

Restaurant Dionyssos im TSV

Mediterrane - Vorspeisen

Peperoni vom Grill
mit frisches gepresstem Knoblauch
8,50 €

Gebratene Zucchini ^{ACG}
mit hausgemachte Tzatziki
7,50 €

Muscheln aus dem Backofen ^{RL4}
mit Knoblauch-Kräuterbutter
8,90 €

Kalamaria frittiert^A
mit Tzatziki
9,80 €

Octopus vom Grill ^H
Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und Tarama, veredelt mit Oregano
17,50 €

Knoblauchbrot ^{AG4}
veredelt mit frischer Knoblauchbutter
4,00 €

Feta ^{GA}
Griechische Schafskäse vom Grill, mit Zwiebeln, Peperoni, Tomaten,
pikant gewürzt und Oregano
9,80 €

Saganaki ^{ACG}
Schafskäse knusprig paniert an Marktfrisches Salatbouquet
9,80 €

Gigantes mit Feta ^G
(Dicke Bohnen) aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken
6,90 €

Vorspeisen-Platte ^{ACGRS*}
ein Kreation des Küchenschefs, warm und kalt
Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden
15,50 €

Tzatziki ^G

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

4,50 €

Dolmadakia ^{AG}

gefüllte Weinblätter mit Reis und Hausgemachte Tzatziki

6,90 €

Suppen^{AFLG}

Frische Hausgemachte Tagessuppe

Fragen sie Bitte das Servicepersonal für Tages-Suppe

5,90 €

SALATE

Beilagen Salat ^M

Tagesfrischer gemischter Salat. Angemacht mit Senf-Honig-Vinaigrette

Klein 4,00 € Groß 7,80 €

Griechischer Bauernsalat ^G

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,
Kalamon-Oliven, Feta und frischem Oregano.

Angemacht in kaltgepresstem Olivenöl

Klein 6,50 € Groß 11,90 €

Wurst-Salat ^{*}

mit Zwiebeln, Essiggurken und Pommes frites

Groß 8,50 €

Hähnchenbrust-Salat ^M

Marktfrisches Salat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen
und Senf-Honig-Vinaigrette

16,50 €

Garnelen-Salat ^M

Marktfrisches Salat mit gegrillten Garnelen und Senf-Honig-Vinaigrette

19,50 €

Gyros-Salat ^M

Marktfrisches Salat mit knusprige Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette

16,50 €

Fisch Spezialitäten

Garnelen 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 Marktfrischer Salat
24,50 €

Zander-Filet ^{DGM4} aus der Pfanne

Tagesfrischem gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-
Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
Senioren 18,50 € Groß 20,50 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill ^{DGM4}

Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-
Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
20,80 €

Kalamaria vom Grill ^{HRGM4}

Kalamaria vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenen Gemüse,
Reis und Tzatziki, dazu Marktfrischer Salat
19,80 €

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

mit gebratenen Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis,
Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
24,80 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

Dionyssos – Teller^{AGM}

Schweinelendchen Medaillons in Rahm-Soße mit
Champignon, Pommes frites und Marktfrischer Salat
18,50 €

Lendenspieß mit Kräuterbutter^{LM4}

aus Schweinefilet mit Pommes frites,
hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

Senioren Portion 14,90 € Groß 16,90 €

Souvlaki^G

Fleischspießchen aus Mageres Schweinefleisch
Pommes frites und Marktfrischer Salat

16,50 €

Hähnchenbrustfilet Natur^G

vom Grill mit Kräuterbutter, Reis und Marktfrischer Salat

18,80 €

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“^{ACGM4}

mit cremiger Metaxa-Sauce, Käse überbacken,
Reis und Markt frischer Salat

19,80 €

Bifteki mit Feta^{GM4}

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

18,50 €

Bifteki^{CG} „Natur,“

Hacksteak mit Pommes frites, Tzatziki und Markt frischer Salat

Senioren 14,80 € Groß 16,80 €

Saftige Lammkotelett vom Grill^{GM}

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

25,50 €

Rinder-Leber^{GM}

„Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln, Marktfrischer Salat

Senioren Portion 14,80 € Groß 16,80 €

Rumpsteak vom Grill^{LM}

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

Senioren Portion 180 gr. 23,80 € Groß 280 gr. 26,80 €

Gyros der Klassiker^{AG}

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

Senioren Portion 14,50 € Groß 16,50 €

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 Marktfrischer Salat

17,90 €

Gyros und Kalamari ^{GHRM4}

Knuspriges Gyros mit leckere gegrillte Kalamari, Pommes frites,
Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

18,90 €

Olympia-Teller ^{GM}

Fleisch Spezialitäten mit Gyros, kl. Rumpsteak, kl. Bifteki,
Pommes frites, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

19,90 €

Feinschmecker-Teller ^{GML4}

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

19,90 €

Lamm-Spieß ^{G4}

zartes Lammfleisch mit Kräuterbutter, mit tagesfrischem gebratenen Gemüse,
Reis und Marktfrischer Salat

Senioren 16,50 € Groß 21,90 €

Lamm-Teller ^{GM}

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

25,50 €

Mousaka Vegetarisch ^{ACGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Champignon, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrisches Salat

16,50 €

Dionyssos - Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Hähnchensteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,
2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,
knusprig Potato Dippers (Chips), Tzatziki und Marktfrischer Salat

48,80 €

Schnitzel „paniert“

Hähnchenschnitzel^{ACGM4}

mit Pommes frites und Marktfrisches Salat

16,80 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktfrischer Salat

Senioren 12,80 € Groß 14,80 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Rahmsauce“

In leckere cremige Rahmsauce mit Champignon,
Pommes frites und Marktfrisches Salat

15,80 €

Cordon bleu ^{ACGM4}

mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Pommes frites
und Marktfrischer Salat

17,50 €

Dessert Spezialitäten

360	Apfelstrudel ^{AEG} (Warm) mit Eis und Sahne	5,50 €
361	Halwas ^{NGA4} Honiggries mit Nüssen und Eis	4,80 €
362	Galaktoburico ^{AECGN} Blätterteig mit Grieseiercreme gefüllt, Eis, Sahne	4,80 €
364	Eiscreme Gemischt ^G	4,50 €
365	Eiscreme ^G gemischt mit Sahne	4,80 €
366	Eiscreme ^G mit Vanille-geschmack und Heißen Himbeeren	5,80 €
373	Eiscreme ^G mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce	5,80 €
378	Junior-Becher ^G Eis mit Vanille-geschmack, Erdbeereneis, Erdbeersauce und Sahne	3,90 €

Warme Getränke²

801	Kaffee Creme	2,60 €
803	Capuccino	2,90 €
804	Heiße Schokolade	3,20 €
805	Griechische Mocca	2,60 €
806	Glas Tee, groß	2,60 €
807	Glas Glühwein	3,90 €
808	Kaffee Entkoffeiniert	2,60 €
809	Latte Macchiato	3,20 €
810	Espresso	2,50 €
811	Milchkaffee	3,20 €

Aperitif, Liköre und Brände

703	Aperol-Spritz ³	0,25 l	6,90 €
713	Williams-Christ 40% vol.	2 cl.	2,50 €
714	Ouzo 38% vol.	2 cl.	2,00 €
716	Averna 32% vol.	2 cl.	3,00 €
717	Ramazotti 30% vol.	2 cl.	3,00 €
718	Bacardi – Cola ^{1,2} 38% vol.	4 cl.	5,80 €
719	Campari - Orange 25% vol.	4 cl.	5,80 €
720	Wodka Lemon ³ 38% vol.	4 cl.	5,80 €
721	Baileys 18% vol.	4 cl.	4,50 €
722	Jack Daniels-Coca-Cola ^{1,2} 40% vol.	4 cl.	6,50 €
724	Jägermeister 35% vol.	2 cl.	3,00 €
725	Fernet Branca 42% vol.	2 cl.	3,00 €
726	Metaxa 5 Sterne 40% vol.	2 cl.	4,50 €
727	Metaxa 7 Sterne 40% vol.	2 cl.	5,50 €
728	Metaxa Very Old 40% vol.	2 cl.	6,50 €
729	Martini Bianco/Rosso 15% vol.	4 cl.	4,00 €

Bier vom Faß^A

400 Eichbaum-Pilsener Ureich (Kraftvoll & Urig)	0,3 l	3,40 €
401 Eichbaum-Pilsener	0,4 l	4,00 €
402 Eichbaum Export (Würzig Frisch)	0,3 l	3,40 €
403 Eichbaum Export	0,5 l	4,50 €
404 Eichbaum Hefe-Weizen (Spritzig und Herb)	0,5 l	4,50 €
407 Weizenradler	0,5 l	4,50 €
411 Radler	0,3 l	3,40 €
412 Radler	0,5 l	4,50 €
413 Cola –Bier ^{2,3}	0,3 l	3,40 €
414 Cola –Bier ^{2,3}	0,5 l	4,50 €

Flaschenbier^A

405 Eichbaum Hefeweizen Dunkle	0,5 l-Fl.	4,50 €
406 Eichbaum Kristall-Weizen (Prickelnd-Frisch)	0,5 l-Fl.	4,50 €
410 Alkoholfrei-Bier	0,33 l-Fl.	3,40 €
415 Kara-Malz-Bier	0,33 l-Fl.	3,40 €
417 Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l-Fl.	4,50 €

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)

Alkoholfreie Getränke

900	Coca-Cola, oder Cola Zero ^{2,3}	0,2 l	2,80 €
901	Coca-Cola, oder Cola Zero ^{2,3}	0,4 l	4,50 €
902	Fanta ^{2,3}	0,2 l	2,80 €
903	Fanta ^{2,3}	0,4 l	4,50 €
904	Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
905	Apfelsaft	0,4 l	4,60 €
906	Orangensaft	0,2 l	3,00 €
907	Orangensaft	0,4 l	4,60 €
908	Bitter Lemon ¹	0,2 l	3,00 €
910	Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 €
911	Mineralwasser	0,25 l-Fl.	2,50 €
912	Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
913	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,50 €
914	Mineralwasser	0,7 l-Fl.	5,50 €
915	Mineralwasser (Natur)	0,5 l-Fl.	4,50 €
916	Spezi ^{2,3}	0,2 l	2,80 €
917	Spezi ^{2,3}	0,4 l	4,50 €
918	Johannisbeerschorle	0,2 l	2,80 €
919	Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
920	Zitronen-Limonade	0,2 l	2,80 €
921	Zitronen-Limonade	0,4 l	4,50 €

- Retsina** aus Mesogaia Weiß geharzt 6,50 €
Retsina wird seit Jahrtausenden in Griechenland hergestellt, durch die Zugabe während der Gärung von Kiefernharz der Art "Pinus Hallepensis,, entsteht sein besonderes Aroma, und seine natürliche Konservierung. Sie ist ein idealer Begleiter für Vorspeisen mit intensivem Geschmack, wie Tzatziki, Knoblauchpüree und hervorragend auch mit Auberginensalat und gebratenem Fisch.
- Moschofilero** Weiß leicht Trocken 6,50 €
Moschofilero wird im Weinanbaugebiet von Mantinea in den Bergen von Arkadia auf Peloponnes kultiviert. Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten. Auf der Zunge starke Noten von Zitrusfrüchten. Mäßige Säure, die den Körper voll mit Frische begünstigt. Angenehme Getränkestärke mit erkennbarem Nachgeschmack.
- Assyrtiko** Weiß Trocken 6,50 €
Assyrtiko ist eine seltene weiße Rebsorte aus Santorin der absoluten Welt klasse, die aufgrund seiner ausserordentlichen geschmacklichen Merkmale geschafft hat sich in ganz Griechenland auszubreiten. Die Struktur dieser Rebsorte konzentriert sich hauptsächlich auf den Extrakt und den Geschmack und weniger auf den aromatischen Charakter. Der Wein behält seinen frischen und mineralischen Charakter, verweist aber verstärkt auf primäre Fruchtaromen.
- Chardonnay** Weiß Trocken 6,50 €
Chardonnay, ein hervorragender Wein aus einer weltweit bekannten, französischen Rebsorte, welche in verschiedenen Klimazonen und Ländern kultiviert wird, erstklassige Ergebnisse anbietet und den Titel des allzeitlichen Klassikers verdient.. Sein Aroma ist kräftig und reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Citrus, reife Aprikosen und süße Birne. Geschmackvoll reich, ausgeglichen mit erfrischender Säure und Mineral.
- Muskat - Savatiano** Weiß Halbsüß 6,50 €
Von den Sorten Muskat und Savatiano mit kontrollierter Gärung, grünen Reflexen, mit Duft von Äpfeln und Rosen und mit einem sehr süßen Nachgeschmack können Sie diesen Wein wählen um weiße Käseplatten, süße Saucen, Obst und Desserts zu begleiten.
- Cabernet Sauv.-Agiorgitiko .** Rot Halbsüß 6,50 €
Von den Sorten Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko mit Kaltextraktion, geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem süßen Nachgeschmack können Sie diesen rubinroten Wein wählen um Gerichte mit süßer Sauce, Obst und Desserts zu begleiten.
- Cabernet Sauv.** Rot Halbtrocken 6,50 €
Von den Sorten Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko mit Kaltextraktion, geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack können Sie diesen rubinroten Wein wählen um Gerichte mit süßer Sauce, Obst und Desserts zu begleiten.
- Agiorgitiko** Rot Trocken 6,50 €
Agiorgitiko ist die Sorte des größten griechischen Rotweinanbaugebiets in Nemea auf Peloponnes und gleichzeitig eine «mehrwertige» Sorte von Spitzenqualität und Weltklasse. Der Wein ist im Fass gereift und hat dabei eine dunkle Farbe sowie ein Bukett, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart, erworben. Auf der Zunge reich mit reifen Tanninen von hoher Qualität.

Cabernet Sauvignon Rot Trocken 6,50 €

Die kosmopolitische Vielfalt des Cabernet Sauvignon gab uns einen vollendeten charakteristischen Wein mit Eigenschaften, die sich im Klima von Zentralgriechenland mit einer tiefen violetten Farbe, Aromen von schwarzen wilden Früchten und Gewürzen, und einem reichen und robusten Körper mit lebhaften Tanninen und langem Nachgeschmack gebildet haben. Er ruhte für 6 Monate in französischen Eichenfässern.

Sauvignon Blanc Weis Trocken 6,50 €

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.

Merlot - Syrah Rot Trocken 6,50 €

Aus der Kombination Syrah und Merlot mit Kaltextraktion und kontrollierter Gärung, violetter Farbe und violetten Nuancen. Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erdbeeren und Brombeeren. Sehr gute Struktur, mit geringer Säure, guter Balance, weichen Tanninen und gutem Nachgeschmack.

Xinomavro (Naoussa) Rot Trocken 6,50 €

Xinomavro ist die "Diva" des griechischen Weinbaus. Es ist eine dynamische aber delikate Rebsorte. Konzentrierter Wein mit rubinroter Farbe, komplexes Bouquet und milder aromatischer Intensität aus reifen Früchten und mit Nuancen von Vegetation und Gewürzen gereift im Fass. Vollmundig mit moderater Säure und gleichmäßig guten Tanninen. Langer und eleganter Abgang

Syrah - Muskat Rose Trocken 6,50 €

Aus der Kombination der französischen Syrah mit dem griechischen Muskat nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Gärung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblütengebildet. Der volle Geschmack zeichnet sich durch dezente Tannine und knackige Säure mit reichem Nachgeschmack aus

Grauer Burgunder Pfälzer Wein QbA Trocken 6,50 €

herb ausgewogene Burgunderart, harmonisch

Riesling Pfälzer Wein QbA Trocken 6,50 €

kräftig, rassig, herb, feines Pfirsich-Bukett

Portugieser Weißherbst Pfälzer Wein QBA Mild 6,50 €

vollmundig, süffig

Schorle

0,5 Ltr. 0,25 Ltr.

Riesling-Schorle *aus Qualitätswein b.A.*

5,20 € 3,40 €

Weißherbsts-Schorle *aus Qualitätswein b.A.*

5,20 € 3,40 €

WEISSWEINE FLASCHE*o

FL. 0.75 L



MALAGOUSIA

39,00 €

Die Rebsorte Malagousia ist zur Trendsorte in Griechenland geworden. Beindruckend ist die Frische und die wunderbar leichte und aromatische Art. Der Wein erinnert zunächst an einen Grauburgunder, hat aber den Pfiff eines Sauvignon Blanc.

Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI - Rebsorte: Malagousia



BIBLIA CHORA

39,00 €

Biblia Chora ist das Biblische Land in der Region Kavala im Nordosten des Landes. Inspirierender und exotischer Weisswein! Im Mund dann rassig und zupackend mit gutem Säurespiel.

Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI - Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon

ROTWEINE FLASCHE*o

Fl. 0.75 L



AXIA

39,00 €

Die würzige „Xinomavro“ Traube in Kombination mit dem wuchtigen Syrah. Ein Power-Wein von internationalem Format. Markant und frech am Gaumen, lang im Abgang. Sehr guter Begleiter zu Lamm.

Weingut Alpha Estate - Herkunft: Florina PGI

Rebsorte: Malagousia



BIBLIA CHORA

39,00 €

Schonend im Barrique ausgebaut. Gute Primärfrucht mit einem herrlich offenen Bouquet. Pflaumen und blonder Tabak neben Kirschen und Himbeeren. Gute Struktur, die den gesamten Gaumen auskleidet.

Weingut Biblia Chora - Herkunft: Pangeo PGI

Rebsorten: Cabernet, Merlot