

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

MELINA MERKOURI

## VORSPEISEN

---

### KALT

Tzatsiki <sup>3/6/g/m</sup>	4,40
Taramas – Fischroggencreme <sup>6/a/d</sup>	4,50
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6/m</sup>	5,10
Tirokafteri – Fetacreme Pikant <sup>6/g</sup>	5,20
Couscoussalat <sup>a</sup>	4,20
Fawa – Gelberbsenpurre mit Zwiebeln und Kapern <sup>2/4</sup>	4,60
Dolmadakia – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki <sup>2/3/6/g/k/m</sup>	5,20
Augenbohnsalat <sup>n</sup>	5,70
Feta und marinierte Oliven <sup>6/g</sup>	6,80
Vier Dips (Taramas, Melitzanosalata, Tirokafteri, Tzatsiki) <sup>3/6/a/d/g/h/m</sup> mit Pitabrotecken	7,80

### WARM

Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip <sup>a/c/g</sup>	7,80
Auberginenchips mit Tzatsiki-Dip <sup>3/6/g/m</sup>	6,90
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2/g</sup>	7,50
Mastelo aus Chios vom Grill mit Feigenmarmelade <sup>3/g</sup>	8,90
Oktapus vom Grill <sup>3/16/k/m/o</sup>	12,80
Kirchererbsenkroketten mit Joghurt-Kümmel-Dip <sup>a/g/l</sup>	6,90
Warme Vorspeisen für 1 Person <sup>2/3/4/a/d/g/h/m/o</sup>	13,90
Warme & Kalte Vorspeisen für 2 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h//o</sup>	21,90
Warme & Kalte vorspeisen für 4 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h/m/o</sup>	37,60
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3/g/m</sup>	2,10

### SALATE

---

Chorta – blanchierter Löwenzahn	4,80
Rote Beetesalat mit Apfel, Joghurt und Walnüssen <sup>2/3/g/m</sup>	6,90
Bauernsalat <sup>6/g</sup>	8,40

### HAUSGEMACHTES

---

Briam - mediterranes Ofengemüse und Kartoffeln aus dem Ofen mit Feta gratiniert, dazu Salat <sup>2/3/g/k/m</sup>	10,80
Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken, mit gemischtem Salat <sup>2/a/c/g</sup>	12,90

# VOM GRILL

---

## (LAVASTEIN)

### FLEISCH

Giros	9,80
Souvlaki	9,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	9,80
Bifteki gefüllt mit Feta <sup>c/g</sup>	10,90
Giros oder Souvlaki mit Baby Calamares vom Grill <sup>d/k</sup>	11,90
„Paros Teller“ mit Giros, 2 kleine Bifteki und Souvlaki	pro Person 13,70
„Melina Teller“ mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett	pro Person 15,40
Lammkoteletts aus der Krone	19,80

*Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki, Tomaten und Zwiebeln serviert*

### MEERESFRÜCHTE

Baby Calamares vom Grill <sup>16/d</sup>	12,90
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli <sup>3/16/m/c/b</sup>	19,80

### BEILAGEN

---

Pommes hausgemacht	3,70
Brattkartoffeln <sup>g</sup>	3,70
Kleiner Salat <sup>3/k/m</sup>	3,70
Kleines Briam <sup>2</sup>	3,70
Blattspinat <sup>g</sup>	3,70
Selleriepüree <sup>i/g</sup>	3,70
Gemüse mit Salzkartoffeln	5,90

### NACHSPEISE

---

Joghurt mit Walnüssen und Honig <sup>g/h</sup>	3,90
--	------

#### Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig / 6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / 8 = mit Geschmacksverstärkern / 9 = mit Schwefeldioxid / 10 = mit Schwärzungsmittel / 11 = mit Phosphat / 12 = mit Milcheiweiß / 13 = gewachst / 14 = mit Nitritpökelsalz / 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) / 16 = tiefgefroren

#### Allergene:

a = glutenhaltige Getreide / b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c = Eier und Eierzeugnisse / d = Fisch und Fischerzeugnisse / e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / g = Milch und Milcherzeugnisse / h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) / i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / k = Senf und Senferzeugnisse / l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / m = Schwefeldioxid und Sulphite / n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse / o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

# FLASCHENWEINE

---

## GRIECHENLAND

<b>WEISS</b>	<b>0,75 LTR</b>
2016 Papagiannakos – Retsina – Attika	19,50
2016 Papagiannakos – Savatiano – Attika	26,50
2016 Papagiannakos – Malagouzia – Attika	28,50
2016 Tselepos – Moschofilero – Mantinia	30,50
2016 Pieria Eratini – „Evches“ – Assyrtiko/Chardonnay	34,50
2016 Alpha Estate – Sauvignon Blanc – Florina	36,50
2016 „Gerowassiliou „Fume““ – Sauvignon blanc – Epanomi „	38,50
2015 Sigalas – Assyrtiko – Santorini	39,50
2015 „Biblia Chora – „Ovilos““ – Assyrtiko/Semillon – Kavala „	39,50
2015 „Sigalas „Kavalieros““ – Assyrtiko – Santorini“	59,00

<b>ROSÉ</b>	<b>0,75 LTR</b>
2016 „Kir Yanni – „Akakies““ – Xinomavro – Florina“	27,50
2016 Biblia Chora – Syrah – Kavala	33,50

<b>ROT</b>	<b>0,75 LTR</b>
2014 Nemea Monolythos – Agiorgitiko	26,50
2014 Tselepos – Cabernet S./Merlot – Tegea	29,50
2014 Pieria Eratini – „Evches“ – Cabernet S./Syrah/Xinomavro	34,50
2013 Driopi – Agiorgitiko – Nemea	38,50
2014 „Kir Yianni – „Diaporos““ – Syrah/Xinomavro	49,00
2014 Kokkalis – Syrah – West Peloppones	55,00
2013 „Kokkalis – „Trilogia“ – Cabernet Sauvignon	65,00

## DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

<b>WEISS</b>	<b>0,75 LTR</b>
2016 Grüner Veltliner – Ludwig Güntschl – Österreich	28,50
2016 Riesling ObA – Dreissigacker – Rheinhessen	29,50
2016 Weißburgunder – Weingut Hauck – Rheinhessen	29,50
2016 Grauburgunder ObA – Klumpp – Baden	33,50

# FLASCHENWEINE

---

## ITALIEN UND FRANKREICH

<b>WEISS</b>	<b>0,75 LTR</b>
2016 Chardonnay DOC – Palazzo del Principe – Venetien	27,50
2016 Critone Bianco IGT – Librandi – Kalabrien	29,50
2016 Falanghina – Feudi di san Gregorio – Kampanien	30,50
2016 Lugana Maragona DOC – Lombardei	32,50
2016 Terlaner Classico DOC – Cantina Terlan – Südtirol	33,50
2016 Sancerre – Bernard Reverdý – Loire	37,50
2016 Vermentino Bolgheri – Guado al Tasso – Toskana	39,50
2016 Sauvignon Winkl – S.B – Cantina Terlan – Südtirol	44,50

## ITALIEN UND SPANIEN

<b>ROT</b>	<b>0,75 LTR</b>
2014 Barbera d’Asti Fiuolot – Prunotto – Piemont	28,50
2015 Rosso Verso – Casa Vinicola – Apulien	31,50
2015 Primitivo di Manduria DOC – Apulien	33,50
2012 Baron de Ley Riserva – Tempranillo – Rioja	34,50
2013 Marchese Antinori Chianto Clasicco Riserva – Toskana	59,00
2014 Brunello di Montalcino DOCG – Il Poggione – Toskana	79,00
2013 Barolo Monfaletto DOCG – Piemont	89,00

## OFFENE WEINE

---

<b>WEISS</b>	<b>0,2 LTR.</b>	<b>0,5 LTR.</b>
Hauswein Bianco di Gustoza <sup>9</sup>	4,80	10,80
Retsina Malamatina <sup>9</sup>	4,80	10,80
Weinschorle <sup>9</sup>	3,80	8,50
<b>ROT</b>	<b>0,2 LTR.</b>	<b>0,5 LTR.</b>
Hauswein Tetramythos <sup>9</sup>	4,80	10,80

## APERITIFS

---

Ouzo auf Eis 4 cl.	3,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	12,00
Glas Prosecco 0,1 ltr.	3,70
Martini Bianco 5 cl.	4,50
Hugo 0,2 ltr.	5,80
Sprizz <sup>2</sup> 0,2 ltr.	5,80

## BIERE <sup>a</sup>

---

Löwenbräu „Urtyp“ vom Fass 0,4 ltr.	3,70
Franziskaner Weissbier vom Fass 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Weissbier, dunkel 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Weissbier, leicht 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Weissbier, alkoholfrei 0,5 ltr.	3,90
Franziskaner Kellerbier 0,5 ltr.	3,90
Beck's Pils 0,33 ltr	3,70
Beck's alkoholfrei 0,33 ltr.	3,70
Radler <sup>3</sup> 0,4 ltr.	3,70
Russ 0,5 ltr	3,90

## SPIRITUOSEN

---

42 Below Vodka 2 cl	3,20
Bacardi Blanca Rum 2 cl	3,20
Bombay Sapphire Gin 2 cl	3,20
Tequilla – weiss / braun 2 cl	3,20
Fernet Branca 2 cl	3,00
Averna – Ramazotti 2 cl	3,00
Grappa – Sambuca 2 cl	3,00

## CHAMPAGNER UND PROSECCO

---

Prosecco Spumante 0,75 l	27,50
Moet & Chandon Brut 0,75 l	89,00
Ruinart Brut Rose 0,75 l	99,00
Moet Chandon Brut Magnum 1,5 l	185,00

*Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage*

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

Surgiva Mineral Wasser 0,75 ltr.	5,80
Surgiva Stilles Wasser 0,75 ltr.	5,80
Libella Zitronenlimonade <sup>3</sup> 0,4 ltr.	2,80
Bluna Mix (Cola/Orange) <sup>1/3/6</sup> 0,4 ltr.	3,80
Bluna Orange <sup>6</sup> 0,2 ltr.	3,20
Afri Cola <sup>1/2/6</sup> / Afri Cola ohne Zucker <sup>7</sup> 0,2 ltr.	3,20
Schweppes <sup>5</sup> Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2 <sup>5</sup> ltr.	3,20
Red Bull <sup>1/2/4</sup> / Sugarfree 0,25 ltr.	3,80

## SÄFTE UND SCHORLEN VON WOLFRA

---

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	2,70
Orangensaft 0,2 ltr.	2,90
Grapefruitsaft 0,2 ltr.	2,90
Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Rhabarber-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Sauerkirsch-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	3,70
Orangenschorle 0,4 ltr.	3,90
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	3,90
Maracujaschorle 0,4 ltr.	3,90
Rhabarberschorle 0,4 ltr.	3,90
Sauerkirschschorle 0,4 ltr.	3,90

## KAFFEE

---

Griechischer Kaffee - Mokka	2,50
Tasse Kaffee	2,80
Espresso einfach	1,90
Espresso doppelt	2,80
Cappuccino <sup>g</sup>	2,80

*Zusatzstoffe:*

*1 = coffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig  
6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*

*Allergene:*

*a = glutenhaltige Getreide / g = Milcheiweiss*

WIR BEDANKEN UNS  
FÜR IHREN BESUCH IM

**MELINA MERKOURI**