



Die Taverne ist ein fantastischer Ort, um dem Alltag zu entfliehen und das authentische griechische Ambiente zu genießen.

Das Essen wird immer frisch zubereitet. Aus diesem Grund kann es vorkommen, dass nicht alle Speisen gleichzeitig serviert werden können. Um die Wartezeit zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen, unsere Vorspeisen zu probieren.

Wir bieten auch eine exquisite Auswahl an Weinen an. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne dabei, den perfekten Wein für Ihren Geschmack auszuwählen.

## Mezedes - kalt

1.	Oliven	4,50 €
2.	Peperoni	4,50 €
3.	Auberginen-Salat <sup>15, 24</sup>	7,60 €
4.	Käsecreme pikant <sup>24</sup>	7,60 €
5.	griechisches Fava - Platterbsen	7,60 €
6.	Tzatziki - Joghurt, Gurken und Knoblauch <sup>24</sup>	7,40 €
7.	Taramas - Fischrogencreme <sup>18</sup>	8,30 €
8.	Dakos - getrocknetes dunkles Brot mit Feta, frischen Tomaten und Kritamos (Meerfenchel) <sup>22,24</sup>	8,70 €
9.	Trilogie - Mixteller mit Tzatziki, Käsecreme und Auberginen-Salat <sup>13,15,24</sup>	9,90 €

## Mezedes - warm

10.	Aubergine mit verschiedenen Käsesorten aus dem Ofen <sup>02,24</sup>	14,00 €
11.	Aubergine mit Rinderhackfleisch und verschiedenen Käsesorten in Tomatensauce aus dem Ofen <sup>02,24</sup>	16,00 €
13.	Spanakopitakia - Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta und Spinat <sup>14,22,24</sup>	9,90 €
14.	Tiropitakia - Blätterteigtaschen mit Feta gefüllt <sup>14,22,24</sup>	9,90 €
16.	Florinis - rote Paprika, mit verschiedenen Käsesorten gefüllt <sup>24</sup>	12,00 €
17.	Gigantes - weiße dicke Bohnen in Tomatensauce aus dem Ofen <sup>02,20</sup>	12,00 €
18.	Kolokithokeftedes mit Salat gebratene Zucchini-Küchle mit Feta, Ei dazu Dip <sup>22,24</sup>	14,00 €
19.	Keftedakia Rinderhackfleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken <sup>14,22,24</sup>	16,00 €
20.	gefüllte Champignons aus dem Backofen mit Paprika, Zwiebeln in Käsesahnesauce <sup>24</sup>	14,00 €
21.	gefüllte Champignons aus dem Backofen mit Rinderhackfleisch und verschiedenem Käse <sup>24</sup>	16,00 €
22.	Knoblauchbrot mit Käse <sup>22,24</sup>	8,00 €

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN**

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## **Käse** <sup>24</sup>

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>30. Feta mit Olivenöl und Oregano (kalt)</b>  | <b>8,00 €</b>  |
| <b>31. Feta Saganaki - gebratener Fetakäse</b> <sup>14,22</sup>  | <b>9,90 €</b>  |
| <b>32. Feta in Blätterteig mit Sesam und Honig</b> <sup>13,14,22</sup>   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>33. Feta Furnou</b>   | <b>13,00 €</b> |
| Feta aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Peperoni, Olivenöl in Tomatensauce <sup>02</sup>                             |                |
| <b>34. Mpougiournti</b>  | <b>13,20 €</b> |
| Feta und verschiedenen Käsearten aus dem Ofen mit Dakos, Peperoni, Paprika in Tomatensauce - pikant <sup>02,22</sup> |                |

## **Salate**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>40. Beilagensalat der Saison</b>  | <b>6,00 €</b>  |
| <b>41. Oktopus-Rucola-Salat</b>  | <b>22,00 €</b> |
| mit feinem Dressing aus Olivenöl, Pinienkerne, Origano und Zitronensaft <sup>18</sup>      |                |
| <b>42. Fitness-Salat - gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen</b> <sup>22</sup>   | <b>17,00 €</b> |
| <b>43. Choriatiki - griechischer Bauernsalat mit Tomaten,</b>                              | <b>14,00 €</b> |
| Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Feta und Kritamos (Meerfenchel) <sup>24</sup> |                |
| <b>44. Lammfiletstreifen mit Rucola, Tomaten und Grana Padano</b> <sup>24</sup>            | <b>24,00 €</b> |
| <b>46. Kalamari Salat - gemischter Salat mit</b>   | <b>17,00 €</b> |
| frittierten Kalamari und Taramas <sup>18</sup>   |                |
| <b>47. Rote Bete mit Rucola, Radieschen, Walnüssen und Feta</b> <sup>24</sup>              | <b>17,90 €</b> |

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN**

**zum mitnehmen:  
"Olivenöl aus Griechenland"  
wir beraten Sie gerne**

**Unsere Gerichte werden aus hochwertigen, regionalen Zutaten wie Eiern, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Rote Beete zubereitet. Wir setzen bewusst auf frische und gesunde Produkte aus unserer Umgebung**

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## Spezialitäten

50. Biftekakia - Rinderhackbällchen mit Tzatziki, Pommes und Salat <sup>14,22,24</sup>	20,00 €
52. Mousakas vegetarisch mit Salat (griechischer Auflauf) <sup>14,22,24</sup>	22,00 €
53. Souvlakia vom Hähnchen mit Tzatziki, Pommes und Salat <sup>24</sup>	21,00 €
54. Lammplatte - Lammfilet/Lammkoteletts mit Patata Furno und Tzatziki <sup>24</sup>	28,00 €
55. Lammkoteletts mit Patata Furno und Tzatziki <sup>24</sup>	25,00 €
56. Grill-Mixteller mit Biftekaki, Souvlaki, Lammfilet, Lammkoteletts dazu Pommes, Tzatziki und Salat <sup>24</sup>	24,50 €
58. Mousakas mit Salat (griechischer Auflauf mit Rinderhackfleisch) <sup>14,22,24</sup>	23,00 €
59. Kritharaki - griechische Reismudeln mit Rinderhackfleisch und Käse überbacken <sup>22, 24</sup>	16,00 €

## Fischgerichte

60. Sardellen knusprig frittiert, mit Zitrone und Olivenöl <sup>18,22</sup>	14,00 €
61. Kalamari zarter Tintenfisch frittiert, mit Pommes, Zitrone, Taramas und Salat <sup>22,24</sup>	21,00 €
63. Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und griechischem Fava (Platterbsen)	26,00 €

## Beilagen

70. Patata Furno - Kartoffeln aus dem Backofen	6,00 €
71. Pita-Brot <sup>22</sup>	2,70 €
72. Pommes frites	4,50 €
73. Beilagensalat der Saison	6,00 €
74. Brotkorb <sup>22</sup>	2,00 €

**ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN**

**Unser Rindfleisch beziehen wir von der  
traditionsreichen Metzgerei "Hanselmann" aus Tübingen,  
die für ihre erstklassige Qualität und regionale Herkunft bekannt ist**

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## Dessert

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>96. Joghurt mit Walnüssen und Honig</b> <sup>15, 24</sup>                         | <b>6,20 €</b> |
| <b>97. Baklavas mit Vanilleeis</b> <sup>17, 22, 24</sup>                             | <b>6,50 €</b> |
| Blätterteig mit gemahlene Nüssen gefüllt und mit einem Sirup übergossen              |               |
| <b>98. Portokalopita griechischer Orangenkuchen mit Vanilleeis</b> <sup>22, 24</sup> | <b>6,50 €</b> |

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## Warme und kalte Getränke

100. Kaffee	2,80 €
101. Espresso	2,40 €
102. Espresso Macchiato <sup>24</sup>	2,60 €
103. Espresso (doppelt)	4,10 €
104. Mokka (griechischer Kaffee)	3,00 €
105. Latte Macchiato <sup>24</sup>	3,60 €
106. Cappuccino <sup>24</sup>	3,10 €
107. Milchkaffee <sup>24</sup>	3,90 €
108. Heiße Schokolade <sup>24</sup>	3,90 €
109. Schwarztee	3,00 €
110. Frischer Tee (mit Ingwer oder Minze oder Orange oder Zitrone)	3,00 €
111. Frappe - griechischer kalter Kaffee <sup>24</sup>	3,90 €
112. Kaffee (Koffeinfrei)	2,80 €

## Aperitif

120. Hugo <sup>23</sup>	7,50 €
121. Aperol Spritz <sup>23</sup>	7,50 €
122. Campari Soda / Orange <sup>01,09</sup>	7,50 €
123. Prosecco <sup>23</sup>	0,1l 4,50 € 0,75l 30,00 €
124. Crémant de Loire "Bouvet"	0,1l 9,90 € 0,75l 65,00 €

## Alkoholfreie Getränke

130. Tafelwasser	0,3l 2,70 €
131. Stilles Wasser	0,3l 2,70 €
132. Zagori - Stilles Wasser	1,0l 6,00 €
133. Zagori - Stilles Wasser	0,5l 3,50 €
134. Zagori - Mineralwasser	0,75l 5,50 €
135. Coca Cola <sup>01,02,08</sup>	0,3l 3,50 €
136. Coca Cola Light <sup>01,08</sup>	0,3l 3,50 €
137. Fanta <sup>01,02,03</sup>	0,3l 3,50 €
138. Spezi <sup>01,02,03,08</sup>	0,3l 3,50 €
139. Süßer Sprudel <sup>02</sup>	0,3l 3,50 €
140. Bitter Lemon Schweppes <sup>03,09</sup>	0,2l 3,50 €
141. Tonic Water Schweppes <sup>01, 09</sup>	0,2l 3,50 €
142. Ginger Ale Schweppes <sup>01</sup>	0,2l 3,50 €

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## Fruchtsäfte

<b>150. Apfelsaft</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>	
<b>151. Orangensaft</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>	
<b>152. Johannisbeernektar schwarz</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>	
<b>153. Maracujanektar</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>	
<b>154. Granatapfel</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>	
<b>155. Holunderschorle</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>	
<b>156. Saftschorle nach Wahl</b>	0,3l	<b>3,90 €</b>	

## Bier

<b>160. Pils vom Fass<sup>22</sup></b>	0,3l	<b>3,80 €</b>	
<b>161. Export vom Fass<sup>22</sup></b>	0,3l	<b>3,70 €</b>	0,5l <b>4,60 €</b>
<b>162. Hefeweizen vom Fass<sup>22</sup></b>	0,3l	<b>3,70 €</b>	0,5l <b>4,60 €</b>
<b>163. Radler Export süß / sauer<sup>02,22</sup></b>	0,3l	<b>3,70 €</b>	0,5l <b>4,60 €</b>
<b>164. Kristallweizen<sup>22</sup></b>			0,5l <b>4,60 €</b>
<b>165. Engele aus der Flasche<sup>22</sup></b>	0,33l	<b>3,70 €</b>	
<b>166. Alkoholfreies Hefeweizen<sup>22</sup></b>			0,5l <b>4,60 €</b>
<b>167. Alkoholfreies Pils<sup>22</sup></b>	0,33l	<b>3,70 €</b>	



## Ouzo & Tsipouro

<b>170. Ouzo Plomari auf Eis</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>	
<b>171. Ouzo Plomari Flasche mit Eis</b>			0,2l <b>11,50 €</b>
<b>172. Tsipouro Flasche mit Eis</b>			0,2l <b>11,50 €</b>
<b>173. Tsipouro mit Anis Flasche mit Eis</b>			0,2l <b>11,50 €</b>
<b>174. Metaxa 7*</b>	4 cl	<b>5,90 €</b>	
<b>175. Metaxa 12*</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>	
<b>176. Metaxa Reserve</b>	4 cl	<b>10,90 €</b>	

## WEIN

### WEISS

- 180. NEMEA PELEPONESE NEO 14%** 0,1l **4,20 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **20,50 €**  
**Assyrtiko (50%)/ Malagousia (50%)**  
Kraftvoller mineralischer Weisswein mit Aromen von Zitronen, Quitten, Bergtee
- 181. Assyrtiko** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**  
Ein ausdrucksstarker Weißwein, der durchaus Inselcharakter hat. Geprägt von Aromen von Trockenfrüchten (Aprikose, Feige). Auch Noten von Marzipan. Sehr fest, robust und von markanter Art.
- 182. SAVVATIANO SOKOSWINES ATIKA (100%)** 0,1l **4,20 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **20,50 €**  
Frisch, fruchtig, leichter Sommerwein
- 183. MANTINIA Semeli Estate (Moschofilero)** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**  
Hellgelbe strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrus, im Vordergrund, sehr typisch für Moschofilero, deutliche Aromen die an Zitronenschale, Jasmin und Rose erinnern. Im Mund fruchtbetont und ausgewogen, mittelmäßig, harmonisch und frisch, mit gut eingebundener Säure und langem Nachhall.
- 203. Piroga** 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,70 €** 0,75l **21,50 €**  
Sauvignon blanc, chardonnay, assyrtiko
- 204. Dakri tou Pefkou Retsina (Träne der Pinie)** 0,75l **26,00 €**  
Vollkommen unprätentiös, vollkommen vergnüglich und vollkommen gut
- 205. KECHRIS (Flasche)** 0,5l **11,50 €**  
**Thessaloniki Makedonien Kechribari Weiss Retsina**  
Frischer, harmonischer Retsina, ein Klassiker
- 206. Retsina Malamatina (Flasche)** 0,2l **5,90 €**
- 190. Weinschorle** 0,25l **4,50 €**

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

# WEIN

## ROT

**185. RAMNISTA ROT Xinomavro (14,5%)** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **29,00 €**

Aromen von Erdbeere, Kirsche und Rose mit feinen Vanillenoten

**186. Piroga** 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,50 €** 0,75l **21,50 €**

Cabernet sauvignon, merlot, syrah

**187. PHILOS Agiorgitiko 2015** 0,1l **5,60 €** 0,2l **7,60 €** 0,75l **27,00 €**

Tiefroter Wein hat Kraft und Struktur, denn er reift seinen 100%igen Agiortiko ein volles Jahr im Barrique. Sauerkirschduft geprägter Wein, Holunder, Rosinen, wunderbare Trinkreife mit Reifepotenzial. Philos heißt Freund und ein Freund ist dieser Wein für alle kräftigen Speisen wie Gans, Rinderbraten und Steak

**212. PHILOS RESERVA Agiorgitiko** 0,75l **47,00 €**

In der Nase Holunderbeeren und frische Pflaumen, untermalt mit kräutrigen Tönen. Am Gaumen dieselben Aromen aber viel intensiver. Und es kommen Kirsche, Brombeere, etwas Pfeffer, Vanille und Tabak hinzu. Dieser Vollmundige Wein hat einen wunderbaren Trinkfluss

**216. SKLAVOS WINES KEFALONIA Orgion Rot Mavrodaphni** 0,75l **32,00 €**

Tiefrot, reifes Bouquet, kräftig, fruchtig, harmonisch, leichte Holznote, lange im Nachgeschmack

## ROSE

**189. Piroga** 0,1l **4,60 €** 0,2l **6,80 €** 0,75l **21,50 €**

Muscat Hamburg, agiorgitiko, syrah

**190. Weinschorle** 0,25l **4,50 €**

# WEIN



## Schwäbischer Landwein aus Trauben vom Wurmlinger und Hirschauer Kapellenberg 2023

solange der Vorrat reicht

### Weiß (11,5%)

80% Johanniter / 20% Riesling  
Gesamtsäure 7,5g/l

0,1l **4,60 €** 0,2l **7,30 €** 0,75l **22,00 €**

### Rose (12,0%)

30% Zweigelt und 70% gemischter Satz  
Gesamtsäure 7,5g/l

0,1l **4,60 €** 0,2l **7,30 €** 0,75l **22,00 €**

### Secco Rose (11,5%)

30% Zweigelt (Rotwein) / 70% gemischter Satz (Weißweine)  
Gesamtsäure 6,0 g/l

0,1l **4,60 €** 0,2l **7,30 €** 0,75l **22,00 €**

### Rot (12,5%)

40% Zweigelt / 60% Dornfelder  
Gesamtsäure 4,5 g/l

0,1l **4,60 €** 0,2l **7,30 €** 0,75l **22,00 €**

*Alle kennzeichnungspflichtigen Angaben/Allergene sind der letzten Seite zu entnehmen!*

## **Kennzeichnungspflichtige Angaben**

- 01) Farbstoff
- 02) Konservierungsstoff
- 03) Antioxidationsmittel
- 04) Geschmacksverstärker
- 05) Phosphat
- 06) geschwärzt
- 07) geschwefelt
- 08) koffeinhaltig
- 09) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) gewachst
- 12) mit Taurin
- 13) Sesamsamen und Sesam-Erzeugnisse
- 14) Eier und Ei-Erzeugnisse
- 15) Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- 16) Soja und Soja-Erzeugnisse
- 17) Schalenfrüchte (Nüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 18) Fisch und Fischerzeugnisse
- 19) Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse
- 20) Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- 21) Senf und Senf-Erzeugnisse
- 22) Glutenhaltiges Getreide
- 23) Schwefeldioxid und Sulfit
- 24) Milch und Milch-Erzeugnisse / Laktose
- 25) Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- 26) Weichtiere

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergene Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.