

SPEISEKARTE



**RESTAURANTE
AKROPOLIS**

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



KALTE HAUSGEMACHTE VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 1. Zaziki* Joghurt, Gurken und Knoblauch ^{2, 8, A9} | 3,70 € |
| 2. Taramas feingeschlagene Fischeiercreme ^{2, A13, A6} | 3,90 € |
| 3. Oliven und Peperoni* mit Olivenöl ^{A9} | 5,70 € |
| 4. Feta griechischer Schafskäse ^{2, 6, A9} | 4,80 € |
| 5. Ktipiti pürierter Schafskäse mit Peperoni ^{2, A9} | 5,20 € |
| 6. Auberginensalat ^{A9} | 4,90 € |
| 7. Calamari-Salat ^{2, A14} | 7,20 € |
| 301. Dolmades Weintraubenblätter gefüllt mit Reis | 4,70 € |
| 8. Kalte Vorspeisenplatte* für eine Person ^{2, 6, 8, A6, A9} | 8,90 € |
| 9. Kalte Vorspeisenplatte* für zwei Personen ^{2, 6, 8, A6, A9} | 16,50 € |

* vegetarisch



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



WARMES VORSPEISEN

- | | |
|---|---------|
| 10. Pita* | 1,90 € |
| 11. Pita* mit Zaziki ^{2, 8, A9} | 3,20 € |
| 12. Knoblauchbrot geröstetes Baguette,
mit frischem Knoblauch und Zaziki ^{2, 9} | 3,90 € |
| 13. Tyropitakia* Blätterteig mit Schafskäse ^{2, 8, A9} | 4,50 € |
| 14. Spanakopitakia Blätterteig mit Spinat ^{A9} | 4,50 € |
| 15. Saganaki* Käse gebacken ^{2, 8, A9, A13} | 5,80 € |
| 16. Haloumi* Ziegenkäse ^{2, 8, A9, A13} | 6,20 € |
| 17. Bougourdi* Feta vom Grill, rote Paprika und grüne Peperoni | 6,50 € |
| 18. Peperoni* gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl ² | 4,90 € |
| 19. Zucchini und Auberginen | 5,50 € |
| 20. Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Käse ^{A9} | 5,90 € |
| 21. Riesenbohnen* mit Schafskäse überbacken ^{2, A9} | 4,90 € |
| 22. Muscheln mit roter Knoblauchsoße ^{A10, A14} | 11,60 € |
| 23. Scampi in der Pfanne mit Tomatensoße ^{A9, A10} | 15,20 € |
| 302. Tirokeftedes gebacken aus versch. Käse,
Eier und Pfeffer ^{2, 8, A9} | 4,70 € |
| 400. Skiathos-Teller* Zucchini, Knoblauchbrot, rote Paprika,
mit Käse und Spanakopitakia ^{2, 8, 9, A9, A13} | 8,90 € |
| 24. Warme Vorspeisenplatte für eine Person ^{2, 6, 8, A9} | 9,60 € |
| 25. Warme Vorspeisenplatte für zwei Personen ^{2, 6, 8, A9} | 18,50 € |

* vegetarisch



SUPPEN

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 26. Bohnensuppe ² | 5,70 € |
| 27. Hühnersuppe ² | 5,70 € |
| 28. Gulaschsuppe ² | 6,50 € |

SALATE

- | | |
|--|---------|
| 29. Beilagensalat* | 3,20 € |
| 30. Krautsalat* | 3,70 € |
| 31. Kleiner original griechischer Bauernsalat*
mit Feta ^{2, 8, A9} | 7,90 € |
| 32. Großer original griechischer Bauernsalat*
mit Feta ^{2, 8, A9} | 9,40 € |
| 33. Salat mit Gyros grüner Salat, Krautsalat, Tomaten,
Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni | 9,80 € |
| 34. Salat mit Hühnerbrustfilet grüner Salat,
Krautsalat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni | 9,70 € |
| 35. Salat mit gegrillten Calamari grüner Salat,
Krautsalat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ^{A14} | 9,90 € |
| 36. Salat mit Haloumi* Ziegenkäse, grüner Salat,
Krautsalat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ^{A9} | 9,60 € |
| 303. Salat mit Lachs grüner Salat, Krautsalat, Tomaten,
Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ^{A14} | 12,50 € |
| 304. Salat mit Putenstreifen grüner Salat, Krautsalat,
Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ^{A14} | 9,80 € |
| 305. Salat mit 4 gegrillten Scampi grüner Salat,
Krautsalat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Peperoni ^{A14} | 13,60 € |

* vegetarisch



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte servieren wir mit Butterreis, Gemüse und gemischtem Salat ^{2,8}

- | | |
|---|---------|
| 38. Calamari gebacken ^{A9, A13, A14} | 13,90 € |
| 39. Calamari gegrillt ^{A14} | 14,30 € |
| 40. Scampi gebacken ^{A3, A9, A13} | 17,20 € |
| 41. Scampi gegrillt ^{A3} | 17,50 € |
| 42. Scampi - Calamari gebacken ^{A3, A9, A13, A14} | 15,40 € |
| 43. Scampi - Calamari gegrillt ^{A3, A14} | 15,70 € |
| 44. Gavros kleine Fische ^{A6, A9, A13} | 11,90 € |
| 45. frische Dorade vom Grill, mit Bratkartoffeln ^{A6} | 17,90 € |
| 46. Lachsfilet vom Grill ^{A6, A9} | 16,90 € |
| 47. Tilapiafilet gebacken ^{A6, A9, A13} | 15,20 € |
| 48. frisches Seezungenfilet gebacken, mit Soße aus Zitronen und Olivenöl ^{A6, A9, A13} | 16,90 € |
| 49. Schwertfisch vom Grill, mit Soße aus Zitronen und Olivenöl ^{A6, A9} | 17,20 € |
| 306. frische Baby-Calamari vom Grill ^{A6, A9} | 15,40 € |
| 307. frischer Rotbarsch vom Grill ^{A6, A9} | 15,60 € |
| 50. Fisch-Platte für 1 Person, Gavros, Tilapia, Calamari, Scampi ^{A3, A6, A9, A13} | 18,40 € |
| 51. Fisch-Platte für 2 Personen, Gavros, Tilapia, Calamari, Scampi ^{A3, A6, A9, A13} | 34,20 € |



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte servieren wir mit Tomatenreis, Pommes, Zaziki und gemischtem Salat ^{2, 6, A9, A10}

52. Gyros-Teller	12,50 €
53. Gyros-Teller mit Pita	13,40 €
54. Suflaki magere Fleischspieße	12,80 €
55. Meteoraspieß Suflaki mit Käse überbacken	13,90 €
56. Biefteki Hacksteak	11,50 €
57. Biefteki Spezial Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^{A3, A14}	12,50 €
58. Schweinesteak	12,90 €
59. Medaillons vom Schweinefilet	14,50 €
60. Hühnerbrustfilet	12,80 €
61. Lammkotelett	16,90 €
62. Lammsteak mit Bratkartoffeln	18,90 €
63. Rumpsteak ca. 250 g	22,60 €

FÜR ZWEI PERSONEN

Alle gemischten Platten servieren wir mit Reis, Pommes, Zaziki und gemischtem Salat ^{2, 6, A9}

64. Metaxa-Platte Gyros, 2 Schweinefilet, 2 Steak, Calamari, Scampi, dazu 2 Metaxa für 2 Personen ^{A3, A14}	34,40 €
65. Akropolis-Platte Gyros, 2 Suflaki, 2 Steak, 2 Biefteki, dazu 2 Ouzo für 2 Personen ^{A3, A14}	33,00 €



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



GEMISCHTE PLATTEN

Alle Fischgerichte servieren wir mit Butterreis, Gemüse und gemischtem Salat ^{2,8}

- | | | |
|----------------------|---|---------|
| 66. Dimitrios-Teller | Putenbrust- und Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, mit Champignon-Soße ^{A6, A9, A13} | 14,50 € |
| 67. Lindos-Teller | Gyros, Calamari ^{A14} | 13,90 € |
| 68. Akropolis-Teller | Gyros, Bifteki, Steak, Calamari, Scampi ^{A13, A14} | 14,80 € |
| 69. Saloniki-Teller | Suflaki, Gyros | 12,90 € |
| 70. Dorf-Teller | Gyros, Bifteki, Steak, Suflaki | 14,80 € |
| 71. Corfu-Teller | 2 Bifteki, Gyros | 13,50 € |
| 72. Apollon-Teller | Gyros, Rinderleber, Bifteki | 13,90 € |
| 73. Lamm-Teller | 2 Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteak | 17,90 € |
| 74. Filet-Teller | Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, Lammfilet, Rumpsteak | 19,50 € |
| 75. Athen-Teller | Gyros, Lammkotelett, Schweinefilet, Hühnerbrustfilet | 16,50 € |
| 76. Meteora-Teller | Gyros, 2 Steak, Scampi, Calamari ^{A3, A14} | 15,90 € |

TELLER AUS DEM BACKOFEN ODER TOPF

- | | | |
|--------------------------------|--|---------|
| 77. Lammkeule aus dem Backofen | mit Pommes, grünen Bohnen oder Riesenbohnen, oder Reis und Salat | 14,50 € |
| 78. Exohiko | Lammkeule überbacken mit Käse, Peperoni, Oliven, Kartoffeln und Schafskäse ^{A9} | 15,80 € |
| 79. Mousaka | Hackfleisch, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln | 12,50 € |
| 80. Manestra | Frikadellen gegrillt, Kritharaki (griechische Nudeln) mit Käse ^{A9} | 11,50 € |
| 308. Eintopf vom Lamm | mit Bratkartoffeln | 14,50 € |
| 309. Stifado vom Rind | mit kl. roten Zwiebeln, Reis ^{A9} | 15,50 € |



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



PFANNENGERICHTE

Alle Pfannengerichte servieren wir mit Käse überbacken, Tomatenreis, Pommes und gemischtem Salat

81. Gyros-Teller mit Metaxa-Soße ^{2, A9, A10}	13,50 €
82. Gyros mit scharfer Soße ^{A10}	14,50 €
83. Gyros mit Käsesoße ^{A9}	14,80 €
84. Bifteki mit Metaxa-Soße ^{2, A9, A10}	13,50 €
85. Rinderleber mit Wein-Soße	12,90 €
86. Schweinefilet mit Metaxa-Soße ^{A9, A10}	15,30 €
87. Hühnerbrustfilet mit Metaxa-Soße ^{A9, A10}	13,90 €
88. Hühnerbrustfilet mit Käse-Soße ^{A9}	14,50 €
89. Lammfilet mit Metaxa-Soße ^{A9, A10}	19,90 €
310. Putensteak in Pfeffersoße, mit Pommes ^{2, A9, A10}	12,70 €
311. Putensteak in Champignonsoße, mit Pommes ^{2, A9, A10}	12,70 €

SPEZIAL-TELLER

Alle Spezial-Teller servieren wir mit Pommes und gemischtem Salat

90. Bauern-Spieß Schweinefilet in pikanter Soße ^{A10}	15,90 €
91. Akropolis-Spieß Suflaki gefüllt mit Schafskäse ^{A9}	15,90 €
92. Hühnerbrustfilet gefüllt mit Schafskäse und Spinat ^{A9}	15,20 €
93. Lammsteak gefüllt mit Schafskäse, mit pikanter Soße ^{A9}	18,90 €



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Alle Kindergerichte servieren wir mit Pommes

94. Gyros Spezial mit Zaziki ^{2, 8, A9}	7,70 €
95. Suflaki mit Zaziki ^{2, 8, A9}	7,70 €
96. Calamari mit Zaziki ^{2, 8, A9, A14}	8,20 €
97. Schweineschnitzel ^{A9, A13}	7,70 €
98. Hähnchenschnitzel ^{A9, A13}	7,70 €

BEILAGEN

99. Pommes	3,50 €
100. Tomatenreis ^{A10}	3,50 €
101. Butterreis	3,50 €
102. Kroketten	4,50 €
103. Bratkartoffeln	4,00 €
104. Riesenbohnen	4,00 €
105. Grüne Bohnen	4,50 €
106. Reismudeln	4,00 €



NACHSPEISEN

Galaktabureko	Grießpudding im Blätterteig ^{A9}	3,90 €
Baklava	mit Eis und Sahne ^{A9}	4,50 €
Griechischer Joghurt	mit Honig und Walnuss ^{A9}	3,60 €
Schoko Soufflé		5,10 €
Gemischtes Eis	mit Sahne ^{A9}	4,00 €
Mousse au chocolat		3,70 €
Pana Cotta		3,90 €



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



WARME GETRÄNKE

121. Tasse Kaffee	2,50 €
122. Cappuccino	2,90 €
123. Latte Macchiato	3,10 €
124. große Tasse Kaffee	3,20 €
125. Espresso	2,50 €
126. Tee	2,30 €
127. Mokka (griechischer Kaffee)	2,90 €

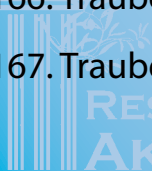
APERITIF / SPIRITUOSEN

Cognac Metaxa very old	2 cl.	6,20 €
Cognac Metaxa 12 Sterne	2 cl.	5,50 €
Cognac Metaxa 7 Sterne	2 cl.	4,50 €
180. Cognac Metaxa 5 Sterne	38% / 2 cl.	5,20 €
Ouzo Plomari	2 cl.	3,50 €
Ouzo Apollo	2 cl.	2,00 €
179. Ouzo pur oder mit Eis	38% / 2 cl.	3,80 €
Tsipouro very old	2 cl.	3,50 €
Likör Banane / Rose	2 cl.	2,50 €
Ramazotti	2 cl.	3,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

150. Coca-Cola ^{1,3,9}	0,2l	2,20 €
151. Coca-Cola ^{1,3,9}	0,5l	3,30 €
152. Spezi ^{1,3,9}	0,2l	2,30 €
153. Spezi ^{1,3,9}	0,5l	3,20 €
154. Fanta ^{1,3}	0,2l	2,30 €
155. Fanta ^{1,3}	0,5l	3,20 €
156. Zitronenlimonade ^{1,3}	0,2l	2,30 €
157. Zitronenlimonade ^{1,3}	0,5l	3,20 €
158. Orangensaft	0,2l	2,70 €
159. Orangensaft	0,5l	4,20 €
160. Traubensaft	0,2l	2,70 €
161. Traubensaft	0,5l	4,20 €
162. Apfelschorle	0,2l	2,30 €
260. Apfelschorle	0,5l	3,20 €
163. Mineralwasser mit Kohlensäure	0,2l	2,20 €
164. Mineralwasser mit Kohlensäure	0,5l	2,70 €
262. Mineralwasser mit Kohlensäure	0,7l	4,40 €
263. Mineralwasser still	0,2l	2,20 €
264. Mineralwasser still	0,5l	2,70 €
265. Mineralwasser still	0,7l	4,40 €
165. Orangensaftschorle	0,5l	3,20 €
166. Traubensaftschorle	0,2l	2,20 €
167. Traubensaftschorle	0,5l	3,20 €



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



ALKOHOLFREIE BIERE

177. Paulaner hell 0,5l 3,70 €

178. Franziskaner Weizen 0,5l 3,80 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

168. Helles 0,5l 3,30 €

169. Radler 0,5l 3,20 €

170. Pils 0,3l 3,10 €

171. Franziskaner Hefe-Weizen hell 0,5l 3,50 €

172. Franziskaner Hefe-Weizen dunkel 0,5l 3,50 €

173. Franziskaner Hefe-Weizen leicht 0,5l 3,40 €

174. Cola-Weizen 50 % Weizen und 50 % Cola 0,5l 3,40 €

175. Russen 50 % Weizen und 50 % klare Zitronenlimonade 0,5l 3,30 €

176. Alt-Bayerisch Dunkel 0,5l 3,30 €



OFFENE WEINE (Hauswein)

Anthos (Rotwein, trocken)	0,25 l	4,50 €
Naoussa (Rotwein, trocken)	0,25 l	4,50 €
Anthos (Rotwein, halbtrocken, Imiglikos)	0,25 l	4,50 €
Anthos (Weißwein, halbtrocken, Imiglikos)	0,25 l	4,50 €
Mavrodafni (Likörwein, rot)	0,25 l	5,50 €
Samos (Likörwein, weiß)	0,25 l	5,50 €
Rosewein (trocken)	0,25 l	4,50 €
Imiglikos (Rosewein)	0,25 l	4,50 €
Retsina (Weißwein)	0,25 l	4,50 €
Weinschorle (rot oder weiß)	0,5 l	4,90 €

WEINKARTE Flaschenwein 0,25 l

Rapsani (Rotwein, trocken)	0,25 l Flasche	4,50 €
Naoussa (Rotwein, trocken)	0,25 l Flasche	4,50 €
Moschofilero (Weißwein, trocken)	0,25 l Flasche	4,50 €



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE



WEINKARTE Flaschenwein 0,7 l

Amethystos Lazaridi (Rotwein, trocken) 0,7l 33,50 €

Der purpurfarbene, funkelnde Wein entsteht zum Großteil aus Cabernet-Sauvignon-Trauben, aus Merlot und der griechischen Rebsorte Agiorgitiko.

Biblia Chora (Rotwein, trocken) 0,7l 33,00 €

Am Gaumen rund, weich, vielschichtig mit gut eingebundenen samtigen Tanninen, sehr harmonisch. Rebsorten: Cabernet-Sauvignon-Trauben und Merlot.

Biblia Chora (rot oder rose, trocken) 0,7l 33,00 €

Voller Körper und geschmeidig im Gaumen. Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko.

Gerovassiliou Avaton (Rotwein, trocken) 0,7l 37,00 €

Eine ausgezeichnete und komplexe Struktur. Der Abgang ist trocken und einzigartig. Rebsorten: 40% Limnio, 30% Mavrotragnano, 30% Mavroudi

Anthos (Rotwein, trocken) 0,7l 15,00 €

Purpurroter und samtweicher Wein. Rebsorten: Xinomavro und Cinsault

Amethystos Lazaridi (Weißwein, trocken) 0,7l 39,00 €

Sein einzigartiger Geschmack wird zusammengesetzt aus der Bordeaux-Sorte Sauvignon Blanc begleitet von der Ägäischen Assyrtiko Traube. Dies führt zu Aromen von exotischen und Zitrusfrüchten sowie einem Abgang mit charaktervollen Säure.

Biblia Chora (Weißwein, trocken) 0,7l 31,00 €

Gelungene Kombination aus der Sauvignon Blanc Traube und der griechischen Assyrtiko Traube besticht durch seine Reichhaltigkeit, sein fruchtiges Aroma und seine Frische. In ihm konzentriert sich die einzigartige Typizität und das Potential dieser Gegend.

Malacouzia Gerovassiliou (Weißwein, trocken) 0,7l 32,00 €

Reicher und runder Körper, langer Abgang. Rebsorte: 100% Malagousia

Gerovassiliou (Weißwein, trocken) 0,7l 32,00 €

Kombination aus den zwei griechischen Rebsorten Malagousia und Assyrtiko, die sich sehr gut an das besondere Mikroklima von Epanomi angepasst haben. Der Wein wird aus den Trauben des einheimischen Weinbergs des Weinguts Gerovassiliou produziert.

Anthos (Weißwein, trocken) 0,7l 14,50 €

Tsantali Goldgelb und trocken mit 11,5 Vol.% präsentiert sich unser beliebter Wein mit blumigen Bouquet und fruchtigem Aroma.

Imiglikos (rot oder weiß, halbtrocken) 0,7l 14,50 €

Retsina Malamatina (Weißwein, trocken) 0,5l 7,50 €

Der Retsina Malamatina wird ausschließlich aus den griechischen Weintraubensorten Savatiano und Roditis hergestellt.



RESTAURANTE
AKROPOLIS

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	mittags geschlossen	17.00 - 23.00 Uhr
Dienstag - Sonntag	11.00 - 14.00 Uhr	17.00 - 23.00 Uhr

RESERVIERUNGEN UNTER

Telefon 08552 - 9746634



LISTE ALLER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 koffeinhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoff(en)	6 geschwärzt	10 chininhaltig	14 mit Taurin
3 mit Antioxidationsmittel	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmittel	
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Milcheiweiß	12 enthält eine Phenylalninquelle	

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A1 Glutenhaltiges Getreide / -erzeugnisse (u. a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Hafer, Gerste)	A7 Senf / -erzeugnisse (u. a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)
A2 Sellerie / -erzeugnisse (Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)	A8 Erdnüsse / -erzeugnisse, alle Erdnussorten
A3 Krebstiere / -erzeugnisse (u. a. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)	A9 Milch / -erzeugnisse, einschließlich Laktose
A4 Lupine / -erzeugnisse (u. a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein)	A10 Schwefeldioxid / Sulfit, E 220 - E 228 (u. a. in Trockenobst, Wein, Tomatenpüree)
A5 Sesam / -erzeugnisse (u. a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)	A11 Soja / -erzeugnisse, alle Sorten Sojabohnen
A6 Fisch / -erzeugnisse (alle Fischarten, u. a. Anchovis, Kaviar)	A12 Schalenfrüchte (Nüsse) / -erzeugnisse (u. a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne)
	A13 Eier / -erzeugnisse, alle Eiersorten
	A14 Weichtiere / -erzeugnisse (u. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares)



**RESTAURANTE
AKROPOLIS**

ORIGINAL GRIECHISCHE KÜCHE

Inhaber:
Dimitrios Michalis
Kröllstraße 6
94481 Grafenau
www.akropolis-grafenau.de