



# Liebe Gäste

zunächst ein herzliches Willkommen im Restaurant „AKROPOLIS“. Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und werden bemüht sein, Ihnen durch freundliche und zuvorkommende Bedienung, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränke und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurant ein paar schöne Stunden zu bereiten.

Sie sollten sich auf jeden Fall Zeit nehmen zum Genießen.

## GRIECHISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Wir danken für Ihren Besuch und würden uns freuen Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Akropolis -Team



**Öffnungszeiten:**  
Küche täglich von 11.30 bis 14.30 und von 17.30 bis 22.30  
Kein Ruhetag!

### LEGENDE ALLERGENE INHALTE

**A - GLUTEN, B - KREBSTIERE, C - EIER, D - FISCH, E - ERDNÜSSE F - SOJA, G - LAKTOSE, H - SCHALENFRÜCHTE  
L - SELLERIE, M - SENF, N - SESAM, O - SULFITE, P - LUPINEN, R - WEICHTIERE**



## Mittagsmenü Vorspeisen

**Gemischter Salat oder Tagessuppe**

A-C-M-O

## Hauptspeisen

<b>Ira-Teller</b>	Gyros in Metaxa-Sauce, Reis und Bratkartoffeln A-G-O	<b>10,90</b>
<b>Poseidon -Teller</b>	Gyros, Souflaki, Reis, Bratkartoffeln und Zaziki G-M-O	<b>11,40</b>
<b>Sokratis-Teller</b>	Gyros, Schweinesteak, Lammkrone, Reis, Bratkartoffeln und Zaziki G-M-O	<b>12,70</b>
<b>Bachus-Teller</b>	Gyros, Kalamari, garniert mit Knoblauchsauce, Reis und Bratkartoffeln A-C-M-R	<b>11,70</b>
<b>Musaka-Teller</b>	Auflauf mit Melanzani, Zucchini, Kartoffelscheiben und Faschiertem mit einer feinen Béchamelsauce, Schafskäse A-C-G	<b>11,40</b>
<b>Briam-Teller</b>	gemischter Gemüseteller mit Schafkäse aus dem Backofen A-G-L	<b>11,00</b>
<b>Akropolis-Teller</b>	Saftiges Rindersteak mit Pfeffersauce, Reis und Bratkartoffeln G	<b>13,10</b>
<b>Papoutsaki</b>	Melanzani gefüllt mit Faschiertem und Käse überbacken G	<b>11,10</b>
<b>Rhodos-Teller</b>	Seezungenfilet und Kalamari frittiert, garniert garniert mit Knoblauchsauce, Gemüse und Butterkartoffeln A- C-D-G-M-R	<b>12,00</b>
<b>Gemista-Teller</b>	Tomaten und Paprika mit Reis gefüllt, Kartoffeln aus dem Backofen A	<b>10,90</b>
<b>Kos-Teller</b>	Forellenfilet vom Grill, garniert mit Knoblauchsauce, Gemüse und Butterkartoffeln C-D-G-M	<b>12,00</b>
<b>Aris-Teller</b>	Faschiertes (50% Schweinefleisch 50% Rindfleisch) gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, garniert mit Reis, Bratkartoffeln und zaziki C-G-L-O	<b>11,70</b>
<b>Kalamari</b>	Tintenfische vom Grill garniert mit Knoblauchsauce, Gemüse und Butterkartoffeln C-G-M-R	<b>12,40</b>
<b>Ermis-Teller</b>	Hühnerbrustfilet gegrillt garniert mit Kräuterbutter, Reis und Bratkartoffeln G-M	<b>11,70</b>

## Mittags Angebot

<b>Schoko Souffle</b>	<b>5.00</b>
-----------------------	-------------

von Montag bis Samstag, 11.30 bis 14.30 Uhr außer Feiertags und Sonntags



## Aperitifs

<b>Ouzo</b>		4cl	<b>3,50</b>
<b>Ouzo Orange</b>			<b>4,70</b>
<b>Martini Bianco</b> ○		5cl	<b>4,90</b>
<b>Campari Soda od Orange</b>			<b>6,30</b>
<b>Prosecco</b> ○			<b>4,50</b>
<b>Prosecco Aperol</b> ○			<b>5,40</b>
<b>Hugo</b> ○			<b>5,40</b>
<b>Lillet</b> ○			<b>5,50</b>

## Kalte Vorspeisen

<b>Zaziki</b>	griechisches Joghurt mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch G-O		<b>4,90</b>
<b>Tarama</b>	griechische Fischrogencreme D-O		<b>5,40</b>
<b>Melitzanosalata</b>	gebratene Melanzani passiert mit Schafskäse C-O-G		<b>6,40</b>
<b>Chtapodi salata</b>	Oktopus eingemacht in Zitrone-Ölmarinade O-R		<b>10,40</b>
<b>Elies kai Piperies</b>	Oliven und Peperoni		<b>5,10</b>
<b>Kria Pikilia</b>	verschiedene kalte Vorspeisen für 2 Personen D-G-R		<b>14,50</b>

## Warme Vorspeisen

<b>Dolmadakia</b>	eingelegte Weinblätter gefüllt mit Faschiertem und Reis A-G-C-F-L-M		<b>8,10</b>
<b>Gegrillte Peperoni</b>	mit Knoblauch und Zaziki G-O		<b>6,20</b>
<b>Melitzanes tiganites</b>	gebackene Melanzani und Zaziki A-G-O		<b>7,90</b>
<b>Kolokithakia tiganita</b>	gebackene Zucchini und Zaziki A-G-O		<b>7,90</b>
<b>Midia tiganita</b>	gebratene Muscheln mit Knoblauchsauce A-C-M-R		<b>8,30</b>
<b>Midia saganaki</b>	Muscheln aus dem Backofen mit Tomatensauce und Schafskäse A-G-O-R		<b>9,90</b>
<b>Chtapodi Psito</b>	Gegrillter Oktopus mit Balsamico und Olivenöl O-R		<b>13,10</b>
<b>Garides Giuvetsi</b>	Riesengarnelen in pikanter Sauce mit Käse überbacken B-G-O		<b>12,50</b>
<b>Sesti pikilia</b>	verschiedene warme Vorspeisen für 2 Personen A-G-O		<b>15,40</b>
<b>Florinis</b>	gegrillte Paprika mit Schafskäse gefüllt G		<b>7,90</b>



## Suppen

<b>Fasolada</b>	Bohnensuppe A-L	5,90
<b>Kotosupa</b>	Hühnersuppe mit Reis A	6,90
<b>Psarosupa</b>	griechische Fischsuppe A-D-L	7,90
<b>Tirosupa</b>	Schafskäsesuppe mit Kräutern und Oliven G	7,40

## Käse

<b>Feta</b>	griechischer Schafskäse mit Olivenöl G	6,70
<b>Halumi</b>	zypriotischer Käse vom Grill G-O	7,40
<b>Tiropitakia</b>	Blätterteig gefüllt mit Schafskäse und Honig A-G-N	7,80
<b>Saganaki</b>	panierter Schafskäse A-G	7,80
<b>Psito Tiri</b>	Schafskäse aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni und Knoblauch G	8,00

## Salate

<b>Choriatiki</b>	(griechischer Bauernsalat) Tomaten, Gurken, Zwiebel Schafskäse, Oliven, Paprika und Olivenöl G	11,40
<b>Kotopoulo Salata</b>	knackiger Salat mit Balsamico Honig - dressing und gegrillter Hühnerbrustfilet M-O-G	11,10
<b>Solomos Salata</b>	gegrilltes Lachsfilet an bunten Salatbouquet mit Shrimps und Surimi A-B-D-M-C-O-R	14,50
<b>Spanaki Salata</b>	frischer Blattspinat, Rucola, Parmesan Pinienkerne mit Balsamico Vinaigrette und Bruschetta A-G-H-O	11,80

## Brote

<b>Knoblauchbrot</b>	A-G	2,80
<b>Pitta</b>	griechisches Fladenbrot A	2,70



## Fischspezialitäten

<b>Kalamari tiganito</b>	gebackene Tintenfische mit Knoblauchsauce, Gemüse, und Butterkartoffeln und Salat A-C-G-M-R	<b>17,80</b>
<b>Kalamari psito</b>	Tintenfische vom Grill mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat C-G-M-R-A	<b>18,30</b>
<b>Solomos fileto</b>	Lachsfilet vom Grill mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat C-D-G-M-A	<b>20,50</b>
<b>Pestrofa fileto</b>	Forellenfilet vom Grill mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat C-D-G-M-A	<b>18,50</b>
<b>Tiganaki</b>	Fischvariationen in Tomatensauce aus der Pfanne mit Schafskäse, Seezungenfilet, Riesengarnelen, Kalamari, Muscheln mit Butterreis und Salat A-B-D-G-R-A	<b>22,50</b>
<b>Kalamari gemisto</b>	Tintenfische vom Grill gefüllt mit 3 Käsesorten und Paprika dazu Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat C-G-M-R-A	<b>19,80</b>
<b>Garides skaras</b>	Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat B-C-G-M-A	<b>23,40</b>
<b>Psaras Platte</b>	Fischplatte vom Grill (Lachsfilet, Chtapodi, Kalamaria, Muscheln, Riesengarnelen mit Knoblauchsauce, Gemüse, Butterkartoffeln und Salat B-C-D-G-M-R-A	<b>23,90</b>



## Fleischspezialitäten vom Grill

<b>Gyros</b>	Würziges Schweinefleisch vom Drehspeiß mit Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat G-O-A	<b>15,20</b>
<b>Suflakia kotopulo</b>	2 Hühnerspieße mit Kräuterbutter, Reis, Bratkartoffeln und Salat G-M-A	<b>15,70</b>
<b>Bifteki</b>	Faschiertes (50% Schweinefleisch/50% Rindfleisch) gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, garniert mit Reis, Bratkartoffeln und Salat C-G-L-M-A	<b>16,90</b>
<b>Stithos Kotopulo</b>	Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter, Reis, Bratkartoffeln und Salat G-M-A	<b>15,20</b>
<b>Gyros- Kalamari</b>	mit Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat A-G-O-R-A	<b>15,50</b>
<b>Suflaki Akropolis</b>	Filet vom Rind, Filet vom Lamm am Speiß, garniert mit Kräuterbutter, Reis, Bratkartoffeln und Salat G-A	<b>19,90</b>
<b>Paidakia</b>	Lammkronen mit Zaziki, grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-O-A	<b>26,50</b>
<b>Arnisio Fileto</b>	Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter, grüne Bohnen Bratkartoffeln, Zaziki und Salat G-O-A	<b>25,70</b>
<b>Brizola Piperi</b>	Rindersteak mit Pfeffersauce dazu Gemüse, Butterkartoffeln und Salat A-F-G	<b>22,30</b>
<b>Moscharisio Fileto</b>	Rinderfilet (280gr) mit Pfeffersauce dazu Gemüse, Butterkartoffeln und Salat A-F-G	<b>33,40</b>



## Gemischte Fleischspezialitäten vom Grill

<b>Akropolis - Platte</b>	Gyros, Suflaki, Suzuki, Hühnerbrustfilet garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-L-M-O-A	<b>17,60</b>
<b>Kreta - Platte</b>	Gyros, Hühnerbrustspieß, Lammkronen garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-M-O-A	<b>19,80</b>
<b>Hellas - Platte</b>	Gyros, Hühnerbrustfilet, Schweinefilet, Schweinesteak garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-M-O-A	<b>17,60</b>
<b>Parthenon- Platte</b>	Lammkronen, Hühnerbrustfilet, Lammfilet garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-M-O-A	<b>19,60</b>
<b>Delphi - Platte</b>	Gyros, Suflaki, Lammfilet, Schweinefilet garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat G-M-O-A	<b>19,60</b>

## Platten für zwei Personen

<b>Zeus - Platte</b>	Riesengarnelen, Rinderfilet, Lammfilets garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Bauernsalat B-C-G-M-O	<b>49,40</b>
<b>Insel - Platte</b>	Miesmuscheln - Riesengarnelen, Kalamaria, Lammfilet, Lammkronen garniert mit Zaziki, Grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Bauernsalat B-C-D-G-M-O-R	<b>47,00</b>

## Unsere Empfehlung - kulinarischer Streifzug

### Mezes

Menü ab 2 Personen

Geniessen Sie die traditionelle griechische Küche  
mit dem Kulinarischen Meze

18 verschiedene originelle hausgemachte Spezialitäten bestehend aus kalten und warmen Vorspeisen, Fisch, Fleisch und Nachspeise, in mehreren Gängen serviert, versetzen Sie in Urlaubsstimmung und vermitteln Ihnen „griechische Atmosphäre“

A-C-E-G-H-M-O-R

Lassen Sie sich überraschen für **33,50** pro Person



## Spezialitäten aus der Pfanne

<b>Gyros Pfanne</b>	Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat G-O-A	<b>16,50</b>
<b>Limnos Pfanne</b>	Hühnerbrustfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat G-M-O-A	<b>17,30</b>
<b>Samos Pfanne</b>	Lammfilet mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat G-O-A	<b>24,90</b>

## Backofenspezialitäten

<b>Gemista</b>	 Tomaten und Paprika mit Reis gefüllt, Kartoffeln aus dem Backofen A	<b>13,90</b>
<b>Briam</b>	gemischter Gemüseteller mit Schafkäse aus dem Backofen A-G-L	<b>13,90</b>
<b>Musaka</b>	Auflauf mit Melanzani, Zucchini, Kartoffelscheiben und Faschiertem mit einer feinen Béchamelsauce, Schafskäse A-C-G-A	<b>15,70</b>
<b>Juvetsaki</b>	Lammhaxe mit Kritharaki, Käse, Schafskäse und Salat A-G-A	<b>17,80</b>
<b>Arnasio bouti</b>	Lammhaxe mit grünen Bohnen, Schafskäse und Salat G-A	<b>17,60</b>
	Lammhaxe mit Melanzani, Schafskäse und Salat G-A	<b>18,10</b>
	Lammhaxe mit Riesenbohnen, Schafskäse und Salat G-A	<b>17,60</b>
<b>Stifado</b>	Lammhaxe mit Charlottenzwiebeln, Schafskäse und Salat G-A	<b>17,60</b>
<b>Stamna</b>	Dieses Gericht ist ein traditionelles Essen aus dem Thessalischen Bergland. Lammhaxen im Tontopf mit Käse überbacken, frischem Gemüse, Schafskäse und Salat G-L-A	<b>18,90</b>



## Alkoholfrei Getränke

<b>Coca-Cola</b>		0,30 l	<b>3.30</b>
<b>Coca-Cola light</b>		0,30 l	<b>3.30</b>
<b>Coca-Cola zero</b>		0,30 l	<b>3.30</b>
<b>Fanta</b>		0,30 l	<b>3.30</b>
<b>Spezi</b>		0,30 l	<b>3.30</b>
<b>Sprite</b>		0,30 l	<b>3.20</b>
<b>Almdudler</b>		0,35 l	<b>3.60</b>
<b>Soda</b>		0,30 l	<b>2.60</b>
<b>Mineralwasser</b>		0,75 l	<b>6.10</b>
		0,33 l	<b>3.10</b>
<b>Mineralwasser ohne Kohlensäure</b>		0,75 l	<b>5.90</b>
		0,33 l	<b>2.90</b>
<b>Tonic, Bitter Lemon</b>		0,20 l	<b>3.40</b>
<b>Johannisbeere, Multivitamin, Mangosaft</b>	pur	0,20 l	<b>3.70</b>
<b>Marille</b>	mit soda	0,30 l	<b>3.80</b>
		0,50 l	<b>4.00</b>
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	pur	0,20 l	<b>3.60</b>
	mit soda	0,30 l	<b>3.70</b>
		0,50 l	<b>3.90</b>

## Biere

<b>Mythos</b>		0,33 l	<b>3,60</b>
<b>Zipfer vom Fass</b>		0,20 l	<b>2,60</b>
		0,30 l	<b>3,50</b>
		0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Weihenstephaner Hefetrub</b>		0,50 l	<b>4,70</b>
<b>Weihenstephaner Dunkel</b>		0,50 l	<b>4,70</b>
<b>Gösser Radler vom Fass</b>		0,30 l	<b>3,50</b>
		0,50 l	<b>4,50</b>
<b>Alkoholfreies</b>		0,33 l	<b>3,20</b>
<b>Weihenstephaner Alkoholfrei</b>		0,50 l	<b>4,50</b>

ALLE BIER SORTEN ENTHALTEN GLUTEN



## Offene Weine

## Weissweine

		1/8
<b>Evais Loudas</b>		3,80
Sauvignon Blanc, Roditis, trocken		
<b>Retsina</b>		3,30
trocken		
<b>Kechribari Retsina</b>	0,50l	14,00
trocken		
<b>Imiglikos</b>		3,70
Halbsüß		
<b>Gruener Veltliner</b>		4,50
trocken		
<b>Chardonnay</b>		4,10
trocken		
<b>Blanc de gris</b>		5,70
Moschofilero, trocken		
<b>Malagouzia</b>		5,00
trocken		

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE



## Offene Weine

## Roseweine

<b>Roditis</b> trocken	<b>3,50</b>
<b>Imiglikos</b> Halbsüß	<b>3,70</b>

## Rotweine

<b>Evais Loudas</b> Xinomauro, Syrah, Merlot, trocken	<b>3,90</b>
<b>Imiglikos</b> halbsüß	<b>3,70</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> trocken	<b>4,10</b>
<b>Zweigelt</b> trocken	<b>4,50</b>
<b>Nemea Aivalis</b> Agiorgitiko, trocken	<b>4,90</b>
<b>Cuvee III</b> Cabernet Sauvignon, Maurodafne, Agiorgitiko, trocken	<b>5,10</b>