ihnen Seewolf mit Spinat füllung:**

Den Seewolf ausnehmen, säubern und innen wie außen mit Salz würzen. Die geschnittene Zwiebel mit 1 EL Öl in einer Pfanne solange schwenken, bis sie Farbe bekommt. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tomate in Würfel schneiden und dazu geben. Danach den Babyspinat (mit Salz und Pfeffer würzen) hinein geben, mit dem Weißwein ablöschen und für ein paar Minuten dünsten. Anschließend den Seewolf mit dem Spinat und den restlichen Zutaten füllen. Nun die zweite Tomate in Scheiben schneiden, den gefüllten Fisch darauf legen und zusammen mit dem restlichen Öl in den Ofen (im Idealfall auf einem Ziegelstein) geben und ihn für ca. 20 Minuten garen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und das Gericht mit Reis, Salzkartoffeln oder Salat servieren.



## Garnellen

Riesen Garnelen (4 Stück) vom Grill mit Reis

14,80

## Solomos

Lachsteak (ca. 220 Gramm) vom Grill mit Reis

11,50

## Tsipoura

Dorade royal (ca. 380 Gramm) vom Grill mit Kräuteröl, dazu Salat oder Pfannegemüse

13,80

## Lavraki

Loup de Mer (ca. 380 Gramm) vom Grill mit Kräuteröl, dazu Salat oder Pfannegemüse

13,80

## Kalamari vom Grill

Baby Kalamares aus Patagonien vom Grill mit Olivenöl-Zitronen Dressing, dazu Reis

10,80

## Kalamari

frittierte Kalamari mit Tarama, Salat und Kartoffeln

10,50

## Zanderfilet

(ca. 220 Gramm) mit Olivenöl-Zitronen Dressing, dazu Reis

12,00

## Barbounia

Meerbarbenfilet (ca. 220 Gramm) mit Tomaten und Kapern in Basilikumsauce, dazu Reis

12,80

## Garides souvlaki

Garnellen am Spies (6 Stück) flambiert mit Ouzo dazu Reis

15,50



**Zutaten für 2 Personen:**  
2 Seewölfe je ca. 350 g  
150 g Babyspinat  
2 Tomaten  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Olivenöl  
0,1 mL Weißwein

# typisch griechisch

## Rezept

Die Karotte kommt ursprünglich aus Afghanistan und dessen Nachbarländern. Bei uns gibt es die Karotte etwa seit dem 13. Jahrhundert, und das in drei verschiedenen Farben. Früher hatte die Karotte ausschließlich eine lila Farbe. Sie wächst nur dort, wo es nass und feucht ist, am besten bei 15 bis 18 Grad. Die Karotte enthält hauptsächlich Vitamin A sowie Vitamin B1 und B2.

## Heute präsentieren wir Ihnen Lammfleisch aus Naxos:

In einer tiefen Pfanne erhitzen wir das Öl. Dazu geben wir das Lammfleisch, Lauchzwiebeln, Karotten, Knoblauch, Kapern, Zucchini, Lorbeerblätter und schwenken alle Zutaten, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben. Anschließend geben wir die Brühe, den Dill und die Cherry-Tomaten hinzu und lassen alles so lange kochen, bis die Sauce eingedickt ist. Zum Schluss würzen wir mit Salz und Pfeffer.



### Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Lammhüfte in Würfel geschnitten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Karotten in Scheiben gesch.
- 1 Zucchini in Scheiben gesch.
- 1 EL Kapern
- 4 Cherry-Tomaten
- 1 TL Dill
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Hühnerbrühe
- 2 bis 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## SALATE

<b>Choriatiiki</b> (Griechischer Bauernsalat)	
Tomaten, Gurken, Zwiebel, Eissalat und Fetakäse	<b>5,80</b>
<b>Bauern Art</b>	
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Fetakäse	<b>5,80</b>
<b>Thalassina</b>	
Meeresfrüchtesalat	<b>6,80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>3,80</b>
<b>Krautkarotten Salat</b>	<b>2,50</b>
<b>Grüner Salat</b>	<b>2,80</b>
<b>Agourodomata</b>	
Tomaten, Gurken und Zwiebeln	<b>3,00</b>



## SAGANAKIA

<b>Garides</b>	
Garnelen mit Rosmarin und Fetakäse in pikanter Tomatensauce	<b>7,50</b>
<b>Midia</b>	
Muscheln flambiert mit Ouzo in pikanter Tomatensauce und Fetakäse	<b>6,50</b>



## Kinderteller

<b>Gyros mit Pommes frites</b>	<b>4,90</b>
<b>Souvlaki mit Pommes frites</b>	<b>4,90</b>
<b>Kalamari mit Pommes</b>	<b>5,30</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>2,40</b>

## Vom Grill

<b>Gyros</b> - Schweinefleisch vom Dreh spieß mit Tzatziki ,Salat und Kartoffeln	<b>9,80</b>
<b>Souvlaki</b> - traditioneller Fleischspieß mit Tzatziki, Salat und Kartoffeln	<b>9,80</b>
<b>Putenbrust</b> mit Tzatziki, Salat und Kartoffeln	<b>9,80</b>
<b>Paidakia</b> Lammkotelette mit Tzatziki, Salat und Kartoffeln	<b>9,99</b>
<b>Spezial Teller</b> Gyros, Kalamaria, Pfannengemüse und Jogurt mit Minze und Olivenöl	<b>9,99</b>



## Junior Teller

<b>Junior Gyros</b> mit Tzatziki und Salat	<b>6,50</b>
<b>Junior Souvlaki</b> Fleischspieß mit Tzatziki und Salat	<b>6,50</b>
<b>Junior Kalamari</b> mit Tarama und Salat	<b>6,80</b>



## Odilia Platte (Grillplatte für eine familie)

- kalte Vorspeisen (5 Teller)
- Platte mit Gyros, 2 Souvlakia, 2 Halsgrat, 2 Bifteki,
- 2 Putensteak, Reis , Tagesgemüse und Pommes

**33,50**

# Getränkekarte

## Die Fantastische 4

### Malz:

Das Malz für die Löwenbräu Biere wird vornehmlich aus sortenreinem Weizen und Sommerbraugerste gewonnen.

### Hopfen:

Unser Hopfen wird größtenteils in der Hallertau in Bayern angebaut und unterliegt ständiger Kontrolle. Dies garantiert seine besondere Qualität und gibt den Löwenbräu Bieren ihr „bayerisches Aroma“. Allen, die mehr über die „Seele des Biers“ erfahren möchten, empfehlen wir einen Besuch auf dem Hopfen erlebnishof in Tettenwang.

### Hefe:

Die Hefe wird in eigenen Hefekulturen gezüchtet und sorgt für den typischen, frischen Löwenbräu Geschmack.

### Wasser:

Das Wasser für unser Bier stammt aus eigenen Tiefbrunnen. Es handelt sich dabei um Eiszeitwasser aus einer Tiefe von 220 Metern, das garantiert frei von jeglichen Verunreinigungen und Schadstoffen ist.

## Ein Bier mit langer Tradition

**2000 v.Chr.** - Der Ursprung des Weissbiers lässt sich bis ins antike Babylon zurückverfolgen. Dort wurde bereits ein Weissbierähnliches Getränk gebraut, bei dessen Herstellung vergorener Weizen verwendet wurde.

**1516 - Das bayerische Reinheitsgebot**  
Herzog Wilhelm IV. von Bayern erlässt im Jahre 1516 ein Gesetz, das festschreibt, dass zum Brauen von Bier nur Malz, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Das Reinheitsgebot besitzt auch heute noch Gültigkeit.

### 1520 - Weizen-Bier aus Böhmen

Aus Böhmen gelangt die Kenntnis des Brauens von obergärig vergorenem Weizen-Bier nach Deutschland. Dieses Weissbier („weiß Behaimisch Bier“) kann während des ganzen Jahres hergestellt werden. Es verstößt aber gegen das Reinheitsgebot, weil Hefe zugesetzt wird, deren natürliches Vorkommen und essentielles Mitwirken

## Löwenbräu Franziskaner

Helles	0,5l	2,70
Radler	0,5l	2,70
Weißbier	0,5l	2,90
Dunkles Weißbier	0,5l	2,90
Dunkles	0,5l	2,90
Russ'n Hell	0,5l	2,90
Weico	0,5l	2,90
Alkoholfreies Bier	0,5l	2,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	2,90
Leichtes Weißbier	0,5l	2,90
Goass Maß	1,0l	9,60
Beck's	0,33l	2,90
Pfiff Weißbier		2,00
Pfiff Helles		1,90



## Alkoholfreie Getränke

Cola-Mix koffeinhaltig	0,4l	2,40
Pepsi koffeinhaltig	0,4l	2,60
Mirinda	0,4l	2,00
Apfelsaftschorle	0,4l	2,80
Orangensaftschorle	0,4l	2,80
Traubenschorle Nektar	0,4l	2,80
Johannisbeerschorle Nektar	0,4l	2,80
Sauerkirschschorle Nektar	0,4l	2,80
Limo	0,4l	2,20
Orangensaft Fruchtgehalt 100%	0,2l	1,80
Trauben Nektar	0,2l	1,80
Apfelsaft Nektar	0,2l	1,80
Pepsi Light	0,33l	2,60
Mineralwasser	0,4l	2,40
Mineralwasser	0,2l	1,50
Thaunus	0,75l	3,80
Thaunus Natural	0,75l	3,80
Thaunus Natural	0,4l	2,00



## Offene Weine

	0,2L	0,5L
Retsina geharzt	2,90 €	6,00
Gr. Landwein weiß oder rot herb	2,90 €	6,00
Magedonikos weiß oder rot halbtrocken	2,90 €	6,00
Imiglikos weiß oder rot lieblich	2,90 €	6,00
Rose trocken	3,00 €	6,00
Demestika weiß oder rot	3,00 €	6,00
Mavrodafni Likörwein rot	3,80 €	7,80
Samos Likörwein	3,80 €	7,80
Weinschorle weiß oder rot	0,4l	3,50



# Getränkekarte

## Vortsetzung von S. 7

beim Brauprozess erst im 19. Jahrhundert entdeckt wurde.

### 1567 - Weissbier wird verboten

Wegen der leichten Verderblichkeit wird Weissbier als ungesund diffamiert und schließlich von Herzog Albrecht IV. von Bayern ganz verboten.

### 1602 - Weissbier-Brauen wird zum Staatsmonopol

Herzog Maximilian I. von Bayern bringt nach und nach alle Brauereien Bayerns, die obergäriges Weissbier herstellen, in Staatsbesitz und errichtet so ein Staatsmonopol auf das Brauen von Weissbier, um den Staatshaushalt zu sanieren. Die damit verbundenen Einnahmen übersteigen in erheblichem Maße die Strafzahlungen, die wegen des Verstoßes gegen das Weissbier-Brauerbot an die Stände und Gemeinden zu entrichten sind.

### 1683 - Bayerische Truppen im Siegesrausch

Die bayerischen Truppen, die vor Wien gegen die Türken kämpfen und am Ende als Sieger vom Feld gehen, werden über die Donau mit Weissbier aus Bayern versorgt.

### 1798 - Ende des Weissbiermonopols in Bayern

Während des 18. Jahrhunderts verliert das Weissbier immer mehr an Bedeutung. Die Biertrinker wenden sich verstärkt dem Braunbier zu. Als Konsequenz daraus hebt Kurfürst Karl Theodor von Bayern das Weissbiermonopol auf.

### 1974 - Franziskaner Hefe-Weissbier

Die Spaten-Franziskaner-Brauerei bringt ihr Weissbier unter dem Namen Franziskaner Hefe-Weissbier auf den Markt.

### 2000 - Weissbier im Aufschwung

Seit den 60er Jahren erlebt das Weissbier einen nachhaltigen Aufschwung.

Immer mehr Brauereien nehmen diese bayerische Spezialität in ihr Sortiment auf. Auch heute noch sind die Bayern Weltmeister in der Kunst des Weissbierbrauens.

Dank seiner gleich bleibend hohen Qualität gehört Franziskaner Weissbier heute zu den führenden Weissbieren weltweit.

Weinschorle weiß oder rot	0,2l	1,90
Retsina Georgiadis geharzt	0,5l	6,90
Retsina Malamatina geharzt	0,5l	6,90

## Sekt

Henkel	0,75 l	20,00 €
Henkel Piccolo	0,25 l	6,10 €
Fürst von Metternich	0,75 l	28,00 €
Prosecco	0,75 l	20,00 €

## Longdrinks

Campari * Soda	4 cl	5,00 €
Campari * Orange	4 cl	5,00 €
Vodka **Lemon	4 cl	5,00 €
Metaxa ***Cola	4 cl	5,00 €
Whisky Cola	4 cl	5,00 €
Bacardi Cola	4 cl	5,00 €
Ouzo Flasche	0,7 l	26,00 €
Ouzo Plomari Flasche	0,7 l	31,00 €
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	9,00 €

## Spiritousen, Liköre Brandy's

Tzipouro	2 cl	2,20
Ouzo	2 cl	2,00
Ouzo Plomari	2 cl	2,20
Metaxa 5*	2 cl	2,20
Metaxa 7*	2 cl	3,00
Amaretto	2 cl	2,00
Averna	2 cl	2,00
Ramazotti	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,00
Limes	2 cl	2,00
Rüscherl	4 cl	3,00

## Kaffee Tee

Kaffee	2,00
Haferl Kaffee	2,80
Cappuccino	2,00
Haferl Cappuccino	3,00
Tee ( nach Wahl )	2,00
Frappe	3,00
Frappe mit Eis	3,30
Mokka	2,00
Mokka Doppelt	3,40
Espresso	1,80
Espresso Doppelt	3,40
Espresso Macchiato	2,00
Latte Macchiato	2,80



# Wochenkarte