



Speisen

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS SONNTAG VON 11.30-23.00 UHR

Warme küche bis 22.00 Uhr
DURCHGEHEND GEÖFFNET

*Kalos Athate !
Herzlich Willkommen !*

„ Das Griechische ist keine Wahlheimat, kein Ausflug und keine Wissenschaft, sie ist vielmehr ein Sturm, eine Leidenschaft, eine Betroffenheit, eine Besessenheit, kein Besitz“ , so schrieb Erhart Kästner in seiner Stundentrommel.

Der Berg Athos als Namensgeber unseres Restaurants soll Ihnen Inspiration sein und Sie eintauchen lassen in traditionsreiche griechische Kultur und den bewussten Genuss.

Der Heilige Berg Athos (griechisch Ἄθως, Athos; im Griechischen Ἅγιος Ὄρος, Agion Oros, „Heiliger Berg“) ist eine orthodoxe Mönchsrepublik mmit autonomen Status unter griechischer Souveränität in Griechenland auf dem gleichnamigen östlichen Finger der Halbinsel Chalkidiki (Makedonien).

Mittagskarte

Montag-Freitag von 11.30 bis 15:00 Uhr

Alle Mittagsmenüs servieren wir Ihnen wahlweise mit Tagessuppe oder Salat (S/M)

Fleisch

DIAS Gyros, Tzatziki und Bratkartoffeln	<i>G/L</i>	11,70
IRA Gyros mit Metaxasauce und Bratkartoffeln	<i>G/L/O</i>	11,90
POSEIDON Gyros, Souvlaki und Bratkartoffeln	<i>M</i>	12,00
HERMES Gyros, Kalamari und Bratkartoffeln	<i>D/L/R</i>	12,00
DIMITRA Bifteki mit Bratkartoffeln	<i>L/E</i>	12,20
IFESTOS Mousaka, dazu ein Stück Schafskäse	<i>A/G/L/O</i>	11,40
APOLLON Hühnerbrustfilet mit Bratkartoffeln	<i>C/M</i>	11,40
THESSALIA Hühnerschnitzel paniert mit Bratkartoffeln	<i>A/C/G</i>	11,20
JEMISTA Tomaten und Paprika mit Faschiertem und Reis gefüllt, Kartoffeln aus dem Backofen	<i>G/L</i>	10,90
ARIS Gyros, Kalbsleber, Bratkartoffeln		11,50

Fisch

ESTIA Kalamari mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	<i>C/L/M/R</i>	12,50
RHODOS Seezungenfilet, Kalamari, Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	<i>D/C/L/M/R</i>	12,80
THALASSA 2 Seezungenfilet, Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	<i>D/C/L/M/R</i>	13,50

Vegetarisch

VEGETARISCHER TELLER frisches Gemüse mit Käse überbacken	<i>G/L</i>	10,90
ATHINA Auflauf mit frischen Melanzani, Zucchini, Kartoffelscheiben, Erbsen, Karotten und Bechamelsauce	<i>A/G/L/O</i>	11,90
BEILAGE TZATZIKI	<i>G</i>	1,50

Kalte Vorspeisen

TZATZIKI Original griech. Joghurt mit feingeraspelten Gurken und Knoblauch	G	5,50
TARAMA hausgemachter griechischer Kaviar	D/F	5,50
TIROSALATA Schafskäse-Creme	G	5,20
SKORDALIA Knoblauchpürree		4,80
MELITZANOSALATA geräucherter Melanzaniaufstrich mit Olivenöl und Knoblauch	A/C	5,80
KALAMARIASALAT Kalamari in Essig-Ölmarinade	C/M/R	8,50
OLIVEN UND PEPERONI	C/M	5,50
KRIA PIKILIA verschiedene kalte Vorspeisen - Für eine Person	A/C/D/F/G/M/R	11,90
KRIA PIKILIA verschiedene kalte Vorspeisen - Für zwei Personen		21,90

Käse

FETA griechischer Schafskäse mit Olivenöl	G	7,50
FETA PSITI Schafskäse gebacken mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch	G	8,90
HALLOUMI zypriotischer Halbweichkäse gegrillt	G	7,20
TIROPITAKIA Schafskäse in knusprigem, warmem Blätterteig	A/G	6,90
SAGANAKI Schafskäse paniert	A/G	7,50

Warme Vorspeisen

DOLMADAKIA eingelegte Weinblätter, gefüllt mit Faschiertem und Reis	C/G	7,90
GEGRILLTE PEPERONI mit Tzatziki	C/G/M	6,20
MELITZANES ODER KOLOKITHAKIA gebackene Melanzani & Zucchini mit Tzatziki	A/C/G/M	6,90
MIDIA TIGANITA gebackene Muscheln mit Knoblauchsauce	A/C/M/R	7,50
SARDELLEN GEBACKEN dazu Knoblauchsauce	A/C/D/L	7,50
OKTOPUS VOM GRILL auf Blattsalat und Balsamicodressing	M/R	14,50
GARIDES SCAMPI dazu Knoblauchbutter	A/B/G/L	11,50
PAPRIKA GEFÜLLT mit Schafskäse aus dem Backofen	G	7,50
KALAMARIA & MIDIA PSITA Babykalamari und Miesmuscheln vom Grill mit Knoblauchsauce	C/M/R	11,90
ZESTI PIKILIA verschiedene warme Vorspeisen (pro Person)	A/B/C/G/L/M/R	15,50

BROTTKORB 1,20

Brot

PITTA griechisches Fladenbrot A 2,50
PITTA Mit Knoblauch A 3,00
KNOBLAUCHBROT Baguette mit Knoblauchbutter A/G/L 3,00

Jausen

METAXASAUCE G/O/L 3,00
KNOBLAUCHSAUCE C/M 3,00
KETSUP, MAYONNAISE, KNOBLAUCH C 0,70

Suppen

FASOLADA Bohnensuppe nach griechischer Art L 5,50
KOTOSUPA Hühnersuppe nach Art des Hauses C/L 5,50
PSAROSUPA griechische Fischsuppe D/L/R 6,90
CHORTOSUPA griechische Gemüsesuppe L 4,90

Salate

CHORIATIKI griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Olivenöl G 12,50
KLEIN CHORIATIKI griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Olivenöl G 6,90
KOTOPULO SALATA Hühnerbrust, grüner Salat, mit Tomaten, Gurken und Joghurtdressing G 12,50
TONO SALATA grüner Salat mit Thunfisch, Eiern, Tomaten, Oliven und Joghurtdressing C/D/G 11,50
SOLOMOS SALATA gegrilltes Lachsfilet mit grünem Salat, Krabben und Krebsfleisch B/C/D/M 13,50
GRÜN-, TOMATEN-, GURKENSALAT klein C/M 3,50
DAKOS AUS KRETA fein gehackte Tomaten mit Zwiebeln, geriebene Feta und Kapern 11,50

Beilagen

TOMATEN- ODER BUTTERREIS	<i>L</i>	4,20
FISOLEN	<i>L</i>	4,20
GIGANTES Riesenbohnen	<i>L</i>	6,20
POMMES FRITES		3,90
BRATKARTOFFELN		3,90
KARTOFFELN AUS DEM BACKOFEN	<i>G</i>	3,90
OFENKARTOFFEL mit Tzatziki	<i>G</i>	5,90

Fischspezialitäten

Alle unsere Gerichte werden Ihnen mit
Kartoffeln aus dem Backofen, Gemüse, Salat (*C/M*) und Knoblauchsauce (*C/M*) serviert

SARDELLEN GEBACKEN	<i>A/C/D</i>	14,90
KALAMARIA GEBACKEN oder GEGRILLT	<i>L/R oder A/L/O/R</i>	20,50/19,90
SEEZUNGENFILET vom Grill	<i>D/L/O</i>	21,50
LACHSFILET vom Grill	<i>D/L/O</i>	22,90
SCAMPIS-PSITES Riesengarnelen vom Grill	<i>B/L/O</i>	24,90
FISCHPLATTE Gebratene Kalamari, Lachsfilet, Scampi, Seezungenfilet. Mit Bauernsalat	<i>A/B/D/L/O/R</i>	28,90
FISCHPLATTE für 2 Personen mit Choriatici	<i>A/B/D/L/O/R</i>	62,00
Für diejenigen, die es gleich zu zweit probieren möchten.		
GOLDBRASSE FILET mit Reis, Broccoli und Bauernsalat	<i>D/L/O</i>	21,50

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN TÄGLICHEN FISCHGERICHTEN.

GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN.

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	** Aspartam, Acesulfamsalz

Alle gerichte erhalten Sie auf Wunsch mit Bauernsalat mit Feta-Käse
Anstatt von einem gemischten Salat um 3.50

Fleischspezialitäten

GYROS würziges Fleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/M</i>	16,50
GYROS & KALAMARIA mit Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M/R</i>	17,20
GYROS & PITA mit Tzatziki und Salat		17,20
SOUVLAKI Fleischstücke am Spieß mit Tzatziki, Bratkartoffeln, und Salat	<i>C/G/M</i>	15,90
SOUVLAKI SPEZIAL Schweinefiletspieß mit Käse überbacken, dazu Tzatziki Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/M</i>	18,50
SOUVLAKI ATHOS Rind- und Lammfilet am spieß, fein gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Fisolen und Salat	<i>C/G/M</i>	21,50
STITHOS KOTOPULO Hühnerbrust mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/M</i>	15,90
SOUVLAKI KOTOPULO Hühnerbrust am spieß mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/M</i>	17,50
BIFTEKI Faschiertes gefüllt mit Schafskäse. Dazu Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M</i>	18,40
KALBSLEBER Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/M</i>	15,60
LAMMKRONE würzig gegrillt mit Tzatziki, Ofenkartoffeln, Fisolen und Salat	<i>C/G/L/M</i>	26,50
LAMMFILET ein wahrer Traum im Geschmack, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln, Fisolen und Salat	<i>C/G/L/M</i>	24,90
RINDLUNGENBRATEN mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Fisolen und Salat	<i>C/G/L/M</i>	27,90

Gemischte Fleischspezialitäten vom Grill

HELLAS-PLATTE Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Fisolen, Bratkartoffeln und Salat. Eine Mischung zweier Bestseller aus Griechenland.	<i>C/G/L/M</i>	17,80
KRETA-PLATTE Hühnerbrust, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Fisolen, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M</i>	18,50
SANTORINI-PLATTE Souzouki, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Fisolen, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M</i>	18,90
MYKONOS-PLATTE Schnitzel natur, Souvlaki, Lammkrone, Gyros, Tzatziki, Fisolen und Salat	<i>C/G/L/M</i>	20,50
KLOKOTOS-PLATTE Souvlaki, Lammkrone, Schnitzel, Souzouki, Gyros, Tzatziki, Fisolen, Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M</i>	22,30
DES CHEFKOCHS SPEZIAL-PLATTE Mousaka, Filet vom Schwein, Lammkrone, Souvlaki, Gyros und Feta-Käse. Dazu Bratkartoffeln mit Tzatziki und Salat Was will man mehr?	<i>A/C/G/M</i>	23,50
GI UND THALASSA PLATTE Rinderfilet, 3 Riesengarnelen, offenkartoffel, salat	<i>B/C/G/M</i>	26,50

Platte ab zwei Personen

KORFU-PLATTE mit Kalbsleber, Souzouki, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln, Fisolen und einem großen Bauernsalat mit Schafskäse	<i>G/L/M</i>	58,00
OUZO-PLATTE mit Lammkrone, Souzouki, Souvlaki, Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln, Fisolen und einem großen Bauernsalat mit Schafskäse	<i>G/L/M</i>	62,00
ZEUS-PLATTE mit Scampis, Rinderfilet, Lammfilet mit Tzatziki, Fisolen, Ofenkartoffeln und ein großer Bauernsalat mit Schafskäse	<i>B/C/G/L/M</i>	72,00

Spezialitäten aus der Pfanne

GYROS PFANNE Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken Dazu Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M/O</i>	17,50
SCHWEINSLUNGENBRATEN TIGANAKI Schweinefilet in Metaxasauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M/O</i>	17,90
LIMNOS PFANNE Hühnerbrust mit Pilzen und Weißweinsauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M/O</i>	17,80
SAMOS PFANNE Lammfilet mit Pilzen und Weißweinsauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat	<i>C/G/L/M/O</i>	22,90

Backofen Spezialitäten

MOUSAKA Auflauf mit frischen Auberginen, Kartoffelscheiben, Faschiertem, Bechamelsauce, Salat und Feta-käse	<i>A/C/G/L/M/O</i>	17,90
KOKINISTO zartes Rinderfleisch in Tomatensauce und kurzen Griechischen Bandnudeln	<i>A/G</i>	15,50
LAMMHAXE mit Spaghetti oder Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken und Salat	<i>A/C/L/M/O</i>	19,90
LAMMHAXE mit Fisolen, Salat und Feta-käse	<i>C/G/L/M/O</i>	20,50
LAMMHAXE mit Gigantes, Salat und Feta-käse	<i>C/G/L/M/O</i>	20,50
STIFADO ein besonders schmackhaftes griechisches Gericht mit Lammhaxe, jungen Zwiebeln, Salat und Feta-käse	<i>C/G/L/M/O</i>	20,50
STAMNA Dieses Gericht ist ein traditionelles Essen aus dem thessalischen Bergland. Lammhaxe im Tontopf mit frischem Gemüse mit käse überbacken und Salat	<i>C/G/L/M/O</i>	21,50
SPAGHETTI mit Faschiertem, würzig nach griechischem Rezept und Salat	<i>A/C/G/L/M/O</i>	13,50
JEMISTA Tomate und Paprika mit Faschiertem und Reis gefüllt, Kartoffeln aus dem Backofen und Salat	<i>C/G/L/M</i>	15,90
VEGETARISCH frisches Gemüse mit Käse überbacken	<i>G/L</i>	11,90
MOUSAKA VEGETARISCH Aulauf mit frischen Melanzani, Zucchini, Kartoffelscheiben, Erbsen, Karotten, Bechamelsauce und Salat	<i>A/C/G/L/M/O</i>	16,90

Desserts

GEMISCHTES EIS mit Sahne	G	4,70
VANILLEEIS mit heißen Himbeeren und Sahne	G	5,30
BANANA SPLIT	G	5,50
EIS MIT MELONEN und Sahne	G	5,50
EIS MIT HEISSER SCHOKOLADE und Sahne	G	5,00
EIS MIT FRISCHEN KIWIS und Sahne	G	5,80
EISBECHER MIT AMARENA KIRSCHEN mit Sahne	G	5,90
EISBECHER „ATHOS SPEZIAL“ mit Sahne	G	7,90
EISPALATSCHINKE mit Vanilleis, Schlagobers und Schokosauce	A/G	5,50
KINDEREIS	G	3,70
ANANAS ROYAL eine halbe Ananas gefüllt mit verschiedenen Eissorten, frischem Ananasfruchtfleisch und Sahne	G	8,90
GRIECHISCHES JOGHURT mit Honig und Walnüssen (Hausgemacht)	G	5,80
PANNA COTTA (Hausgemacht)	G	5,50
GALAKTOBURIKO süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Vanilleeis (Hausgemacht)	A/C/G	6,50
HALWAS Sesamkuchen mit Honig und Walnüssen	G/H/N	4,70
BAKLAWAS Blätterteig mit Walnüssen (Hausgemacht)	A/G/H	6,70
TIRAMISU (Hausgemacht)	G	5,90
VARIATION VON FRISCHEN FRÜCHTEN		
1 Person	G	7,50
2 Personen	G	12,90

Fassbier

GOLD FASSL PUR	A	0,3l	3,60	0,5l	4,60
GOLD FASSL ZWICKL	A	0,3l	3,80	0,5l	4,80

Flaschenbiere

GOLD FASSL DUNKLES	A			0,5l	4,60
INNSTADT WEISSE HEFETRÜB	A			0,5l	4,60
BUDWEISER BUDVAR	A	0,33l	3,90		
MYTHOS	A			0,5l	5,50
OTTAKRINGER CITRUS RADLER (Naturtrüb)	A			0,5l	4,30
SCHNEIDER WEISSE (Alkoholfrei)	A			0,5l	4,60
NULL KOMMA JOSEF (Alkoholfrei)	**	0,33l	3,70		

Alkoholfreie Getränke

PEPSI COLA,ALMDUDLER		0,30l	2,90	0,5l	4,40
7 UP (Zitrone)		0,33l	3,10		
APFELSAFT, ORANGENSAFT	**	0,30l	2,90	0,5l	4,40
APFELSAFT, ORANGENSAFT GESPRITZT	**	0,30l	2,60	0,5l	3,80
SODA		0,30l	1,90	0,5l	2,90
SODA ZITRON		0,30l	2,10	0,5l	3,20
ALT WIENER HIMBEER KRACHERL		0,30l	3,50		
EISTEE PFIRSICH	**	0,30l	3,10		
PEPSI MAX		0,33l	3,50		
FRUCADE		0,33l	3,50		
QUEENS TONIC WATER oder BITTER LEMON		0,20l	3,10		
RAUCH Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Marille	**	0,20l	3,30		
VÖSLAUER PRICKELND		0,33l	3,10	0,75l	5,10
VÖSLAUER OHNE		0,33l	2,90	0,75l	4,80
RED BULL		0,25l	3,80		

Weine & Spritzer

			1/8l	1/4l	
IMIGLYKOS weiß rose rot (halbsüß)	O		3,70		
MAVRODAPHNI rot (Likörwein)	O		3,90		
SAMOS weiß (Likörwein)	O		3,90		
RETSINA weiß rot (geharzt)	O		3,70		
WEISSWEIN GESPRITZT	O			3,50	
ROTWEIN GESPRITZT	O			3,70	