

Restaurant Dionyssos im TSV

Mediterrane - Vorspeisen

Peperoni vom Grill

mit frisches gepresstem Knoblauch

5,90 €

Gebratene Zucchini^{ACG}

mit hausgemachte Tzatziki

5,90 €

Muscheln aus dem Backofen^{RL4}

mit Knoblauch-Kräuterbutter

7,00 €

Kalamaria frittier

mit Tzatziki

8,50 €

Octopus vom Grill^H

Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und Tarama, veredelt mit Oregano

12,50 €

Melitzanobourekakia^{ASG}

Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse-Creme

6,50 €

Knoblauchbrot^{AG4}

veredelt mit frischer Knoblauchbutter

3,50 €

Vorspeisen-Platte^{ACGRS*}

ein Kreation des Küchenschefs, warm und kalt

Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden

13,90 €

Feta^{GA}

Griechische Schafskäse vom Grill, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten,
pikant gewürzt und Oregano

7,50 €

Saganaki^{ACG}

Schafskäse knusprig paniert an Marktfrisches Salatbouquet

7,50 €

Aubergine mit Feta^G

aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

5,90 €

Gigantes mit Feta^G

(Dicke Bohnen) aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

5,90 €

Tzatziki^G

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch.
Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill
3,90 €

Dolmadakia^{AG}

gefüllte Weinblätter mit Reis und Hausgemachte Tzatziki
5,90 €

Suppen^{AFLG}

Tomatencremesuppe, Hühnersuppe und Gulaschsuppe

4,30 €

SALATE

Beilagensalat^M

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette
Klein 3,60 € Groß 7,50 €

Griechischer Bauernsalat^G

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln,
Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.
Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl aus Kreta
Klein Groß

Wurst-Salat^{*}

mit Zwiebeln, Essiggurken und Pommes frites
Klein 5,50 € Groß 7,50 €

Hähnchenbrust-Salat^M

Marktfrisches Salat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Senf-Honig-Vinaigrette
9,90 €

Scampis-Salat^M

Marktfrisches Salat mit gegrillten Scampis und Senf-Honig-Vinaigrette
14,50 €

Gyros-Salat^M

Marktfrisches Salat mit knusprige Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette
9,90 €

Fisch Spezialitäten

Scampis vom Grill nach Art des Hauses^{BHMC4}

Große Garnelen vom Grill. Dazu reichen wir tagesfrisches - in Olivenöl aus Kreta - gebratenen Gemüse und, Joghurt-Knoblauch Dip, Reis und Marktfrisches Salat
17,90 €

Zander-Filet^{DGM4} aus der Pfanne

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat
Senioren 13,80 € Groß 16,50 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill^{DGM4}

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat
16,90 €

Kalamaria vom Grill^{HRGM4}

Kalamares vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenen Gemüse, Reis und Tzatziki, dazu Marktfrisches Salat
15,40 €

Fisch-Platte mit Scampis, Kalamaria, Octopus vom Grill^{MGDHRC4}

mit gebratenen Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrisches Salat
18,50 €

Fisch-Platte mit Zander-Filet, Kalamaria, Scampis, Muscheln^{MGDHRC4}

mit gebratenen Gemüse. Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis, Joghurt-Knoblauch Dip und Marktfrisches Salat
21,50 €

7

Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl aus Kreta zubereitet
Alle Gerichte können statt gemischtem Salat mit Bauernsalat bestellt werden,
Aufpreis 1,80 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

Dionyssos – Teller^{AGM}

Schweinelendchen Medaillons in Braunen-Soße mit
Champignon, Spätzle und Marktfrisches Salat
15,90 €

Lendenspieß mit Feta Überbacken^{LM4}

aus Schweinefilet mit Pommes frites
und Marktfrisches Salat
Senioren Portion 12,90 € Groß 15,90 €

Lendenspieß mit Kräuterbutter^{LM4}

aus Schweinefilet mit Pommes frites,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat
Senioren Portion 11,90 € Groß 14,90 €

Souvlaki^G

Fleischspießchen aus Mageres Schweinefleisch
Pommes frites und Markt frisches Salat
13,90 €

Hähnchenbrustfilet Natur^G

vom Grill mit Kräuterbutter, Reis und Markt frisches Salat
14,50 €

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“^{ACGM4}

mit cremiger Metaxa-Sauce, Käse überbacken,
Reis und Markt frisches Salat
15,90 €

Bifteki mit Feta^{GM4}

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, knusprig Pommes frites,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat
15,80 €

Bifteki^{CG} „Natur,“

Hacksteak mit Pommes frites, Tzatziki und Markt frisches Salat
Senioren 9,90 € Groß 13,50 €

Saftige Lammkotelett vom Grill^{GM}

Mageres Lammkotelett am Stück gegrillt, mit Pommes frites,
gebratenen Gemüse, hausgemachte Tzatziki
und Marktfrisches Salat

19,90 €

Rinder-Leber^{GM}

„Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Marktfrisches Salat
Senioren Portion 10,90 € Groß 19,50 €

Rumpsteak vom Grill^{LM}

Mageres Rindfleisch Rosa gebraten mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter und
leckeres Gebratenen Gemüse, Bratkartoffeln , Marktfrisches Salat

Senioren Portion 180 gr. 16,90 € Groß 280 gr. 19,50 €

Gyros der Klassiker^{AG}

saftiges, mariniertes Schweinefleisch mit Pita, knusprig Pommes frites,
Zwiebeln und hausgemachtes Tzatziki dazu Marktfrisches Salat

Senioren Portion 10,50 € Groß 13,00 €

Gyros in Metaxa-Sauce^{AG}

Gyros vom Drehspieß in cremiger Metaxa-Sauce mit Käse überbacken. Dieses Gericht
ist nicht umsonst einer der meistverkauften Gerichte in griechischen Restaurants.

Pommes frites und Marktfrisches Salat
13,90 €

Gyros und Kalamari^{GHRM4}

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Calamari, Pommes frites,
Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

13,90 €

Mykonos-Teller ^{GM}

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, Lammkotelett, kl. Bifteki, Spieß
Pommes frites , hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

17,50 €

Olympia-Teller ^{GM}

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, kl. Rumpsteak, kl. Bifteki, Spieß,

Pommes frites, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

17,50 €

Feinschmecker-Teller^{GML4}

Fleisch Spezialitäten mit kl. Hähnchensteak, kl. Schweinefiletsteak
kl. Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, knusprig Pommes frites,
Tzatziki und Marktfrisches Salat

17,50 €

Lamm-Spieß^{G4}

zartes Lammfleisch mit Kräuterbutter und Reis

Senioren 11,50 € Groß 16,80 €

Lamm-Teller^{GM}

mit zartem Lammspieß, Lammsteak und Lammkotelett, mit tagesfrischem
gebratenen Gemüse, Reis, hausgemachte Tzatziki und Marktfrisches Salat

18,50 €

Kalbsmedaillons^{AG}

mit feiner Rahmsauce, Kroketten und Markt frisches Salat

16,90 €

Athen-Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Spieße, 2 Lendensteak, 2 Bifteki,

2 Lammkoteletts, Gyros, gebratenen Gemüse,

knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

40,80 €

Dionyssos - Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Hähnchensteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,

2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,

knusprig Potato Dippers, Tzatziki und Marktfrisches Salat

42,80 n€

Aus dem Backofen

Lammhaxen nach Bauernart^{AM}

Neuseeländisches Lammfleisch mit Auberginen und Feta überbacken,

Kartoffeln und Marktfrisches Salat
15,90 €

Mousaka Auflauf^{ACGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrisches Salat
12,90 €

Pastitio ^{ACGM4}

Nudelaufbau mit Makkaroni, Gemischtem Hackfleisch, Schafskäse, Gratiniert mit
einer feinen Bechamelsauce und Markt frisches Salat
12,90 €

Gemista,^{GM}

Vegetarische Gerichte
Gefüllte Tomaten und Paprika mit Reis dazu Feta,
Kartoffeln und Marktfrisches Salat
12,90 €

Schnitzel „paniert“

Kalbschnitzel^{ACGM4}

mit Pommes frites und Markt frisches Salat
16,50 €

Hähnchenschnitzel^{ACGM4}

mit Pommes frites und Marktfrisches Salat
12,50 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktfrisches Salat
Senioren 10,50 € Groß 12,50 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Rahmsauce“

In leckere cremige Rahmsauce ,Pommes frites
und Marktfrisches Salat
13,50 €

Cordon bleu ^{ACGM4}

mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Pommes frites
und Marktfrisches Salat
14,50 €

Dessert Spezialitäten

360 Apfelstrudel^{AEG} (Warm) mit Vanilleeis und Sahne

361 Halwas^{NGA4} Honiggries mit Nüssen und Vanilleeis

- 362 Galaktoburico^{AECGN} Blätterteig mit Grieseiercreme gefüllt,
Vanilleeis, Sahne
- 364 Eiscreme Gemischt^G (Vanille-Schokolade-Erdbeereneis)
- 365 Eiscreme^G gemischt mit Sahne
- 366 Vanille-Eiscreme^G mit Heißen Himbeeren
- 373 Vanille-Eiscreme^G mit Schokoladensauce
- 378 Junior-Becher^G
Vanille und Erdbeereneis mit Erdbeerensauce und Sahne

Bier vom Faß^A

400 Eichbaum-Pilsener Ureich(Kraftvoll & Urig)	0,3 l
401 Eichbaum-Pilsener	0,4 l
402 Eichbaum Export (Würzig Frisch)	0,3 l
403 Eichbaum Export	0,5 l
404 Eichbaum Hefe-Weizen(Spritzig und Herb)	0,5 l
407 Weizenradler	0,5 l
411 Radler	0,3 l
412 Radler	0,5 l
413 Cola –Bier ^{2,3}	0,3 l
414 Cola –Bier ^{2,3}	0,5 l

Flaschenbier^A

405 Eichbaum Hefeweizen Dunkle	0,5 l-Fl.
406 Eichbaum Kristall-Weizen (Prickelnd-Frisch)	0,5 l-Fl.
410 Alkoholfrei-Bier	0,33 l-Fl.
415 Kara-Malz-Bier	0,33 l-Fl.
417 Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l-Fl.

Alkoholfreie Getränke

900 Coca-Cola, oder Cola Zero ^{2,3}	0,2 l
901 Coca-Cola, oder Cola Zero ^{2,3}	0,4 l

902 Fanta ^{2,3}	0,2 l
903 Fanta ^{2,3}	0,4 l
904 Apfelsaft	0,2 l
905 Apfelsaft	0,4 l
906 Orangensaft	0,2 l
907 Orangensaft	0,4 l
908 Bitter Lemon ¹	0,2 l
910 Johannisbeernektar	0,2 l
911 Mineralwasser	0,25 l-Fl.
912 Apfelsaftschorle	0,2 l
913 Apfelsaftschorle	0,4 l
914 Mineralwasser	0,7 l-Fl.
915 Mineralwasser (Natur)	0,5 l-Fl.
916 Spezi ^{2,3}	0,2 l
917 Spezi ^{2,3}	0,4 l
918 Johannisbeerschorle	0,2 l
919 Johannisbeerschorle	0,4 l
920 Zitronen-Limonade	0,2 l
921 Zitronen-Limonade	0,4 l

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen, Mehl, Gerste). B=KREBSTIERE. C=EI.

D=FISCH. E=ERDNUSS. F=SOJA.

G=MILCH oder LACTOSE. H=SCHALENFRÜCHTE(Mandeln, Walnüsse, Haselnüssen).

L=SELLERIE. M=SENF. N=SESAM. O=SULFITE. P=LUPINEN. R=WEICHTIERE.

1=CHININHALTIG. 2=COFFEINHALTIG. 3=FARBSTOFF. 4=KONSERVIERUNGSMITTEL.

Wir weisen darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen in den Speisen vorkommen können, hierzu können wir keine Haftung übernehmen. Unsere Allergendecklaration spiegelt Rezeptur gemäss die enthaltenen Allergene wieder. Alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach unseren aktuellen Rezepturen erstellt.

Falls Sie Allergiker sind, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, wir informieren Sie selbstverständlich ausführlich!

* mit Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff Phosphat, Farbstoff

** Oliven.geschwärtzt (bei E 579, 585)

WEINKARTE*o

Glas 0,25 L

RETSINA „Trocken, geharzt“

Traditioneller griechischer Weisswein, der mit dem Harz des Pinienbaums versetzt wird. Kräftige Harznote, gute Weinqualität, ein echter Grieche!

Geschmack: geharzt – Traditionelle Bezeichnung „Retsina“

MOSCOFILERO Weisswein „Trocken“

Herrliche Frische am Gaumen und im Ansatz, guter Körperbau mit feiner Säurestruktur.
Immer ein Genuss Wert - Unsere besondere Empfehlung!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: Moscofilero

ZACHARIAS ASSYRTIKO Weisswein „Trocken“

Die heimische Rebsorte „Assyrtiko“ ist die Königin unter den weißen Trauben. Die körperreichen Weine sind trocken mit einem mineralischen Touch und zeigen Ähnlichkeit mit dem deutschen Riesling. Es sind hervorragende Essensbegleiter.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: Assyrtiko

EROS UND PSYCHE Weisswein „Fruchtig“

Im Anbaugebiet Amyntaio sind die sandigen und nährstoffarmen Böden bestens für den Anbau der Sauvignon Traube geeignet. Im Mund ein richtiger Gaumenspaß, rassig und frisch.

Perfekt zu Fisch!

Erzeuger: Blink Wines - Herkunft: Florina PGI – Rebsorte: Sauvignon Blanc

GRAUER BURGUNDER QbA Trocken

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

RIESLING QbA Trocken

kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett

OMIKRON „Trocken“

Kräftiger und trockener Roséwein, der etwas dunkler ausfällt. In der Nase dominieren die Kirscharomen. Die fruchtigen Komponenten am Gaumen sind sehr schmackhaft und einladend.

Weingut Zacharias - Herkunft: Peloponnes PGI - Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

PORTUGIESER WEISSHERBST QbA Mild

vollmundig, süffig

IMIGLYKOS Rotwein „Lieblich“

Beliebter Rotwein mit herrlichen Aromen, die an Rosinen und Feigen erinnern.

Im Mund dann verführerisch und abgerundet mit leichtem Schmelz am Gaumen.

Tsantali Vineyards - Qualität: Tafelwein Lieblich

AGIORGITIKO Rotwein „Trocken“

Leuchtendes Rubinrot im Glas, süße Kirschen in der Nase. Die milde Ausprägung und die elegante Art schmeicheln den Gaumen bei jedem Schluck. Feiner Rotwein!

Weingut Orfeas - Herkunft: Peloponnes PGI – Rebsorte: St. George (Agiorgitiko)

MERLOT Rotwein „Fruchtig“

Merlot ist immer der Publikumsliebbling! Das Bouquet offenbart sich mit Süßkirschen und Cassis, am Gaumen zeigt sich der Wein sehr elegant, dabei anregend und verspielt.

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Merlot

CABERNET Rotwein „Trocken“

Die Cabernet Traube zeigt auch in Griechenland gute Ergebnisse. Ein kräftiger und moderner griechischer Rotwein den Sie einfach mal probieren sollten!

Weingut Cavino - Herkunft: Achaia PGI - Rebsorte: Cabernet

NAOUSSA Rotwein „Trocken“

100% aus der Rebsorte Xinomavro, hat Aromen von getrockneten

Früchten mit einem dezenten Vanille Ton im Duft und langem Nachgeschmack