

Restaurant Dionyssos im TSV

Mediterrane - Vorspeisen

Peperoni vom Grill

mit frischem gepresstem Knoblauch

9,50 €

Gebratene Zucchini ^{ACG}

mit hausgemachtem Tzatziki

7,80 €

Muscheln aus dem Backofen ^{RL4}

mit Knoblauch-Kräuterbutter

9,50 €

Kalamaria frittiert^A

mit Tzatziki

10,50 €

Octopus vom Grill ^H

Gegrillter Oktopus mit Knoblauch und Tarama, veredelt mit Oregano

18,50 €

Knoblauchbrot ^{AG4}

veredelt mit frischer Knoblauchbutter und Mozzarella überbacken.

4,80 €

Feta ^{GA}

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

10,50 €

Saganaki ^{ACG}

Schafskäse knusprig paniert an Marktfrischem Salatbouquet

10,50 €

Gigantes mit Feta ^G

(Dicke Bohnen) aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

7,50 €

Auberginen^G

aus dem Backofen, mit Schafskäse überbacken

8,80 €

Vorspeisen-Platte ^{ACGRS*}

Eine Kreation des Küchenschefs, warm und kalt

Die Vorspeisenplatte kann auch für mehrere Personen serviert werden

15,80 €

Tzatziki ^G

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch.

Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill

4,50 €

Dolmadakia ^{AG}

gefüllte Weinblätter mit Reis und Hausgemachtem Tzatziki

7,50 €

Suppen ^{AFLG}

Frische Hausgemachte Tagessuppe

Fragen sie Bitte das Servicepersonal für die 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.

Klein 6,80 € Groß 12,80 €

Wurst-Salat ^{*}

mit Zwiebeln, Essiggurken und Pommes frites

Groß 8,90 €

Hähnchenbrust-Salat ^M

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

18,50 €

Garnelen-Salat ^M

Marktfrischer Salat mit gegrillten Garnelen und Senf-Honig-Vinaigrette

19,80 €

Gyros-Salat ^M

Marktfrischer Salat mit knusprigem Gyros und Senf-Honig-Vinaigrette

16,90 €

Fisch Spezialitäten

Garnelen vom Grill nach Art des Hauses ^{BHMCG4}

Große Garnelen vom Grill. Dazu reichen wir tagesfrisches - in Olivenöl - gebratenes Gemüse und, Joghurt-Knoblauch Dip, Reis und Marktfrischer Salat
25,50 €

Zander-Filet ^{DGM4} aus der Pfanne

Mit Tagesfrischem gebratenem Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
Senioren 18,90 € Groß 22,50 €

Dorade Royal-Meerbarbe vom Grill ^{DGM4}

Mit Tagesfrischem, gebratenen Gemüse mit Olivenöl-Zitronen-Marinade, Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
21,80 €

Kalamaria vom Grill ^{HRGM4}

Kalamaria vom Grill wird Ihnen serviert mit gebratenem Gemüse, Reis und Tzatziki, dazu Marktfrischer Salat
21,80 €

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

mit gebratenem Gemüse . Olivenöl-Zitronen-Marinade. Reis, Joghurt-Knoblauch Dip, Marktfrischer Salat
26,80 €

Besonderes zu empfehlen vom Grill

Dionyssos – Teller^{AGM}

Schweinelendchen Medaillons in Rahm-Soße mit
Champignon, Pommes frites und Marktfrischer Salat
18,80 €

Lendenspieß mit Kräuterbutter^{LM4}

aus Schweinefilet mit Pommes frites,
hausgemachtem Tzatziki und Marktfrischer Salat

Senioren Portion 14,90 € Groß 17,50 €

Souvlaki^G

Fleischspießchen aus magerem Schweinefleisch
Pommes frites und Marktfrischer Salat
17,00 €

Hähnchenbrustfilet Natur^G

vom Grill mit Kräuterbutter, Reis und Marktfrischer Salat
19,80 €

Hähnchenbrustfilet „Metaxa“^{ACGM4}

mit cremiger Metaxa-Sauce, Käse überbacken,
Reis und Markt frischer Salat
20,80 €

Bifteki mit Feta^{GM4}

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, knusprige Pommes frites,
hausgemachtes Tzatziki und Marktfrisches Salat
19,50 €

Bifteki^{CG} „Natur,“

Hacksteak mit Pommes frites, Tzatziki und Markt frischer Salat
Senioren 15,50 € Groß 17,80 €

Saftige Lammkotelett vom Grill^{GM}

Mageres Lammkotelett am Stück gegrillt, mit Bratkartoffeln,
gebratenem Gemüse, hausgemachtem Tzatziki
und Marktfrischen Salat
26,80 €

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
Gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln, Marktfrischer Salat

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

Gyros der Klassiker^{AG}

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

Senioren Portion 14,80 € Groß 16,80 €

Gyros in Metaxa-Sauce^{AG}

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

Pommes frites und Marktfrischer Salat

17,90 €

Gyros und Kalamari ^{GHRM4}

Knuspriges Gyros mit leckeren gegrillten Kalamari, Pommes frites,
Zwiebeln, hausgemachte Tzatziki und Marktfrischer Salat

19,50 €

Olympia-Teller ^{GM}

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

20,80 €

Feinschmecker-Teller ^{GML4}

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

20,80 €

Lamm-Spieß ^{G4}

zartes Lammfleisch mit Kräuterbutter, mit tagesfrischem gebratenem Gemüse,
Bratkartoffeln und Marktfrischer Salat
Senioren 16,90 € Groß 22,90 €

Lamm-Teller ^{GM}

mit zartem Lammspieß, Lammsteak und Lammkotelett, mit tagesfrischem gebratenen
Gemüse, Bratkartoffeln, hausgemachtes Tzatziki und Marktfrischer Salat
26,50 €

Mousaka Vegetarisch ^{ACGM4}

mit Auberginen, Zucchini, Champignon, Schafskäse,
Kartoffeln, Gratiniert mit einer feinen Bechamelsauce,
Marktfrisches Salat
16,90 €

Dionyssos - Platte^{GM} ab 2 Personen

2 Hähnchensteak, 2 Lendensteaks, 2 Bifteki,
2 kl. Rumpsteaks, Gyros, gebratenen Gemüse,
knusprige Potato Dippers (Chips), Tzatziki und Marktfrischer Salat
52,80 €

Schnitzel „paniert“

Hähnchenschnitzel^{ACGM4}

mit Pommes frites und Marktfrischen Salat
17,50 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Wiener Art“

mit Pommes frites und Marktfrischen Salat
Senioren 13,80 € Groß 15,80 €

Schweineschnitzel ^{ACGM4} „Rahmsauce“

In leckere cremige Rahmsauce mit Champignon,
Pommes frites und Marktfrischen Salat
16,80 €

Cordon bleu ^{ACGM4}

mit gek. Schinken* und Käse gefüllt, Pommes frites
und Marktfrischen Salat
18,80 €

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	2,70 €
803	Capuccino	2,90 €
804	Heiße Schokolade	3,30 €
805	Griechische Mocca	2,70 €
806	Glas Tee, groß	2,70 €
807	Glas Glühwein	3,90 €
808	Kaffee Entkoffeiniert	2,70 €
809	Latte Macchiato	3,30 €
810	Espresso	2,70 €
811	Milchkaffee	3,30 €

Aperitif, Liköre und Brände

703	Aperol-Spritz ³	0,25 l	7,50 €
713	Williams-Christ 40% vol.	2 cl.	2,50 €
714	Ouzo 38% vol.	2 cl.	2,30 €
716	Averna 32% vol.	2 cl.	3,50 €
717	Ramazotti 30% vol.	2 cl.	3,50 €
718	Bacardi – Cola ^{1,2} 38% vol.	4 cl.	6,50 €
719	Campari - Orange 25% vol.	4 cl.	6,50 €
720	Wodka Lemon ³ 38% vol.	4 cl.	6,50 €
721	Baileys 18% vol.	4 cl.	4,80 €
722	Jack Daniels-Coca-Cola ^{1,2} 40% vol.	4 cl.	7,50 €
724	Jägermeister 35% vol.	2 cl.	3,50 €
725	Fernet Branca 42% vol.	2 cl.	3,50 €
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^{A1}

400 Eichbaum-Pilsener Ureich (Kraftvoll & Urig)	0,3 l	3,50 €
401 Eichbaum-Pilsener	0,4 l	4,10 €
402 Eichbaum Export (Würzig Frisch)	0,3 l	3,50 €
403 Eichbaum Export	0,5 l	4,60 €
404 Eichbaum Hefe-Weizen (Spritzig und Herb)	0,5 l	4,60 €
407 Weizenradler	0,5 l	4,60 €
411 Radler	0,3 l	3,50 €
412 Radler	0,5 l	4,60 €
413 Cola –Bier ^{2,3}	0,3 l	3,50 €
414 Cola –Bier ^{2,3}	0,5 l	4,60 €

Flaschenbier^{A1}

405 Eichbaum Hefeweizen Dunkle	0,5 l-Fl.	4,60 €
406 Eichbaum Kristall-Weizen (Prickelnd-Frisch)	0,5 l-Fl.	4,60 €
410 Alkoholfrei-Bier	0,33 l-Fl.	3,50 €
415 Kara-Malz-Bier	0,33 l-Fl.	3,50 €
417 Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l-Fl.	4,60 €

Schorle

	<u>0,5 Ltr.</u>	<u>0,25 Ltr.</u>
Riesling-Schorle <i>aus Qualitätswein b.A.</i>	5,50 €	3,50 €
Weißherbsts-Schorle <i>aus Qualitätswein b.A.</i>	5,50 €	3,50 €

Allergenkennzeichnung

A=GLUTEN(Weizen , A1Gerste). 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 Allergendeklaration 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,geschwärtz (bei E 579, 585)

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, oder Cola Zero ^{2,3}	0,33 l	3,90 €
Fanta ^{2,3}	0,33 l	3,90 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,4 l	4,60 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft	0,4 l	4,60 €
Bitter Lemon ¹	0,2 l	3,00 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 €
Mineralwasser	0,25 l-Fl.	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,50 €
Mineralwasser	0,7 l-Fl.	5,50 €
Mineralwasser (Natur)	0,5 l-Fl.	4,50 €
Spezi ^{2,3}	0,33 l	3,90 €
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,80 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,33 l	3,90 €
Eistee	0,33 l	3,90 €

- 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 Sauvignon.-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 Sauvignon.** 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

WEISSWEINE FLASCHE*^o

FL. 0.75 L



MALAGOUSIA

42,00 €

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

42,00 €

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

41,00 €

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

41,00 €

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