

Griechische Spezialitäten

Vorspeisen

#1	Zaziki (Hausgemacht) Joghurt mit Gurken und Knoblauch ^(G)	5,50 €
#2	Dolmades (Hausgemacht) gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis, dazu Sauce Hollandaise ^(G)	7,80 €
#3	Peperoni vom Grill mit Knoblauch ^(G)	5,90 €
#5	Auberginen mit Käse überbacken ^(G)	6,90 €
#6	Kalamaris in Tomatensauce mit Käse überbacken ^(G/D)	9,10 €
#8	Schafskäse aus dem Backofen mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten	9,20 €
#9	Tarama (Hausgemacht) Fischeiersalat ^(D)	6,40 €
#11	Saganaki (gebackener Schafskäse) ^(G)	8,90 €
#13	Kalte Vorspeisenplatte (1 Pers. / 2 Pers.) ^(G/D)	13,00/24,00 €
#14	Zucchini mit Zaziki ^(G)	8,90 €
#15	Scampis (überbacken) in Tomatensauce und Käse ^(G/D)	11,50 €
#16	Auberginen mit Zaziki ^(G)	8,90 €
#17	Dicke Bohnen mit Käse überbacken ^(G)	6,90 €
#18	Rote Paprika (Florinis) gegrillt mit Käse gefüllt ^(G)	8,90 €
#19	Warme Vorspeisenplatte (vegetarisch)	13,20 €
#20	Kalamarisalat (Hausgemacht) Tintenfischsalat	8,90 €

Griechische Spezialitäten

Suppen

#22	Griechische Bohnensuppe	5,50 €
#23	Hühnersuppe	5,50 €
#24	Gulaschsuppe	5,50 €

Beilagen

#33	Reis	3,50 €
#34	Pommes	3,90 €
#35	Folienkartoffel mit Zaziki ^(G)	5,90 €
#36	Pita Brot	2,20 €
#37	Gegrilltes Gemüse	7,50 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

#51	Suzuki mit Pommes und Salat ^(G/20)	9,50 €
#52	Gyros mit Pommes und Salat ^(G/20)	9,50 €
#53	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat ^(G/20)	9,50 €
#54	Kalamari mit Pommes und Salat ^(G/D/20)	9,50 €
#55	Hähnchenbrustfile gegrillt mit Pommes und Salat ^(G/20)	9,50 €

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

Griechische Spezialitäten

Salate

- | | | |
|-----|--|---------|
| #25 | Mikonos Salat
gemischter Salat, gegrillte Auberginen, Zucchini, rote Paprika und geriebener Schafskäse, Pita-Brot ^(G) | 13,90 € |
| #28 | Chefsalat
gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet, Eier, Käse, Pita-Brot ^(G/C/20) | 14,90 € |
| #29 | Poseidon Salat (griechischer Bauernsalat)
mit Tomaten, Gurken, Oliven, Schafskäse und Olivenöl, Pita-Brot ^(G) | 13,00 € |

Fischgerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| #39 | Kalamari
Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(D/G/20) | 18,00 € |
| #40 | Zanderfilet gegrillt (ca. 300g)
mit Gemüse, Salat ^(D/G/20) | 21,90 € |
| #45 | Scampis vom Grill
mit Gemüse, Salat ^(D/G/20) | 24,50 € |
| #48 | Lachsfilet vom Grill
mit Gemüse, Salat ^(D/G/20) | 22,50 € |
| #221 | Baby-Kalamari gegrillt
mit Gemüse, Salat ^(D/G/20) | 21,50 € |

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

Griechische Spezialitäten

Aus dem Backofen

#99	Gyros mit Poseidonsauce mit Käse überbacken, Pommes, Salat ^(G/20)	18,00 €
#100	Gyros mit Metaxasauce mit Käse überbacken, Pommes, Salat ^(G/20)	18,00 €
#106	Lammhaxe mit Spaghetti und Käse überbacken, Salat ^(A/G/20)	22,50 €
#109	Lammhaxe mit Grünen Bohnen und Käse überbacken, Salat ^(G/20)	22,50 €
#110	Lammhaxe mit Pommes Salat ^(G/20)	22,50 €
#111	Musakas (Hausgemacht) Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch, feiner Bechamelsauce, Salat ^(G/20)	17,00 €

Pfannengerichte

#112	Pfannengyros in Sahnesauce mit Pommes, Salat ^(G/21)	18,20 €
------	--	---------

Griechische Spezialitäten

Vom Grill

#56	Apollon Teller Gyros, 2 Suzuki mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	16,90 €
#57	Plaka Teller Gyros, 2 Rinderleber mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	16,90 €
#58	Suflaki Teller 2 Schweinefleischspieße mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	15,50 €
#59	Gyros Teller (Hausgemacht) geschnetzeltes vom Drehspieß mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	15,90 €
#60	Bifteki Teller Fleischküchle mit Schafskäse gefüllt, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	18,20 €
#61	Leber vom Rind mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	15,60 €
#62	Gyros mit Kalamari mit Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(D/G/20)	18,00 €
#65	Lammkoteletts Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	22,50 €
#85	Kos Teller Lammfilet mit Metaxasauce, Reis und Pommes, Salat ^(G/20/21)	25,80 €
#92	Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Reis und Pommes, Zaziki, Salat	17,90 €

Griechische Spezialitäten

Gemischte Platten vom Grill

#66	Lamm Teller 1 Lammspies, 2 Lammkottlets, 1 Lammfilet dazu Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	24,80 €
#69	Athen Teller Lammkotelett, Suflaki, Schweinefilet, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	19,80 €
#70	Poseidon Teller Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	17,40 €
#71	Artemis Teller 2 Suzuki, Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	19,80 €
#72	Ermis Teller Suflaki, Schweinefilet, Rinderleber, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	18,90 €
#78	Dyonysos Teller 2 Hänchenbrustfilet, 1 Schweinefilet, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	19,50 €
#79	Thesaloniki Teller Gyros, 1 Bifteki (Fleischküchle) mit Schafskäse gefüllt, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	18,90 €

Platten für mehrere Personen vom Grill

#80	Gemischte Platte (für 2 Personen) Kalamaris, Zanderfilet, 2 Suflaki, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(D/G/20)	45,00 €
#81	Rhodos Platte (für 2 Personen) 2 Suzuki, 2 Suflaki, 4 Lammkoteletts, Gyros, Zaziki, Reis und Pommes, Salat ^(G/20)	45,00 €

Statt Salat können wir Bauernsalat servieren - Aufpreis 3,00 €

Getränkekarte

Warme Getränke

Griechischer Mocca	3,20 €	Espresso	2,30 €
Tasse Kaffee	3,00 €	Espresso Macchiato	2,70 €
Capuccino	3,50 €	Latte Macchiato	4,00 €
Tee	3,00 €	Frape	4,50 €

Alkoholfreie Getränke (0,4l)

Tafelwasser	4,00 €	Sprite ⁽³⁺¹⁰⁾	4,00 €
Mineralwasser (0,7l FI)	6,50 €	Apfelsaft	4,20 €
Wasser (grischisches Stilles, 0,5l FI)	4,20 €	Apfelschorle	4,00 €
Coca Cola ⁽¹⁺⁸⁾	4,00 €	Orangensaft	4,20 €
Spezi ⁽¹⁺⁸⁾	4,00 €	Johannisbeer-Nektar	4,00 €
Fanta ⁽³⁺¹⁰⁾	4,00 €	Bitter Lemon ⁽⁹⁾	4,00 €

Biere (0,5l)

Pils (0,33l)	3,90 €	Leichtes Weizen	4,30 €
Helles Bier	4,10 €	Radler	4,10 €
Hefe Weizen	4,30 €	Alkoholfreies Bier (FI)	4,30 €
Hefe Weizen (Dunkel)	4,30 €	Mythos (griechisches Bier / 0,33l)	3,90 €

Spirituosen (2cl)

Metaxa*****	4,50 €	Williamsbirne	3,50 €
Metaxa (40 Jahre alt)	6,50 €	Marille	3,50 €
Ouzo Plomari (0,2l)	11,50 €	Tsipouro	3,50 €

Offene Weine

Weißweine (0,25l)		Rotweine (0,25l)	
Hauswein, trocken	6,90 €	Hauswein, trocken	6,90 €
Retsina, geharzt, trocken	6,50 €	Fino, halbsüß (Tafelwein)	6,50 €
Fino, halbsüß, Tafelwein	6,50 €		
Samos, süß, Likörwein	6,60 €	Rosé	
Sauvignon Blanc (0,2l)	7,90 €	Rosé, leicht herb (Hauswein)	6,50 €
Chardonnay (0,2l)	8,90 €	ALPHA ESTATE Rosé (0,2l)	9,90 €
Riesling (0,2l)	7,90 €		

Prosecco (0,75l)

Prosecco (Flasche)	29,00 €
--------------------	---------

Weinkarte

Weißweine (0,75l)

SAMAROPETRA SAUVIGNON BLANC KIR YIANNI	27,- €
CHARDONNAY CHATEAU JULIA LAZARIDIS K. DRAMA	33,- €
RIESLING MARKUS MOLITOR HAUS KLOSTERBERG	28,- €
SAUVIGNON BLANC ALPHA ESTATE FLORINA	37,- €
MALAGOUZIA GEROVASSILIOU EPANOMI	40,- €
SANTORINI SIGALAS ASSYRTIKO	49,- €

Rosé (0,75l)

ALPHA ROSÉ XYNOMAVRO & SYRAH ALPHA ESTATE	36,- €
DRIOPI ROSE XYNOMAVRO TSELEPOS WINES	25,- €
MIRAVAL ROSÉ CINASAULT, GRENACHE, SYRAH & ROLLE CHETEAU MIRAVAL	45,- €

Rotweine (0,75l)

ALPHA AXIA SYRAH, XYNOMAVRO ALPHA ESTATE	25,- €
ALPHA SMX SYRAH, MERLOT, XYNOMAVRO ALPHA ESTATE	49,- €
DYO ELIES SYRAH, MERLOT KIR YIANNI	37,- €
GEROVASSILIOU SYRAH, MERLOT EPANOMI	45,- €

Griechisches Essen zum Genießen und Erleben!

Lieber Gast

Eigentlich möchten wir Ihre kostbare Zeit nicht unnötig in Anspruch nehmen, doch wenn Sie sich für gutes Essen und Trinken interessieren und dabei noch ein gemütliches Ambiente nicht gerade für unwichtig halten, sollten Sie weiterlesen.

Wir sind der Meinung, dass man heutzutage dem Begriff des Essens nicht die entsprechende Bedeutung beimisst. Deshalb haben wir uns für Sie sehr viel einfallen lassen, um Ihnen zu zeigen, was wir unter griechischer Gastfreundschaft verstehen.

Wir sind nämlich der Meinung, dass Essen eine Freude sein soll, die durch nichts getrübt werden darf.

Ihr Poseidon Team

Guten Appetit!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr.II/175/2014)

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

A = glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja /
G = Milch oder Laktose / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite /
P = Lupinen / R = Weichtiere / 20 = gem. Salat enthält Senf und Mayonnaise / 21 = Bratensauce / 22 = Schlagsahne
1 = mit Farbstoff / 2 = Konservierungsstoffe / 3 = mit Antioxidationsmittel / 6 = geschwärzt 8 = mit Coffein /
9 = chininhaltig / 10 = mit Süßungsmittel