

Aperitifs

€

126	Aperol Spritz mit Prosecco u. Soda ⁽⁴⁾	0,2l	7,50
165	Wodka Lemon ⁽⁴⁾	4cl	7,50
166	Martini Bianco ^K	5cl	6,20
167	Campari Orange ^{(1) K}	4cl	7,50
168	Campari Soda ^{(1) K}	4cl	7,50
171	Ouzo auf Eis	4cl	4,50
503	Prosecco	0,1l	4,50



Kalte Vorspeisen

102	Calamarisalat ^{(2,11) L N}	14,20
103	Auberginenmousse ^{K A}	7,90
104	Gefüllte Weinblätter mit Reis (dazu Tzatziki)	8,80
105	Tzatziki (hausgemacht) ^{(2,11,8) D K} Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,60
106	Oliven und Peperoni ^{(2) G M}	8,60
107	Taramas ^{(1,2,4) N L B} Fischrogenpaste mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone	7,90
108	Pikilia (verschiedene kalte Vorspeisen) ^(2,4,11,8) mit Calamarisalat, Tarama, Tzatziki, Weinblätter, Auberginensalat, original Fetakäse und Ktipiti	17,50

Warme Vorspeisen

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Knoblauchbrot (2,4,11,15) H L M A | 5,00 |
| 110 | Zucchini gebraten, mit Tzatziki (2,8,11) D K I A | 10,80 |
| 112 | Miesmuscheln (2,11) B N H
mit Öl und Knoblauch Vinaigrette | 13,90 |
| 113 | Große weiße Bohnen
in Tomatensauce mit Öl und Gewürzen | 8,80 |
| 116 | Pikilia (verschiedene warme Vorspeisen) K I
mit Zucchini, Saganaki, Weiße Bohnen, Peperoni und Tzatziki | 17,50 |
| 141 | Peperoni gebraten, mit Tzatziki D | 10,80 |

Salate

- | | | |
|-----|--|-------|
| 123 | Bauernsalat (2,8) M L G D
mit Tomaten, Gurken, original Fetakäse,
Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Oregano | 14,20 |
| 124 | Delphi-Salat (2,4,11,8) M L G
mit Gyros, grünem Salat, Paprika, original Fetakäse,
Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot | 17,60 |
| 125 | Paros-Salat L I N
mit Calamari, grünem Salat, Paprika,
Oliven, Mais, Zwiebeln, Krautsalat und Pittabrot | 17,60 |
| 127 | Krautsalat (hausgemacht) (2,4,11) F | 6,00 |
| 810 | Beilagen-Salat mit Dressing (2,4,11) | 5,50 |

Suppen

- | | | |
|-----|--|------|
| 117 | Fasolada (2,4) G E
(Bohnensuppe nach griechischer Art) | 7,00 |
| 121 | Hühnersuppe (2,4) G E L | 7,00 |

Käse

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 129 | Original griechischer Fetakäse (2,4,11)
mit Olivenöl, Zwiebeln und Oregano | 10,30 |
| 130 | Saganaki (2,4,11) A D H I
gebratener original griechischer Fetakäse | 11,30 |
| 131 | Ktipiti (2,4,11,8) D A K M
pikant gewürzte Käsecreme | 8,90 |
| 132 | Bougjourni aus dem Ofen – leicht pikant – (2,4,8,11) D M K
mit Fetakäse, Pepperoni, Tomaten und Oregano | 11,30 |

Beilagen

- | | | |
|-----|---|------|
| 100 | Knoblauchbrot (2,4,11,15) H L M A | 5,00 |
| 136 | Pitta (Fladenbrot) vom Grill | 3,20 |
| 138 | Reis (2,4,11,15) G L | 3,20 |
| 139 | Pommes frites (8) H D | 5,20 |
| 135 | Backkartoffeln (2,4,11) E G
(hausgemacht nach griechischer Art) | 6,50 |

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|--|------|
| 91 | Spaghetti (2,4,11) G L H I
mit Tomatensauce und Käse | 8,20 |
| 93 | 1 Suvlaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) K D L | 9,20 |
| 94 | Gyros, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) K D L | 9,20 |
| 95 | 1 Sutsukaki, Pommes frites und Ketchup (2,4,11) K D L | 9,20 |
| 139 | Pommes frites und Ketchup (8) H D | 5,20 |

Fischgerichte

€

49	Calamari (11,8) NBLMFDAI Tintenfische frittiert mit Tzatziki und Salat	21,30
53	Lachsfilet vom Grill (11,8) NBLMFA mit Remoulade und Salat	25,30
54	Calamari vom Grill (11,8) NBLMFA mit Tzatziki und Salat	23,30
74	Calamari und Seehechtfilet NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	21,50
75	Calamari und Gyros (11,8) NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	21,50
76	Seehechtfilet (11,8) NBLMFDAI mit Tzatziki und Salat	21,50
90	Riesengarnelen vom Grill (11,8) NBLMFA mit Remoulade und Salat	29,50

Alle Fischgerichte servieren wir mit Pommes frites als Beilage.



Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat € 3,00

Pommes frites € 1,00

Backkartoffeln € 2,00

Vom Grill

€

2	Sutsukákia (Fleischküchle) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	17,80
3	Suvlakia (2 Schweinefleischspieße) (2,4,11) DEKJLA mit Reis, Tzatziki und Salat	17,80
4	Gyros (2,4,11) DEKJLA (fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß) mit Reis, Tzatziki und Salat	18,20
6	Bifteki (Gehacktes mit original Fetakäse gefüllt) (2,4,11) DEKLA mit Reis, Tzatziki und Salat	19,30
8	Schweinefilet – ganz zart und mager – LA mit Kräuterbutter, Reis, Tzatziki und Salat	23,50
9	Delphi-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	18,20
15	Mühle-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Suvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,50
18	Filet-Teller DELMA Hähnchenbrust-, Lamm- und Schweinefilet mit Backkartoffeln, Tzatziki und Salat	28,40
21	Olympos-Teller (2,4,11) DEKJLA Gyros, 1 Suvlaki, 1 Sutsukaki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,50
23	Syrtaki-Teller DEKJL Gyros, 2 Bifteki mit Reis, Tzatziki und Salat	20,50
28	Meteora-Teller (2,4,11) DKMGL Gyros, 2 Leber mit Reis, Tzatziki und Salat	18,20

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat € 3,00

Pommes frites € 1,00

Backkartoffeln € 2,00

Lamm vom Grill

€

- 30 **Lammkoteletts** (2,4,11) EFL 29,20
mit Pommes frites, Tzatziki und Salat
- 31 **Lammfilet** – saftig gegrillt – (2,4,11) EFL 29,90
mit Pommes frites, Tzatziki und Salat

Rind und Geflügel vom Grill

- 22 **Hähnchenbrustfilet** DL 17,90
mit Reis, Tzatziki und Salat
- 35 **Rumpsteak** – argentinisch, zart rosa gegrillt – L 31,90
mit Backkartoffeln, 1 Scheibe Knoblauchbrot, Kräuterbutter
und Salat
- 16 **Rinderleber** (2,11,8) DKL 17,90
mit Reis, Tzatziki und Salat

Pfannengerichte

- 41 **Schweinefilet - Medaillons** (2,4,11,1) GMHEDLI 24,90
in Metaxasauce, dazu Pommes frites, Röstzwiebeln,
Champignons und Salat
- 46 **Giomakaronada** GEDMLI 18,90
Gyros mit Spaghetti in feiner Knoblauch-Metaxa-Sauce und Salat

Unsere Empfehlung:
Metaxasauce 3,80 €

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat € 3,00
Pommes frites € 1,00
Backkartoffeln € 2,00

Aus dem Backofen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Mousaka (2,4,11,15) D A G L H
(hausgemachter griechischer Auflauf)
mit gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffelscheiben,
Hackfleisch, überbacken mit Bechamelcreme und Salat | 19,20 |
| 56 | Gyros überbacken (2,4,5,11,15) I
mit Metaxasauce, überbacken mit Käse und Salat | 19,90 |
| 58 | Gefülltes Schweinefilet (2,4,5,11,15) D E H L M
mit Oliven, Peperoni, Tomaten und Käse,
dazu große weiße Bohnen und Salat | 25,90 |
| 60 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D I
mit Spaghetti, original Fetakäse und Salat | 23,90 |
| 63 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D
mit großen weißen Bohnen und Salat | 23,90 |
| 65 | Zarte Lammhaxe (geschmort) (2,4,11,15) L E G D
mit Backkartoffeln | 23,90 |

Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 83 | Joghurt mit Honig und Walnüssen ^K | 8,80 |
| 84 | Galaktoboureko (1) D H M I D
hausgemachter Blätterteig mit Griess-Milchcreme Füllung,
serviert mit Vanilleeis | 8,80 |
| 87 | Gemischtes Eis 3 Kugeln (1) D H | 5,70 |
| 88 | Schoko-Erdbeer-Törtchen (8) A D J H K L | 8,80 |
| 401 | Frappé kalter griechischer Kaffee mit Eiswürfel | 4,00 |

Alle Speisen können auf Wunsch (Aufpreis) serviert werden mit:

Bauernsalat € 3,00

Pommes frites € 1,00

Backkartoffeln € 2,00

Warme Getränke

€

150	Griechischer Mocca ^K	3,20
151	Kaffee ^K	3,00
152	Tee ^K	3,00
154	Espresso ^K	3,00
155	Cappuccino ^K	3,50
193	Latte Macchiato ^K	3,90
194	Heiße Schokolade ^K	3,50
183	Espresso Macchiato ^K	3,30

Alkoholfreie Getränke

Flasche

185	Coca-Cola (1,9,5) G	0,4 l	4,50
192	Coca-Cola zero sugar (1,2,3,9,10) G	0,4 l	4,50
191	Mezzo Mix (1,2,5,9) G	0,4 l	4,50
187	Fanta (1) G	0,4 l	4,50
190	Sprite (2) G	0,4 l	4,50
302	Ensinger Gourmet Classic	0,5 l	4,50
327	Ensinger Gourmet Still	0,5 l	4,50

Glas

		0,2 l	0,4 l
199	Apfelsaftschorle	3,30	200 4,50
201	Orangensaftschorle	3,30	202 4,50
315	Johannisbeersaftschorle	3,30	316 4,50
280	Bitter Lemon (1,4)	3,30	
196	Orangensaft	3,30	
197	Apfelsaft	3,30	
314	Johannisbeersaft	3,30	

Biere

€

176	Paulaner Premium Pils [!]	0,3l	vom Fass	3,90
177	Paulaner Urtyp [!]	0,3l	vom Fass	3,90
178	Paulaner Urtyp [!]	0,5l	vom Fass	4,90
179	Radler [!]	0,3l		3,90
180	Radler [!]	0,5l		4,90
181	Paulaner Kristall [!]	0,5l		4,90
182	Paulaner Hefeweizen hell [!]	0,5l	vom Fass	4,90
184	Alkoholfreies Hefeweizen [!]	0,5l		4,90

Spirituosen

156	OUZO	2cl		2,00
158	Metaxa*****	2cl		4,00
159	Metaxa*****	2cl		5,00
160	Metaxa flambiert	2cl		5,50
161	Williams Birne	2cl		3,50
163	Whisky	4cl		5,50
300	Ramazzotti auf Eis	2cl		4,00
157	OUZO Plomari	0,2l	Flasche	11,00
189	TSIPOURO Katsaros Tresterbrand, mit oder ohne Anis	0,2l	Flasche	14,00



Offene griechische Weine

€

Weiß

0,2 l

0,5 l

203	Retsina geharzter Tafelwein ^G	6,70	204	15,70
205	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	206	15,70
207	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	208	15,70

Rot

0,2 l

0,5 l

213	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	214	15,70
215	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	216	15,70
219	Mavrodaphne Likörwein Q.b.A. ^G	7,50	220	18,00

Rosé

0,2 l

0,5 l

223	Hauswein trockener Tafelwein ^G	6,70	224	15,70
227	Imiglykos halbsüßer Tafelwein ^G	6,70	228	15,70
229	Weinschorle ^G	5,80	230	13,50



Alle Preise incl. Bedienung und MwSt.

Flaschenweine 0,75 l

€

Rot

- 508 **Mega Spileo Cuvée III Rot** trocken ^G 28,50
Rebsorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne,
intensive Noten von roten Früchten, Gebäck und süßen Gewürzen
- 301 **Amethystos Domaine Costa Lazaridi** trocken ^G 34,50
Rebsorte: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Agiorgitiko,
intensive Aromen von Pflaume, ausgewogener Säure, reifen Tanninen
und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen
- 304 **Imiglykos** halbsüßer Tafelwein ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack

Weiß

- 504 **Mega Spileo Cuvée III Weiß** trocken ^G 26,50
Rebsorten: 60% Malagouzia, 20% Asyrtiko, 20% Chardonnay,
intensive Noten von Blumen, Basilikum, Nektarine und Kokosbutter
- 311 **Amethystos weiß Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 85% Sauvignon blanc, 15% Assyrtico, reichhaltiger,
körperreicher Geschmack mit ausgewogener Säure

Rosé

- 505 **Mega Spileo Rosé** trocken ^G 26,50
Rebsorte: Cabernet Franc, Malagouzia, mit feiwürzigen Aromen
von frischen roten Kirschen, Erdbeeren und Gewürzen
- 312 **Amethystos Rosé Domaine Costa Lazaridi** ^G 32,50
Rebsorten: 100% Cabernet Sauvignon, sehr fruchtiger Geschmack
mit Aromen von Himbeere, Johannisbeere und Walderdbeere
- 313 **Imiglykos** halbsüßer Tafelwein ^G 18,50
blumiges Aroma, voller Geschmack

Sekt

- 501 **Kessler Rosé** 0,75 l 31,50
- 502 **Kessler Cabinet** 0,75 l 31,50

Schenken Sie doch mal etwas Besonderes!
Wir halten Geschenk-Gutscheine für Sie bereit.



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
17.30 – 23.00 Uhr

an Sonn- und Feiertagen
11.30 – 14.30 Uhr
17.30 – 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

*Unsere Küche schließt
jeweils eine Stunde früher.*

Allergenkennzeichnung



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

A

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Plankuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger; Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

H

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaube, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

B

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würstchen, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

J

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischezergnisse, Fleischezsatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggürze



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantmilch



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

K

Dazu gehören abweichend: Mandeln (*Argemone communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorf), Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbröt, Wurst, Fleischezergnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Beispiele / Vorkommen: Fleischezergnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinken, Kaffeevollmilch, Fertiggerichte aller Art



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

G

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) mit Antioxydationsmittel | 9) coffeinhaltig |
| 2) mit Konservierungsstoff | 6) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phenylalaninquelle |
| 3) mit Süßungsmittel | 7) geschwärzt | 11) Phosphat |
| 4) chininhaltig | 8) geschwefelt | |

Liebe Gäste, für weitere Informationen wenden Sie sich an uns.
Vielen Dank, Ihr Team der Kögenger Mühle