



Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant,
das nach der Göttin Dioni (Ehefrau des Zeus) benannt ist.

Unser Ziel ist, dass Sie unsere griechischen Spezialitäten,
die wir nach überlieferten Rezepten frisch für Sie zubereiten,
in passender Atmosphäre und in Ruhe von Herzen genießen können
und sich für einige Stunden wie die Götter des Olymp fühlen.

**Guten Appetit und Καλή όρεξη
wünscht Ihnen das Dioni-Team**

Dear valued guest,

we welcome you to our restaurant, named after the goddess Dioni (wife of Zeus).

*Our goal is that you enjoy our Greek specialties,
which we freshly prepare for you according to traditional recipes,
in a suitable atmosphere, in peace and from the heart
and feel like the gods of Olympus for a few hours.*

The Dioni team wishes you bon appetit and Καλή όρεξη

ÖFFNUNGSZEITEN

Montags Ruhetag

Mittwoch - Freitag

11:30 - 14:30 Uhr

(warme Küche bis 14:00 Uhr)

Dienstag - Samstag

17:30 - 23:00 Uhr

(warme Küche bis 22:00 Uhr)

Sonntage & Feiertage

11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr

(warme Küche 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 22:00 Uhr)

OPENING HOURS

Closed on Mondays

Wednesday - Friday

11:30 AM - 2:30 PM

(warm kitchen until 2:00 PM)

Tuesday - Saturday

5:30 PM - 11:00 PM

(warm kitchen until 10:00 PM)

Sundays & Major German Holidays

11:30 AM - 2:30 PM and 5:30 PM - 11:00 PM

(warm kitchen 11:30 AM - 2:00 PM and 5:30 PM - 10:00 PM)

VORSPEISEN | STARTERS

Vorspeisen haben in Griechenland einen sehr hohen Stellenwert und es gehört zum guten Ton, seinen Gästen einen gedeckten Tisch mit allerlei Köstlichkeiten anzubieten.

Appetizers are very important in Greece and it is good manners to offer his guests a laid table with all kinds of delicacies.

- | | |
|--|--------|
| 6 PITA CHALLOÚMI | 9,00 € |
| Pita mit Basilikum-Pesto, Challoúmi-Käse und Tomate | |
| <i>Pita Challoúmi – Pita with basil pesto, challoúmi cheese and tomato</i> | |
| 7 TSATSIKI | 5,80 € |
| Joghurt griechische Art | |
| <i>Tzatziki – Greek style yoghurt</i> | |
| 10 DOLMADAKIA | 7,20 € |
| Mit Reis gefüllte Weinblätter & Tsatsiki | |
| <i>Dolmadakia – Vine leaves stuffed with rice & tzatziki</i> | |
| 13 PITA | 3,20 € |
| Warmes Fladenbrot | |
| <i>Pita – Warm flatbread</i> | |
| 14 KNOBLAUCHBROT | 4,20 € |
| Baguette, gegrillt mit Kräuter-Öl und Knoblauch | |
| <i>Garlic Bread – Baguette grilled with herb oil and garlic</i> | |
| 15 GEGRILLTE PEPERONI | 7,80 € |
| Mit Kräuter-Öl und Knoblauch | |
| <i>Grilled Pepperoni – With herb oil and garlic</i> | |
| 16 GEGRILLTE PEPERONI | 8,10 € |
| Mit Sauce béarnaise | |
| <i>Grilled Pepperoni – With bearnaise sauce</i> | |
| 17 GEBACKENER SCHAFSKÄSE | 9,50 € |
| Mit Tomaten, Peperoni & Zwiebeln | |
| <i>Baked Feta Cheese – With tomatoes, pepperoni & onions</i> | |
| 18 SAGANAKI | 9,50 € |
| Schafskäse mit Honig & Sesam | |
| <i>Saganaki – Feta cheese with honey & sesame</i> | |

VORSPEISEN | STARTERS

Die griechischen Vorspeisen (Orektiká oder Míza) fungieren als klassische Appetitanreger. Oft handelt es sich dabei um kleine Speisen mit Käse, Meeresfrüchten, Fisch oder Fleisch.

The Greek appetizers (orektiká or míza) act as classic appetizers.

These are often small dishes with cheese, seafood, fish or meat.

- | | |
|---|---------|
| 19 AUBERGINEN SPEZIAL
Mit Tomaten-Knoblauchsauce und mit Schafskäse überbacken
<i>Eggplants Special – With tomato-garlic sauce and baked with feta cheese</i> | 10,50 € |
| 20 ZUCCHINI-CHIPS
Frittierte Zucchini-Chips mit Tsatsiki
<i>Zucchini Chips – Fried zucchini chips with tzatziki</i> | 9,20 € |
| 21 GARNELENSPIESSE
Zwei Spieße mit Knoblauchsauce
<i>Shrimp Skewers – Two skewers with garlic sauce</i> | 11,50 € |
| 22 BABY CALAMARI
Mit Knoblauch gebraten & mit Wein verfeinert
<i>Baby Calamari – Fried with garlic & refined with wine</i> | 11,90 € |
| 25 GARNELEN SAGANAKI
Mit Tomatensauce und Schafskäse
<i>Shrimp Saganaki – With tomato sauce and feta cheese</i> | 14,80 € |
| 26 OKTOPUS
Gegrillt & mit Vinaigrette verfeinert
<i>Octopus – Grilled & refined with vinaigrette</i> | 14,50 € |
| 29 VORSPEISENTELLER KLEIN
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu ein Fladenbrot
<i>Appetizer Plate Small – Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus one flatbread</i> | 12,50 € |
| 30 VORSPEISENTELLER GROSS
Chtipiti, dicke Bohnen, Dolmadakia, Oktopus-Salat, Schafskäse, Tsatsiki, Gyros, Zwiebeln, dazu zwei Fladenbrote
<i>Appetizer Plate Large – Chtipiti, broad beans, dolmadakia, octopus salad, feta cheese, tzatziki, gyros, onions, plus two flatbreads</i> | 18,60 € |
| 31 VEGETARISCHE PLATTE
Dazu ein Fladenbrot
<i>Vegetarian platter – Served with a flatbread</i> | 16,60 € |

SALATE | SALADS

Sie möchten gerne etwas Leichtes? Oder etwas Erfrischendes an einem heißen Sommertag?

Probieren Sie unsere frisch zubereiteten Salatvarianten.

Would you like something light? Or something refreshing on a hot summer day?

Try our freshly prepared salad variations.

- | | |
|--|---------|
| 35 DIONI-SALAT | 13,60 € |
| Feldsalat, Hähnchenfleisch, Karotten, Rucola, Tomaten, Walnuss,
mit gehobeltem Hartkäse & Balsamico-Vinaigrette | |
| <i>Dioni Salad – Lamb's lettuce, chicken, carrots, rocket, tomatoes, walnuts,
with shaved hard cheese & balsamic vinaigrette</i> | |
| 38 GARNELENSALAT | 15,80 € |
| Blattsalat, Garnelen, Rucola & Balsamico-Vinaigrette | |
| <i>Shrimp Salad – Leaf lettuce, shrimp, arugula & balsamic vinaigrette</i> | |
| 39 GRIECHISCHER BAUERN-SALAT | 11,50 € |
| Gurken, Oliven, Paprika, Peperoni, Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln
angemacht mit Olivenöl | |
| <i>Greek Salad – Cucumbers, olives, peppers, pepperoni, feta cheese, tomatoes, onions
dressed with olive oil</i> | |
| 40 BEILAGEN-SALAT | 4,30 € |
| Grüner Salat, Gurken, Karotten | |
| <i>Side Salad – Green lettuce, cucumber, carrot</i> | |



BEILAGEN & SAUCEN | SIDE DISHES & SAUCES

*Damit Sie alle Gerichte abwechslungsreich gestalten können,
bieten wir verschiedene Beilagen und Saucen - Langeweile hat da keine Chance.*

*So that you can diversify all dishes,
we offer various side dishes and sauces - boredom doesn't stand a chance.*

43 POMMES FRITES	4,00 €
<i>French Fries</i>	
44 GEMÜSEREIS	3,50 €
<i>Vegetable Rice</i>	
46 BRATKARTOFFELN MIT SPECK	4,80 €
<i>Fried potatoes with bacon</i>	
47 POMMES CHIPS	4,00 €
<i>Chips Fries</i>	
49 KNOBLAUCH-KARTOFFELN	4,30 €
<i>Garlic Potatoes</i>	

ÄNDERUNG DER BEILAGE BEI GERICHTEN

CHANGE OF SIDE DISH FOR MEALS

im Preis inbegriffen sind

Pommes Frites / Pommes Chips / Gemüsereis

included in the price are

French Fries / Chips Fries / Vegetable Rice

Bratkartoffeln mit Speck: + 2,00 €

Fried potatoes with bacon: + 2,00 €

Knoblauch-Kartoffeln: + 1,00 €

Garlic Potatoes: + 1,00 €

52 METAXA-SAUCE	4,00 €
<i>Metaxa sauce</i>	
54 CHAMPIGNON-RAHMSAUCE	4,00 €
<i>Mushroom cream sauce</i>	
55 SCHAFSKÄSESAUCE	4,00 €
<i>Sheep cheese sauce</i>	
61 SAUCE BÉARNAISE	4,00 €
<i>Béarnaise sauce</i>	
62 TSATSIKI EXTRA	3,50 €
<i>Extra tzatziki</i>	

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN | GREEK SPECIALTIES

Die griechische Küche bietet eine reichhaltige Auswahl mediterraner Gemüsesorten wie Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln und Tomaten, die immer frisch vorhanden sind.

Greek cuisine offers a rich selection of mediterranean vegetables such as peppers, aubergines, courgettes, onions and tomatoes, which are always freshly available.

- | | |
|--|---------|
| 64 GYROS MIT TSATSIKI | 15,40 € |
| Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Pommes Frites & Salat
<i>Gyros With Tzatziki – Sliced pork from the rotisserie with french fries & salad</i> | |
| 65 GYROS ÜBERBACKEN | 16,90 € |
| Mit Käse überbacken auf Metaxa-Sauce dazu Pommes Frites & Salat
<i>Baked Gyros – Baked with cheese on Metaxa sauce with french fries & salad</i> | |
| 67 SUZUKI | 14,50 € |
| Hackfleischröllchen mit Pommes Frites & Salat
<i>Suzukia – Minced meat rolls with french fries & salad</i> | |
| 70 BIFTEKI | 15,80 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Pommes Frites & Salat
<i>Bifteki – Minced steak filled with feta cheese with french fries & salad</i> | |
| 71 BIFTEKI DIONI | 16,90 € |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse auf Metaxa-Sauce mit Pommes Frites & Salat
<i>Bifteki Dioni – Minced steak filled with feta cheese on Metaxa sauce with french fries & salad</i> | |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN | GREEK SPECIALTIES

Die griechische Küche blickt auf eine lange Tradition zurück: bereits im antiken Griechenland finden sich Elemente, welche die griechische Küche auch heute noch prägen.

Greek cuisine can look back on a long tradition: as far back as ancient Greece there are elements that still characterize Greek cuisine today.

- | | |
|---|----------------|
| 110 HÄHNCHENSPIESS | 17,50 € |
| Mit Paprika und Zwiebeln dazu Pommes Frites & Salat | |
| <i>Chicken Skewer – With peppers and onions, served with french fries & salad</i> | |
| 111 LENDENSPIESS NATUR | 18,60 € |
| Mit Pommes Frites & Salat | |
| optional gegen Aufpreis: | |
| Champignon-Rahmsauce, Schafskäsesauce oder Sauce béarnaise | |
| <i>Sirloin Skewer – With french fries & salad</i> | |
| optional at extra charge: | |
| <i>Mushroom cream sauce, feta cheese sauce or béarnaise sauce</i> | |
| 119 GROSSES SOUVLAKI ÜBERBACKEN | 18,20 € |
| Mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln dazu Pommes Frites & Salat | |
| <i>Baked Large Souvlaki – With feta cheese, tomatoes and onions, served with french fries & salad</i> | |
| 120 SOUVLAKIA | 14,80 € |
| Schweinefleischspieße mit Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat | |
| <i>Souvlakia – Pork skewers with tzatziki, french fries & salad</i> | |

PFÄNNCHEN | PAN DISHES

- | | |
|--|----------------|
| 121 GYROS-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 16,60 € |
| Mit Pommes Frites & Salat | |
| <i>Gyros Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 122 HÄHNCHENBRUST-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 16,80 € |
| Mit Pommes Frites & Salat | |
| <i>Chicken Breast Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 124 HÄHNCHENBRUST-PFÄNNCHEN SCHAFSKÄSESAUCE | 16,90 € |
| Mit Pommes Frites & Salat | |
| <i>Chicken Breast Pan Sheep's Cheese Sauce – With french fries & salad</i> | |
| 130 RINDERLEBER-PFÄNNCHEN METAXA-SAUCE | 16,60 € |
| Mit Pommes Frites & Salat | |
| <i>Beef Liver Pan Metaxa Sauce – With french fries & salad</i> | |

FLEISCHGERICHTE RIND | MEAT DISHES BEEF

*Neben Schaf- und Ziegenfleisch wird in der griechischen Küche auch ein großer Anteil an Schweine- und Rindfleisch verzehrt - bei uns erhalten Sie bestes Fleisch vom Black Angus Rind.
In addition to sheep and goat meat, a large proportion of pork and beef is also consumed in Greek cuisine - with us you get the best Black Angus beef.*

- | | |
|--|---------|
| 75 RINDERLEBER | 14,90 € |
| Mit Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat
<i>Beef Liver – With tzatziki, french fries & salad</i> | |
| 81 RINDERLEBER SPEZIAL | 15,20 € |
| Mit Röstzwiebeln dazu Pommes Frites & Salat
<i>Beef Liver Special – With roasted onions, french fries & salad</i> | |
| 82 RUMPSTEAK | |
| Mit Pommes Chips & Salat
<i>Rumpsteak – With french fries & salad</i> | |
| mit Kräuterbutter | 24,90 € |
| <i>with herb butter</i> | |
| mit Röstzwiebeln | 26,40 € |
| <i>with roasted onions</i> | |
| mit Sauce béarnaise | 26,60 € |
| <i>Béarnaise sauce</i> | |
| 86 RINDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER | 30,80 € |
| Mit Gemüsereis & Salat
<i>Beef Fillet With Herb Butter – With vegetable rice & salad</i> | |
| 89 SURF & TURF | 31,80 € |
| Rumpsteak und Garnelen mit Kräuterbutter dazu Pommes Chips & Salat
<i>Surf & Turf – Rump steak and prawns with herb butter, chips fries & salad</i> | |

FLEISCHGERICHTE LAMM | MEAT DISHES LAMB

Griechenland besitzt mit fast 5 Millionen Tieren den größten Ziegenbestand Europas und so finden sich in der griechischen Küche schon immer auch Gerichte mit Ziegen- und Lammfleisch.

With almost 5 million animals, Greece has the largest population of goats in Europe, and Greek cuisine has always included dishes with goat and lamb meat.

LAMM VOM GRILL | GRILLED LAMB

- | | |
|---|---------|
| 76 PAIDAKIA LAMMKRONE | 27,80 € |
| Lammkotelett mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Paidakia Rack Of Lamb – Lamb chops with garlic potatoes & salad</i> | |
| 78 ZWEI LAMMSPIESSE | 23,50 € |
| Mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Two Lamb Skewers – With garlic potatoes & salad</i> | |
| 79 LAMMFILET | 25,20 € |
| Mit Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Lamb Fillet – With garlic potatoes & salad</i> | |
| 80 LAMM-GRILLTELLER | 28,90 € |
| Lammkotelett, Lammsteak, Lammspieß und Lammfilet mit Tsatsiki | |
| dazu Knoblauch-Kartoffeln & Salat | |
| <i>Lamb Grill Plate – Lamb chops, lamb steak, lamb skewers and lamb fillet with tsatsiki with garlic potatoes & salad</i> | |

LAMM AUS DEM OFEN | LAMB FROM THE OVEN

- | | |
|---|---------|
| 145 JUWETSI LAMM-HINTERHAXE | 17,90 € |
| Mit Pommes Chips & Salat | |
| <i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle – With chips fries & salad</i> | |
| 146 JUWETSI LAMM-HINTERHAXE | 17,90 € |
| Mit Kritharaki (griechische Reismudeln) & Salat | |
| <i>Juwetsi Lamb Hind Knuckle – With Kritharaki (Greek rice noodles) & salad</i> | |

SONSTIGE FLEISCHGERICHTE | OTHER MEAT DISHES

- | | |
|---|---------|
| 155 SCHNITZEL WIENER ART | 12,90 € |
| Schweineschnitzel paniert dazu Pommes Frites & Salat | |
| <i>Schnitzel Viennese Style – Breaded pork schnitzel with french fries & salad</i> | |
| 156 RAHMSCHNITZEL | 14,20 € |
| Schweineschnitzel paniert mit Champignon-Rahmsauce | |
| dazu Pommes Frites & Salat | |
| <i>Cream Schnitzel – Breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce, french fries & salad</i> | |
| 157 HÄHNCHENBRUST-FILET | 16,60 € |
| Vom Grill, dazu Tsatsiki, Gemüsereis & Salat | |
| <i>Chicken Breast Fillet – From the grill, with tzatziki, vegetable rice & salad</i> | |

MIX-TELLER | MIX PLATES

Das wichtigste Charakteristikum der griechischen Küche ist, dass es beim Essen nicht nur um das Essen selbst geht, sondern dabei in geselliger Runde mit Familie & Freunden zu sein.

The most important characteristic of Greek cuisine is that eating is not just about the food itself, but about being in the company of family and friends.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 98 | SPEZIAL-TELLER | 20,40 € |
| | Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat | |
| | <i>Special Plate – Lamb chops, pork steak, souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki, french fries & salad</i> | |
| 100 | ZORBAS-TELLER | 18,10 € |
| | Bifteki, Souvlaki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat | |
| | <i>Zorbas Plate – Bifteki, souvlaki, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 103 | ÜBERRASCHUNGS-TELLER | 19,90 € |
| | Lassen Sie sich von uns überraschen - dazu Pommes Frites & Salat | |
| | <i>Surprise Plate – Let us surprise you - with french fries & salad</i> | |
| 105 | KRETA-TELLER | 16,90 € |
| | Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat | |
| | <i>Kreta Plate – Souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 106 | PLAKA-TELLER | 16,50 € |
| | Schweineleber, Schweinesteaks, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes Frites & Salat | |
| | <i>Plaka Plate – Pork liver, pork steaks, gyros, tzatziki with french fries & salad</i> | |
| 108 | Efira-Teller mit Schafskäsesauce | 22,10 € |
| | Hähnchenfilet, Lammfilet und Rinderfilet dazu Gemüsereis & Salat | |
| | <i>Efira Plate Feta Cheese Sauce – Chicken fillet, lamb fillet, beef fillet with vegetable rice & salad</i> | |
| 109 | DIONI-TELLER | 26,50 € |
| | Lammfilet, Rinderfilet, Rumpsteak und Schweinefilet dazu Bratkartoffeln mit Speck & Salat | |
| | <i>Dioni Plate – Lamb fillet, beef fillet, rump steak, pork fillet, fried potatoes with bacon & salad</i> | |

MIX-PLATTEN | MIX PLATTERS

FÜR ZWEI PERSONEN | FOR TWO

- | | | |
|-----|--|---------|
| 135 | LEFKAS-PLATTE | 39,00 € |
| | Schweinesteaks, Souvlaki, Suzuki, Gyros, Tsatsiki dazu Pommes Chips & ein Bauernsalat | |
| | <i>Lefkas-Platter – Pork steaks, souvlaki, suzukia, gyros, tzatziki, with french fries & greek salad</i> | |
| 137 | PARGA-PLATTE | 51,00 € |
| | Bifteki, Hähnchensteaks, Rinderfilets, Schweinefilets auf Metaxa-Sauce | |
| | dazu Pommes Chips & ein Bauernsalat | |
| | <i>Parga Platter – Bifteki, chicken steaks, beef fillets, pork fillets on Metaxa sauce with french fries & greek salad</i> | |
| 138 | HELLAS-PLATTE | 56,00 € |
| | Hähnchensteaks, Lammsteaks, Rinderfilets, Rumpsteaks dazu Pommes Chips & ein Bauernsalat | |
| | <i>Hellas Platter – Chicken steaks, lamb steaks, beef fillets, rump steaks, french fries & greek salad</i> | |



FISCHSPEZIALITÄTEN | FISH SPECIALTIES

*Die griechische Küche ist geprägt durch die geografischen Besonderheiten des Landes.
Im küstenreichen Griechenland hat Fischfang von Alters her immer eine große Rolle gespielt.*

*Greek cuisine is shaped by the geographical features of the country.
In coastal Greece, fishing has always played an important role since ancient times.*

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 170 BLACK TIGER GARNELEN AUS DER PFANNE | 24,50 € |
| Mit Tomaten-Knoblauchsauce und Schafskäse dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Pan-fried Black Tiger Prawns – With tomato-garlic sauce, feta cheese, vegetable rice and salad</i> | |
| 171 BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL | 23,90 € |
| Dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Grilled Black Tiger Prawns – With vegetable rice and salad</i> | |
| 172 CALAMARI GEBRATEN | 17,50 € |
| Hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Fried Calamari – Homemade calamari rings with tzatziki served with vegetable rice & salad</i> | |
| 174 SEEZUNGE GEGRILLT | 18,50 € |
| Mit Tsatsiki dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Grilled Sole – With tzatziki served with vegetable rice & salad</i> | |
| 175 SEEZUNGE GEGRILLT | 18,90 € |
| Mit Zitronensauce dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Grilled Sole – With lemon sauce served with vegetable rice & salad</i> | |
| 177 CALAMARI GEGRILLT | 18,20 € |
| Hausgemachte Calamari-Ringe mit Tsatsiki dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Grilled Calamari – Homemade calamari rings with tzatziki served with vegetable rice & salad</i> | |
| 179 LACHSFILET VOM GRILL | 22,80 € |
| Dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Grilled Salmon Fillet – With vegetable rice & salad</i> | |
| 180 FISCHPLATTE | PRO PERSON <i>per person</i> 25,90 € |
| Black Tiger Garnelen, gegrillte Calamari, Lachsfilet, Seezunge
dazu Gemüsereis & Salat | |
| <i>Fish Platter – Black tiger prawns, grilled calamari, salmon fillet, sole
with vegetable rice & salad</i> | |



KINDERGERICHTE | CHILDREN'S MEALS

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre
For our little guests up to 12 years

- | | |
|---|--------|
| 164 HÄHNCHENBRUST-FILET | 8,50 € |
| Dazu Pommes Frites | |
| <i>Chicken Breast Fillet – With french fries</i> | |
| 165 SOUVLAKI-SPIESS | 8,50 € |
| Dazu Pommes Frites | |
| <i>Souvlaki Skewer – With french fries</i> | |
| 166 GYROS | 8,50 € |
| Dazu Pommes Frites | |
| <i>Gyros – With french fries</i> | |
| 167 KINDERSCHNITZEL WIENER ART | 8,50 € |
| Schweineschnitzel paniert dazu Pommes Frites | |
| <i>Children's Schnitzel Viennese Style – Breaded pork schnitzel with french fries</i> | |



DESSERTS | DESSERTS

*Griechenland ist ein Land mit einer großen Auswahl an Süßigkeiten.
Joghurt mit Honig ist ein weit verbreitetes und sehr beliebtes griechisches Dessert.*

*Greece is a country with a wide variety of sweets.
yoghurt with honey is a common and very popular Greek dessert.*

JOGHURT GRIECHISCHE ART Mit Honig und Walnüssen <i>Greek Style Yoghurt – With honey and walnuts</i>	5,50 €
GALAKTOBOUREKO Mit Filo-Teig umhüllter Grießpudding dazu Vanilleeis & Sahne <i>Galaktoboureko – Semolina pudding coated in filo pastry with vanilla ice cream & cream</i>	6,50 €
HALWA-EIS Mus aus Öl-Samen und Honig, weiterverarbeitet zu leckerer Eiscreme <i>Halwa Ice Cream – Mush made from oil seeds and honey, processed into delicious ice cream</i>	6,80 €
SOKOLATOPITA Warmer Schokokuchen nach griechischer Art & Sahne <i>Socolatopita – Greek style warm chocolate cake & cream</i>	7,30 €
DIONI-DESSERT Lassen Sie sich von uns überraschen <i>Dioni-Dessert – Let us surprise you</i>	12,20 €
AMARENA-BECHER Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen & Sahne <i>Amarena Sundae – Vanilla ice cream with amarena cherries & whipped cream</i>	6,90 €
HIMBEER-BECHER Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <i>Raspberry Sundae – Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	6,50 €
SCHOKO-BECHER Vanille-Eis mit Schokoladen-Sauce <i>Chocolate Sundae – Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	6,50 €
GEMISCHTER EISBECHER Verschiedene Eissorten & Sahne <i>Mixed Cup Of Ice Cream – Different types of ice cream & whipped cream</i>	5,00 €

GETRÄNKE | BEVERAGES

WARME GETRÄNKE | WARM DRINKS

TASSE KAFFEE <i>Cup Of Coffee</i>	3,00 €
MILCHKAFFEE <i>Milk Coffee</i>	3,50 €
CAPPUCCINO	3,50 €
ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO <i>Espresso double</i>	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,60 €
GRIECHISCHER MOCCA <i>Greek Mocha</i>	3,20 €
GLAS TEE <i>Glass Of Tea</i>	<i>verschiedene Sorten different sorts</i> 3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SOFT DRINKS

	0,2 L	0,4 L
COCA-COLA, -LIGHT, -ZERO, SPRITE, FANTA, SPEZI	3,30 €	4,50 €
BITTER LEMON	3,30 €	4,50 €
SAFTSCHORLE <i>Juice Spritzer</i>	3,30 €	4,50 €
APFELSAFT, ORANGENSAFT <i>Apple Juice, Orange Juice</i>	3,30 €	4,50 €
BANANEN- JOHANNISBEER-, KIRSCH-, MARACUJA-NEKTAR, TRAUBENSAFT ROT <i>Banana-, Currant-, Cherry-, Passion-fruit - Nectar, Red Grape Juice</i>	3,30 €	4,50 €
	0,25 L	0,75 L
MINERALWASSER, STILLES WASSER <i>Mineral Water, Still Water</i>	2,90 €	5,50 €

BIER VOM FASS | BEER FROM THE BARREL

	0,3 L	0,4 L
EICHBAUM UREICH PREMIUM PILS	3,50 €	4,50 €
RADLER <i>Shandy</i>	3,50 €	4,50 €
COLA-BIER <i>Cola-Beer</i>	3,50 €	4,50 €
	0,3 L	0,5 L
HEFEWEIZEN <i>Wheat Beer</i>	3,90 €	4,80 €
WEIZEN-MIX <i>Wheat Mix</i>	3,90 €	4,80 €

FLASCHENBIERE | BOTTLED BEERS

KRISTALL-WEIZEN <i>Crystal-Wheat</i>	0,5 L	4,80 €
DUNKLES WEIZEN <i>Dark Wheat</i>	0,5 L	4,80 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <i>Non-alcoholic Wheat Beer</i>	0,5 L	4,80 €
PILS ALKOHOLFREI <i>Pils non-alcoholic</i>	0,33 L	3,90 €



GETRÄNKE | BEVERAGES

APERITIFS | APPETIZERS

CAMPARI	5,70 €
Orange oder Soda <i>Orange or Soda</i>	
MARTINI	5,50 €
Bianco oder Rosso <i>Blanco or Rosso</i>	
APEROL SPRITZ	6,70 €
HUGO	6,70 €

SEKT | SPARKLING WINE

GLAS SEKT <i>Glass of sparkling wine</i>	0,1 L	4,20 €
PICCOLO ASTI CINZANO	0,2 L	6,80 €
PICCOLO FÜRST VON METTERNICH	0,2 L	7,50 €
ASTI CINZANO	0,75 L	23,00 €
FÜRST VON METTERNICH	0,75 L	25,00 €

SPIRITUOSEN | SPIRITS

METAXA 5*	3,00 €
griechischer Brandwein, 38 Vol. % <i>Greek brandy, 1/38% ABV</i>	
METAXA 7*	3,30 €
griechischer Brandwein, 40 Vol. % <i>Greek brandy, 1/40% ABV</i>	
METAXA VERY OLD	6,80 €
griechischer Brandwein, 40 Vol. % <i>Greek brandy, 1/40% ABV</i>	
OUZO	2,50 €
griechischer Anisschnaps, 38 Vol. % <i>Greek aniseed liquor, 1/38% ABV</i>	
OUZO PILAWA	3,10 €
Auf Eis <i>On Ice</i>	
AMARULA	3,00 €
Sahnelikör, 17 Vol. % <i>Cream Liqueur, 1/17% ABV</i>	
FERNET BRANCA	3,00 €
40 Vol. % <i>1/40% ABV</i>	
JÄGERMEISTER	3,00 €
35 Vol. % <i>1/35% ABV</i>	
TSIPOURO	3,00 €
griechischer Tresterbrand, 44 Vol. % <i>Greek pomace brandy, 1/44 ABV</i>	
RAMAZZOTTI	3,50 €
30 Vol. % <i>1/30% ABV</i>	
WILLIAMS BIRNE	3,00 €
40 Vol. % <i>1/40% ABV</i>	
WODKA	3,00 €
37,5 Vol. % <i>1/37.5% ABV</i>	

WEINE | WINES

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte mit weiteren Qualitätsweinen.

Please also ask about our wine list with other quality wines.

WEISSWEINE OFFEN | WHITE WINES BY THE GLASS

	0,2 L	0,5 L
DEMESTIKA	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, trocken <i>Table wine, dry</i>		
IMIGLYKOS	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, lieblich <i>Table wine, sweet</i>		
MAKEDONIKOS	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, halbtrocken <i>Table wine, semi-dry</i>		
RETSINA	5,20 €	9,50 €
Tafelwein (geharzt), trocken <i>Table wine (resinated), dry</i>		
LEIMENER MANNABERG RIESLING	5,20 €	9,50 €
Riesling		
LIMNOS	6,40 €	11,20 €
Qualitätslikörwein aus edlem Muskat, süß <i>Quality liqueur wine made from fine nutmeg, sweet</i>		
WEINSCHORLE <i>Wine Spritzer</i>	4,50 €	7,40 €

ROTWEINE OFFEN | RED WINES BY THE GLASS

DEMESTIKA	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, trocken <i>Table wine, dry</i>		
IMIGLYKOS	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, lieblich <i>Table wine, sweet</i>		
IMIGLYKOS	5,20 €	9,50 €
Tafelwein (rosé), lieblich <i>Table wine (rosé), sweet</i>		
MAKEDONIKOS	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, halbtrocken <i>Table wine, semi-dry</i>		
ROSÉ	5,20 €	9,50 €
Tafelwein, trocken <i>Table wine, dry</i>		
NAOUSSA	5,30 €	9,60 €
Qualitätswein, trocken <i>Quality wine, dry</i>		
SPÄTBURGUNDER (BADEN)	5,30 €	9,60 €
trocken <i>dry</i>		
MAVRODAPHNE	6,40 €	11,20 €
Qualitätslikörwein, trocken <i>Quality liqueur wine, dry</i>		

