



Speisekarte

Wirtshaus zum Hoigata - Hausgemachte Gerichte

Speisen

Tageskarte

Hauptgerichte

- Bärlauch-Käsespätzle** 15.90 €
Hausgemachte Bärlauch-Käsespätzle mit geriebenem Bergkäse, in Fassbutter geschwenkt, garniert mit hausgemachten Röstzwiebeln und dazu Bundsalat.
- Gefüllte Paprika mit Couscous** 15.70 €
Gefüllte Paprika mit Couscous und mediterranem Gemüse, dazu Bratkartoffeln, griechischer Feta und hausgemachtes Tzatziki.
- Hühnerbrust Bärlauchpesto** 18.60 €
Zart gegrilltes Hühnerbrustfilet aus regionaler Haltung mit frischem Bärlauch-Geflügeljus, goldbraunen Bratkartoffeln und buntem Gartensalat.
- Jungschweinefilet** 23.80 €
Zarte Medaillons vom Jungschweinefilet mit Rahmschwammerlsauce, serviert mit hausgemachten Bärlauch-Käsespätzle und knusprigen Röstzwiebeln.
- Maultaschen mit Champignonrahmsauce** 16.90 €
Hausgemachte Maultaschen, gefüllt mit Fleisch und Spinat, serviert mit cremiger Champignonrahmsauce, unserem speziellen Kartoffelsalat und einer Zwiebel-Schalotten-Sauce.
- Schwäbische Maultaschen mit Bärlauchpesto** 15.60 €
Traditionelle schwäbische Maultaschen mit feiner Fleisch-Spinat-Füllung, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat, aromatischer Bratensoße, frischem hausgemachtem Bärlauchpesto und einem Salatbukett.
- Desserts**
- Affogato al Caffè** 4.90 €
Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso
- Griechischer Joghurt mit karamellisierten Quitten** 5.90 €
Cremiger griechischer Joghurt mit karamellisierten Quitten und hausgemachter Mirabellensauce, bestäubt mit Puderzucker und Zimt.
- Orangen-Panna Cotta** 6.50 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Orangennote, Karamellsauce, Walnüssen und karamellisierten Orangenscheiben (8)

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Kinderkarte

Hauptspeisen

Bratkartoffeln <i>Knusprig gebratene Kartoffelscheiben</i>	4.80 €
Butter-Spätzle <i>Hausgemachte Spätzle, geschwenkt in frischer Butter (1, 7)</i>	4.80 €
Kartoffelknödel mit Pilzen <i>Saftige Kartoffelknödel mit cremiger Champignonrahmsauce (1, 7)</i>	6.30 €
Kartoffelknödel mit Soße <i>Lockere Kartoffelknödel mit feiner Bratensoße (1)</i>	4.80 €
Kinder-Käsespätzle <i>Cremige Spätzle mit zartschmelzendem Allgäuer Bergkäse (1, 7)</i>	6.30 €
Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln <i>Knusprig paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Ketchup (1, 3)</i>	8.60 €
Kinderschnitzel mit Käsespätzle <i>Knuspriges Schnitzel mit käsigen Spätzle (1)</i>	11.60 €
Kinderschnitzel mit Spätzle <i>Kleine Schnitzelportion mit Spätzle und Bratensoße (1)</i>	11.60 €
Semmelknödel mit Pilzen <i>Hausgemachte Semmelknödel mit Champignon-Rahmsauce (1)</i>	6.30 €
Semmelknödel mit Soße <i>Flaumige Semmelknödel in kräftiger Bratensoße (1)</i>	4.80 €
Spätzle mit Soße <i>Frisch gedrehte Spätzle mit bayerischer Bratensoße (1)</i>	5.60 €
Desserts	
Eisbecher Lunka <i>Zwei Kugeln Vanille- und Schokoladeneis im Eisbecher (7)</i>	3.80 €
Mickey Maus <i>Zwei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce (7)</i>	3.80 €
Sahne Extra <i>Sahnehäubchen für noch mehr Genuss (7)</i>	0.80 €



Hauskarte

Brote

Baguette 1.50 €
Hausgemacht, frisch aus unserem Ofen

Salate

Griechischer Bauernsalat 13.80 €
Strauchtomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Peperoni und Feta mit Oregano, frischen Kräutern und nativem Olivenöl, dazu frisches Baguette (1, 7)

Großer bunter Blattsalat 9.50 €
Frische Blattsalate der Saison mit Mais, Karotten, Kirschtomaten, Radieschen, eingelegten Gurken, Oliven, Peperoni und Gurkenscheiben, mit Balsamico-Honig-Dressing und Croûtons (1)

Hoigata-Salate 14.60 €
Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, frischen Gurken, Radieschen und Croûtons, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen in Körnerkruste (1)

Mediterraner Gambas-Salat 14.90 €
Salatteller mit Balsamico-Dressing, eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, Oliven, Peperoni, gegrillten Gambas, Radieschen, Feta-Ziegenkäse-Würfeln, Croûtons und süßem Chili-Dip (1, 2, 7)

Rinderstreifen-Salat 15.60 €
Bunter Blattsalat mit Zitronendressing, eingelegten Gurken, Mais, Karotten, Kirschtomaten, gebratenen Champignons, Oliven, Radieschen, frischen Gurken und Peperoni, dazu gebratene Rinderlendenstreifen und Croûtons (1)

Kalte Spezialitäten – Griechische Mezze

Dolmadakia 7.80 €
Sechs gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu frischer Salat, Zitronensauce und Tzatziki (7)

Oliven & Peperoni 5.80 €
Marinierte Oliven und scharfe Peperoni mit mediterranen Kräutern und Zitrone

Paste Mix 12.30 €
Tzatziki, Taramasalata, scharfe Fetacreme und Auberginengemüse, mit Peperoni, Oliven, Gurken, Olivenöl und Baguette (1, 7)

Rote Bete mit Ziegenkäse 9.40 €
In Olivenöl, Knoblauch und Balsamico marinierte Rote Bete mit griechischem Ziegenkäse und Tzatziki (7)

Taramasalata 6.50 €
Traditionelle griechische Kaviarcreme aus Kabeljaurogen, Olivenöl und Zitronensaft, mit Baguette und Gurkenscheiben (1, 4, 7)



Tirokafteri	6.70 €
<i>Pikante Schafskäsecreme mit Chili und Kräutern, serviert mit Baguette, Gurken und Olivenöl (1, 7)</i>	
Tzatziki	5.70 €
<i>Cremiger griechischer Joghurt mit gehackten Gurken, Dill und Knoblauch, serviert mit nativem Olivenöl, Oliven und Baguette (1, 7)</i>	
Vorspeisen-Mix (1 Pers.)	15.80 €
<i>Tzatziki, Taramasalata, Weinblätter, Schafskäsepaste, Oliven, Riesenbohnen, Rote Bete, Peperoni, Auberginengemüse, Gurken, Kirschtomaten, Feta und Baguette (1, 7)</i>	
Vorspeisen-Mix (2 Pers.)	27.50 €
<i>Tzatziki, Taramasalata, Weinblätter, Schafskäsepaste, Oliven, Riesenbohnen, Rote Bete, Peperoni, Auberginengemüse, Gurken, Kirschtomaten, Feta und Baguette (1, 7)</i>	
Ziegenkäse gegrillt	12.40 €
<i>Gegrillter Ziegenkäse mit Salat, Kirschtomaten, kandierten Orangen à la Mama und Balsamico-Crema (7)</i>	
Hauptspeisen	
Vegetarisch	
Gefüllte Aubergine	15.80 €
<i>Aubergine gefüllt mit Gemüse und Feta, serviert mit Bratkartoffeln und Tzatziki (7)</i>	
Käsespätzle	14.90 €
<i>Allgäuer Kässpätzlen, in Fassbutter geschwenkt mit Bergkäse, Limburger und Emmentaler, serviert mit Röstzwiebeln und Salat (7)</i>	
Käsespätzle Bärlauch	15.90 €
Rahmschwammerl	15.60 €
<i>Hausgemachte Semmelknödel mit Champignon-Rahmsauce und buntem Salat (1)</i>	
Aus dem Wirtshaus (Bayerische Hausmannskost)	
Bauerngröstl	15.80 €
<i>Herzhaftes Bauerngröstl nach alter Art mit Schweinebraten, Speck, Frühlingszwiebeln und Knödelscheiben, serviert mit Bratensoße und Beilagensalat (1)</i>	
Bauerngröstl mit Ei	16.80 €
<i>Herzhaftes Bauerngröstl nach alter Art mit Schweinebraten, Speck, Frühlingszwiebeln und Knödelscheiben, serviert mit Bratensoße, Spiegelei und Beilagensalat (1, 3)</i>	
Ente (1/2)	29.80 €
<i>Zarte bayerische Ente mit Entensoße, Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl (1)</i>	
Ente (1/4)	19.80 €
<i>Zarte bayerische Ente mit Entensoße, Kartoffelknödel und Apfel-Rotkohl (1)</i>	
Hühnerbrustfilet Bärlauch Pesto	18.60 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Jungschweinefilet	23.80 €
Kalbfleischpflanzerl mit Bratkartoffeln <i>Zwei gegrillte Pflanzerl mit Bratensoße, Senf und Bratkartoffeln (10)</i>	15.80 €
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat <i>Zwei gegrillte Pflanzerl mit Bratensoße, Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat (10)</i>	14.70 €
Lammschulter <i>Zart geschmorte Lammschulter aus dem Ofen mit Lammsauce, Bratkartoffeln und Apfel-Rotkohl</i>	21.80 €
Maultaschen Bärlauch	15.60 €
Rindergulasch <i>Klassisches Rindergulasch nach Hausmannsart mit Semmelknödel und buntem Salat (1)</i>	19.80 €
Rinderleber vom Grill <i>Zarte Rinderleber mit Schalottensauce, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Beilagensalat</i>	16.90 €
Schweinebraten <i>Saftiger Schweinebraten aus dem Ofen mit kräftiger Bratensoße, Semmelknödeln und Krautsalat (1)</i>	16.50 €
Sportler Steak <i>Gegrilltes Angusrind-Steak (220g) mit Kräuterbutter, Bauernbrot und Beilagensalat (1, 7)</i>	27.60 €
Zwiebelrostbraten <i>Jungstierfilet vom Angusrind (220g) mit Schalottensauce, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat</i>	27.80 €
Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle <i>Jungstierfilet vom Angusrind (220g) mit Schalottensauce, hausgemachten Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salat (1, 7)</i>	30.50 €
Griechische Spezialitäten	
Moussaka <i>Traditionelle griechische Moussaka mit Auberginen, Rinderhackfleisch, Béchamelsauce und Feta, dazu Beilagensalat (7)</i>	16.90 €
Fisch & Meeresfrüchte	
Doradenfilet gegrillt <i>Zartes Doradenfilet mit Zitronensauce, Fischpaste, Peperoni, Basmatireis in Olivenöl und Krautsalat (4)</i>	17.60 €
Wolfsbarschfilet gegrillt <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Fischpaste, Peperoni, Zitronensauce, Basmatireis in Olivenöl und Krautsalat (4)</i>	17.80 €



Geflügel

Hähnchenfilet gegrillt	16.80 €
<i>Zart gegrilltes Hähnchenfilet mit Champignon-Rahmsauce, Kartoffelknödeln und Salat (1)</i>	
Putenfilet mit Bratkartoffeln	16.80 €
<i>Gegrilltes Putenfilet mit Geflügelsauce, Bratkartoffeln und buntem Salat</i>	
Putenfilet mit Spätzle	18.90 €
<i>Gegrilltes Putenfilet mit Geflügelsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salat (1)</i>	

Schnitzel & Co.

Schnitzel mit Bratkartoffeln	17.50 €
<i>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein in Butter gebraten, mit Bratkartoffeln, Salat und Barbecue-Dip (1, 3, 7)</i>	
Schnitzel mit Kartoffelsalat	17.50 €
<i>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein in Butter gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Barbecue-Dip (1, 3, 7)</i>	
Schnitzel mit Spätzle	19.80 €
<i>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein in Butter gebraten, mit Spätzle und Bratensoße (1, 3, 7)</i>	

Beilagen

ApfelRotkohl	
Beilagen Änderung	1.50 €
Beilagensalat	5.50 €
<i>Frischer gemischter Salat</i>	
Beilagenänderung Käsespätzle	4.50 €
Beilagenänderung Spätzle Soße	3.50 €
Bratensoße	2.60 €
<i>Zusätzliche zur Beilage</i>	
Bratkartoffeln	4.90 €
<i>Mit Zwiebeln und Lauchzwiebeln</i>	
Champignon-Rahmsauce	3.50 €
<i>Zusätzliche zur Beilage</i>	
Ketchup	0.20 €
Mayonnaise	0.20 €
Räuberteller	2.50 €
<i>Zusätzlicher Teller (Für unsere kleinen "Räuber": kostenlos!)</i>	



Sahne <i>Sahne als Extra zu Desserts</i>	0.80 €
Semmelknödel Kartoffelknödel	2.80 €
Tzatziki <i>Tzatziki als Beilage</i>	2.50 €
Umbelegung <i>Änderung der Beilage</i>	1.50 €
Nachspeisen	
Desserts	
Galaktoboureko <i>Traditioneller griechischer Milchkuchen mit Grießcreme, Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce (7)</i>	6.80 €
Joghurt mit Honig <i>Griechischer Joghurt mit flüssigem Honig und Walnüssen (7, 8)</i>	5.80 €
Joghurt Quitten	5.90 €
Orangen Panna Cotta	6.50 €
Orangenkuchen mit Eis <i>Hausgemachter Orangenkuchen mit Schokoladeneis, Sahne und Karamellsauce (7)</i>	6.80 €
Schokokuchen mit Eis <i>Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Sahne und Karamellsauce (7)</i>	6.80 €
Vanille-Panna Cotta <i>Cremige Panna Cotta mit Zitrusaroma, Waldbeerensauce und Walnüssen (7, 8)</i>	6.20 €
Eis	
Eisbecher <i>€ 2,00 pro Kugel nach Wahl: Vanille, Schokolade oder Stracciatella (7)</i>	
Sahne <i>Sahne als Extra (7)</i>	0.80 €



Getränke

Alkoholfreies

Wasser

Mineralwasser sprudelnd 0,25 l	2.90 €
Mineralwasser sprudelnd 0,5 l	3.80 €
Mineralwasser still 0,25 l	2.90 €
Mineralwasser Still 0,5 l	3.80 €

Limonaden

Coca Cola 0,3 l	3.20 €
Coca Cola 0,5 l	4.20 €
Coca Cola Zero 0,3 l	3.20 €
Coca Cola Zero 0,5 l	4.20 €
Fanta 0,3 l	3.20 €
<i>Frucade Orange 0,3 l</i>	
Fanta 0,5 l	4.20 €
<i>Frucade Orange 0,5 l</i>	
Spezi 0,3 l	3.20 €
<i>Frucade Cola Mix 0,3 l</i>	
Spezi 0,5 l	4.20 €
<i>Frucade Cola Mix 0,5 l</i>	
Zitrone 0,3 l	3.20 €
<i>Frucade Zitrone 0,3 l</i>	
Zitrone 0,5 l	4.20 €
<i>Frucade Zitrone 0,5 l</i>	

Säfte

Apfelsaft 0,3 l	3.50 €
<i>Apfelsaft 0,3 l</i>	
Apfelsaft 0,5 l	5.50 €
<i>Apfelsaft 0,5 l</i>	



Apfelsaftschorle 0,3 l <i>Apfelsaftschorle 0,3 l</i>	3.30 €
Apfelsaftschorle 0,5 l <i>Apfelsaftschorle 0,5 l</i>	4.30 €
Johannisbeersaft 0,3 l	3.50 €
Johannisbeersaft 0,5 l	5.50 €
Johannisbeerschorle 0,3 l	3.50 €
Johannisbeerschorle 0,5 l	4.30 €
Maracujanektar 0,3 l	3.80 €
Maracujanektar 0,5 l	4.80 €
Maracujasaftschorle 0,3 l	3.60 €
Maracujasaftschorle 0,5 l	4.40 €
Orangensaft 0,3 l	3.50 €
Orangensaft 0,5 l	5.50 €
Orangensaftschorle 0,3 l	3.50 €
Orangensaftschorle 0,5 l	4.30 €
Traubenschorle 0,3 l	3.50 €
Traubenschorle 0,5 l	4.30 €

Heiße Getränke

Kaffee & Schokolade

Cappuccino <i>Cappuccino.</i>	3.50 €
Espresso <i>Espresso.</i>	2.30 €
Espresso doppelt <i>Espresso doppelt.</i>	3.40 €
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato.</i>	3.50 €
Griechischer Mokka	2.50 €



Kaffee	3.50 €
Latte Macchiato	3.80 €
Milchkaffee	4.10 €
Schokolade <i>Heiße Schokolade.</i>	3.50 €

Tee

Tasse Tee <i>Auswahl: Schwarztee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Grüner Tee, Ingwer-Limetten-Tee</i>	3.50 €
--	---------------

Biere

Bier vom Fass

Dunkel 0,3 l <i>Storchen Dunkel 0,3 l</i>	3.00 €
Dunkel 0,5 l <i>Storchen Dunkel 0,5 l</i>	4.30 €
Export 0,25 l <i>Storchen Export Hell 0,25 l</i>	2.80 €
Export 0,5 l <i>Storchen Export Hell 0,5 l</i>	4.20 €
Weizen 0,5 l <i>Weißstorch Hefeweizen 0,5 l</i>	4.30 €

Flaschenbier

Löwenbräu Alkoholfrei 0,5 l	4.30 €
Pils	4.50 €
Schneider Weisse Alkoholfrei 0,5 l	4.30 €
Schneider Weisse Dunkel 0,5 l <i>Schneider Weisse Dunkel 0,5 l</i>	4.30 €

Biermischgetränke

Radler <i>Radler hell oder dunkel 0,5 l</i>	4.20 €
Russ-Weizen Cola <i>Russ'n hell oder dunkel 0,5 l</i>	4.30 €



Weine

Weißweine

Anemos 0,75 **19.50 €**

Anbaugebiet: Korinth. Rebsorten: Moschofilero & Roditis. Kristallklarer Weißwein vom Weingut Palivou mit grün-gelber Farbe und goldenen Reflexen. Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Apfel, Banane, Ananas und Limette. Am Gaumen weich, mit angenehmer Säure und fruchtigem Abgang.

Biblia Chora 0,75 **32.50 €**

Anbaugebiet: Pangeo PGI (Kavala). Rebsorten: 70 % Sauvignon Blanc, 30 % Assyrtiko. Aromatisch und frisch mit Noten von Maracuja, Pink Grapefruit, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lebendig mit feiner Mineralität und elegantem Abgang.

Goldvine 0,75 **21.80 €**

Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorte: Chardonnay. Feines Bouquet von weißen Blüten, weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen sauber und cremig, mit mittlerem Körper und frischer Säure. Im Abgang Noten von grünem Apfel und zarter Sahne.

Orinos Helios 0,75 **24.50 €**

Anbaugebiet: Koutsi (Nemea), Peloponnes. Rebsorten: 70 % Moschofilero (Mantinia), 30 % Sauvignon Blanc. Helles Zitronengelb. Frische Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, dazu Birne, Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen lebendig und ausgewogen mit feiner Säure, mineralischen Noten und elegantem, anhaltendem Abgang.

Piccolo Mondo weiß 0,75 **24.00 €**

Anbaugebiet: Nemea. Rebsorte: Moschofilero aus Mantinia. Leuchtend goldgelbe Farbe. Intensives Bouquet von Trauben und Rosen. Am Gaumen vollmundig und rund, mit erfrischender Säure. Aromen von gelben Früchten und Zitrus, begleitet von Honignoten und einem Hauch aromatischer Kräuter.

Rotweine

Amethystos 0,75 **32.00 €**

Amethystos. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Drama (Nordgriechenland). Rebsorten: 70 % Cabernet Sauvignon · 20 % Merlot · 10 % Agiorgitiko. Intensives Purpurrot im Glas. Aromen von reifen Beeren und feiner Bitterschokolade. Vollmundig und harmonisch, im Barrique gereift, mit dezenten Holznoten und langem Abgang.

Goldvine Rot 0,75 **25.60 €**

Goldvine Lantides. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorte: Cabernet Sauvignon. Intensives, dunkles Purpurrot im Glas. In der Nase Aromen von dunkler Kirsche, Muskatnuss und feinen Nussnoten. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und gut strukturiert mit harmonischem Abgang.

Mega Spileo 0,75 **29.00 €**

Mega Spileo Cuvée III. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Peloponnes / Achaia. Rebsorten: 40 % Mavrodaphne · 40 % Cabernet Sauvignon · 20 % Agiorgitiko. Tiefes Purpurrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit Anklängen von Fruchtsirup, Schokolade, Vanille und einem Hauch Kokos. Langer, harmonischer Abgang.



Paranga 0,75 **21.80 €**
Paranga. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Makedonien. Rebsorten: Merlot 50%, Xinomavro 25%, Syrah 25%. Fruchtbetonte Cuvée mit Aromen von roten Beeren, Pflaume und feinen Gewürznoten (Zimt, Nelke, grüner Pfeffer). Weich und ausgewogen mit lebendiger Säure und elegantem Abgang.

Piccolo Mondo Rot 0,75 **24.00 €**
Piccolo Mondo. Rotwein, halbtrocken. Anbaugebiet: Korinthias, Peloponnes. Rebsorte: Agiorgitiko. Kräftiges Rubinrot mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und reifer Pflaume. Am Gaumen fruchtbetont mit feinen süßen Gewürznoten (Zimt), sehr weichen Tanninen und einem milden, kirschbetonten Abgang.

Rosé Weine

Katogi Averoff Rosé 0,75 l **25.50 €**
Katogi Averoff. Rosé, halbtrocken. Anbaugebiet: Metsovo. Rebsorte: Xinomavro. Zartrosa Farbe im Glas. In der Nase florale Noten und rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen ausgewogen und feinfruchtig mit milder Säure und einer angenehm dezenten Süße im Abgang.

Orinos Helios Rosé 0,75 l **21.80 €**
Oreinos Helios. Rosé, trocken. Anbaugebiet: Korinthia. Rebsorte: Agiorgitiko. Leuchtendes, tiefes Rosé im Glas. In der Nase frische Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren, begleitet von zarten floralen Noten. Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit angenehmer Säure und feiner Kirschfrucht im Abgang – ein unkomplizierter, sehr zugänglicher Rosé.

Offene Weine

Weißweine

Anemos 0,2 **5.50 €**
Anbaugebiet: Korinth. Rebsorten: Moschofilero & Roditis. Kristallklarer Weißwein vom Weingut Palivou mit grün-gelber Farbe und goldenen Reflexen. Fruchtiges Bouquet mit Aromen von Apfel, Banane, Ananas und Limette. Am Gaumen weich, mit angenehmer Säure und fruchtigem Abgang.

Biblia Chora 0,2 **8.50 €**
Anbaugebiet: Pangeo PGI (Kavala). Rebsorten: 70 % Sauvignon Blanc, 30 % Assyrtiko. Aromatisch und frisch mit Noten von Maracuja, Pink Grapefruit, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen lebendig mit feiner Mineralität und elegantem Abgang.

Goldvine 0,2 **5.80 €**
Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorte: Chardonnay. Feines Bouquet von weißen Blüten, weißem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen sauber und cremig, mit mittlerem Körper und frischer Säure. Im Abgang Noten von grünem Apfel und zarter Sahne.

Kleoni 0,2 l **5.90 €**
Kleoni. Weißwein, trocken. Rebsorten: Roditis, Savatiano.

Kleoni 0,5 l **12.80 €**
Kleoni. Weißwein, trocken. Rebsorten: Roditis, Savatiano.



Orinos Helios 0,2

6.70 €

Anbaugebiet: Koutsi (Nemea), Peloponnes. Rebsorten: 70 % Moschofilero (Mantinia), 30 % Sauvignon Blanc. Helles Zitronengelb. Frische Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, dazu Birne, Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen lebendig und ausgewogen mit feiner Säure, mineralischen Noten und elegantem, anhaltendem Abgang.

Piccolo Mondo weiß 0,2

6.50 €

Anbaugebiet: Nemea. Rebsorte: Moschofilero aus Mantinia. Leuchtend goldgelbe Farbe. Intensives Bouquet von Trauben und Rosen. Am Gaumen vollmundig und rund, mit erfrischender Säure. Aromen von gelben Früchten und Zitrus, begleitet von Honignoten und einem Hauch aromatischer Kräuter.

Rotweine

Amethystos 0,2 l

8.30 €

Amethystos. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Drama (Nordgriechenland). Rebsorten: 70 % Cabernet Sauvignon · 20 % Merlot · 10 % Agiorgitiko. Intensives Purpurrot im Glas. Aromen von reifen Beeren und feiner Bitterschokolade. Vollmundig und harmonisch, im Barrique gereift, mit dezenten Holznoten und langem Abgang.

Apelia Black Label 0,2 l

5.90 €

Apelia Black Label. Rotwein, halbtrocken. Rebsorte: Agiorgitiko.

Apelia Black Label 0,5 l

12.80 €

Apelia Black Label. Rotwein, halbtrocken. Rebsorte: Agiorgitiko.

Apelia Trocken 0,2 l

5.90 €

Apelia. Rotwein, trocken. Rebsorten: Agiorgitiko, Syrah.

Apelia Trocken 0,5 l

12.80 €

Apelia. Rotwein, trocken. Rebsorten: Agiorgitiko, Syrah.

Goldvine Rot 0,2 l

6.50 €

Goldvine Lantides. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Peloponnes. Rebsorte: Cabernet Sauvignon. Intensives, dunkles Purpurrot im Glas. In der Nase Aromen von dunkler Kirsche, Muskatnuss und feinen Nussnoten. Am Gaumen vollmundig, aromatisch und gut strukturiert mit harmonischem Abgang.

Mega Spileo 0,2

7.60 €

Mega Spileo Cuvée III. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Peloponnes / Achaia. Rebsorten: 40 % Mavrodaphne · 40 % Cabernet Sauvignon · 20 % Agiorgitiko. Tiefes Purpurrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten, begleitet von feinen Gewürznoten. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit Anklängen von Fruchtsirup, Schokolade, Vanille und einem Hauch Kokos. Langer, harmonischer Abgang.

Paranga 0,2

5.80 €

Paranga. Rotwein, trocken. Anbaugebiet: Makedonien. Rebsorten: Merlot 50%, Xinomavro 25%, Syrah 25%. Fruchtbetonte Cuvée mit Aromen von roten Beeren, Pflaume und feinen Gewürznoten (Zimt, Nelke, grüner Pfeffer). Weich und ausgewogen mit lebendiger Säure und elegantem Abgang.



Piccolo Mondo Rot 0,2 **6.40 €**
Piccolo Mondo. Rotwein, halbtrocken. Anbaugebiet: Korinthias, Peloponnes. Rebsorte: Agiorgitiko. Kräftiges Rubinrot mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere und reifer Pflaume. Am Gaumen fruchtbetont mit feinen süßen Gewürznoten (Zimt), sehr weichen Tanninen und einem milden, kirschbetonten Abgang.

Rosé Weine

Katogi Averoff Rosé 0,2 l **6.80 €**
Katogi Averoff. Rosé, halbtrocken. Anbaugebiet: Metsovo. Rebsorte: Xinomavro. Zartrosa Farbe im Glas. In der Nase florale Noten und rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen ausgewogen und feinfruchtig mit milder Säure und einer angenehm dezenten Süße im Abgang.

Orinos Helios Rosé 0,2 l **5.80 €**
Oreinos Helios. Rosé, trocken. Anbaugebiet: Korinthia. Rebsorte: Agiorgitiko. Leuchtendes, tiefes Rosé im Glas. In der Nase frische Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren, begleitet von zarten floralen Noten. Am Gaumen frisch und fruchtbetont mit angenehmer Säure und feiner Kirschfrucht im Abgang – ein unkomplizierter, sehr zugänglicher Rosé.

Retsina

Retsina 0,2 **6.40 €**
Retsina. Weißwein, trocken. Rebsorten: Savatiano und Roditis.

Retsina 0,5 **15.80 €**
Retsina. Weißwein, trocken. Rebsorten: Savatiano und Roditis.

Schaumweine

Champagner Brut Dargent 0,75 l **23.80 €**
Crémant de Bourgogne.

Moët & Chandon Brut 0,75 l **89.00 €**

Prosecco 0,2 l **4.20 €**

Prosecco Treviso 0,75 **18.70 €**

Prosecco Valdo Superiore 0,75 L **29.50 €**
DOCG Qualität.

Weinschorle Rosé **4.50 €**

Weinschorle sauer 0,2 l **3.90 €**
Weiß oder rot.

Weinschorle sauer 0,5 l **7.90 €**
Weiß oder rot.

Weinschorle süß 0,2 l **3.90 €**
Weiß oder rot.



Weinschorle süß 0,5 l 7.90 €
Weiß oder rot.

Spirituosen

Aperitife

Aperol Spritz 6.40 €

Hugo 6.50 €

Ouzo 2.40 €
Ouzo Plomari – 40% Vol. Der berühmte griechische Schnaps mit Anis

Schnaps

Averna 2 cl 3.50 €

Grappa 2 cl 3.50 €

Jack Daniel's Old No. 7 6.90 €

Jägermeister 2 cl 3.50 €

Kirschwasser 2 cl 3.50 €

Limoncello 3.50 €
Limoncello – Italienischer Zitronenlikör

Metaxa 5★ 2 cl 3.50 €

Obstler 2 cl 3.50 €

Ramazotti 2 cl 3.50 €
Ramazotti 2 cl.

Tequila gelb 2 cl 3.50 €

Tequila weiß 2 cl 3.50 €

Tsipouro 3.50 €

Williams 2 cl 3.50 €
Williams Christ (Willi) 2 cl

Zwetschgenwasser 2 cl 3.50 €



Longdrinks

Campari Soda	7.50 €
Gin Tonic <i>Gin Tonic mit Basilikum und Gurke.</i>	6.50 €
Whiskey-Cola	7.50 €
Wodka-Lemon	7.50 €



Gutscheine

Brunchgutschein € 10	10.00 €
Brunchgutschein € 20	20.00 €
Brunchgutschein € 50	50.00 €
Brunchgutschein € 100	100.00 €