

Καλώς ήρθατε - Herzlich willkommen!



Im Restaurant Aristoteles laden wir Sie ein, die Vielfalt der griechischen Küche zu entdecken – mit traditionellen Rezepten, frischen Zutaten und der Wärme echter Gastfreundschaft.

Genießen Sie bei uns ein Stück Griechenland – mit jedem Gericht, jedem Glas und jedem Moment.

## Mezades - Vorspeisen

1. Hausgemachter Zaziki	5,70
2. Hausgemachter Chtipiti pikante Schafskäsecrème	6,50
3. Hausgemachter Tarama Fischrogencreme	6,50
4. Peperoni und Oliven eingelegt in griechischem Olivenöl	5,50
5. Griechischer Schafskäse	7,50
6. Mezes - kleine gemischte Vorspeisenplatte	14,90
7. Saganaki - gebackener Schafskäse	9,50
8. Garides - Saganaki 3 Scampis im Pfännchen zubereitet	11,50
9. Dolmadakia in Tomatensoße - gefüllte Weinblätter mit Reis	6,90
10. Frisches saisonales Gemüse mit Zaziki	12,50
11. Frische, gebratene Spitzpaprika mit Zaziki	6,90
12. Knusprig gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki	6,90
13. Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert	7,50
14. Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen 6 Stück - kleine Portion möglich	6,50
15. Kroketes me tesera tiria - Käsekroketten	7,50
16. Griechische -Zucchinipuffer	7,50
17. Kartoffelscheiben mit Feta	5,50
18. Risi - griechischer Tomatenreis	4,50
19. Broccoli mit Käse und Metaxasoße überbacken	6,50
20. Ofenkartoffel gefüllt mit Zaziki	5,00
21. Pitabrot geröstet mit Zaziki	4,90
22. Boujourdi Schafskäse Tonpfännchen mit Tomaten, Knoblauch und Oregano verfeinert	8,50
23. Papoutsaki gefüllte Auberginen käse überbacken	7,90
24. frische Kalamariringe in der Pfanne gebraten	9,50
25. Gigandes - dicke Bohnen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	7,50
26. Saganaki me sousami Saganaki ummantelt mit Sesam und hausgemachter Himbeerdip	9,50
27. Koftedakia - Mettbällchen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	8,50
28. Kretanische Kartoffeln - mit Käse und Sahnesoße überbacken	6,50

32. Kretanische Kartoffeln – mit Käse und Sahnesoße überbacken	6,50
33. Kalamaria skaras – Kalamares mit Kopf gegrillt	11,90
34. Oktapodi skara mit Skordalia – Oktopus gegrillt	12,50
35. Atherina tiganiti – Ährenfische knusprig gebraten	9,50
36. Skordalia – hausgemachte Kartoffel-Knoblauchcreme	4,50
37. Giros meze – nach dem originalen Familienrezept seit 1972	10,50

### Soupes – Suppen

38. Zwiebelsuppe	5,90
39. Hähnersuppe	5,90
40. Tomatensuppe	5,50

### Salates – Salate

41. Bauernsalat – der alt Bekannte	13,50
42. Choriatiki Salat – typisch griechischer Salat	13,50
43. Salat mit Hähnchenstreifen	14,50
44. Oktopodi Salata	13,50
45. Kleiner Tomaten-Gurkensalat	5,50
46. Kleiner Krautsalat	4,90
47. Kleiner Bähnensalat	4,90
48. Kleiner gemischter Salat	4,90

### Giros Spezialitäten – Familienrezept von 1972

Mit einem kleinen gemischten Salat

49. Giros mit frischen Zwiebeln mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis	16,50
50. Giros mit Käse und Metaxasoße überbacken mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis	18,50
51. Giros – Pfännchen in Metaxasoße mit dazu Kartoffelscheiben	17,50

**Kreatika – unsere klassischen Grillteller  
mit einem kleinen gemischten Salat**

Als Beilage zu unseren Hauptgerichten reichen wir knusprige Kartoffelscheiben und aromatischen Tomatenreis.

<b>52. Ouzo – Teller</b>	
1 Suvlaki, 2 Suzuki, Giros und ein traditioneller Ouzo	18,90
<b>53. Helena – Teller</b>	
1 Schnitzel, 1 Suvlaki und Giros	17,90
<b>54. Aris – Teller</b>	
1 Suvlaki und Giros	17,50
<b>55. Mykonos – Teller</b>	
2 Stück Leber und Giros	17,50
<b>56. Korinth – Teller</b>	
2 Suzuki und Giros	17,50
<b>57. Maria – Teller</b>	
2 Suvlaki und Giros	18,90
<b>58. Platon – Teller</b>	
1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Stück Leber und 1 Schnitzel	18,90
<b>59. Zoni – Teller</b>	
2 Schweinefilet und Giros	17,50
<b>60. Olympos – Teller</b>	
1 Schnitzel, 1 Suzuki, 1 Stück Leber und Giros	17,50
<b>61. Grillteller</b>	
1 Suviaki, 2 Lammkoteletts und Giros	21,50
<b>62. Dimis – Platte</b>	
2 Suvlaki, 2 Schnitzel, 2 Suzuki und Giros mit Tomatenreis, gefüllten Weinblättern, einem Bauernsalat und Zaziki	42,00

**Extras**

Grillgerichte mit Käse und Metaxa überbacken	4,00
Ofenkartoffel statt Kartoffelscheiben und Tomatenreis	2,50
Gemüse statt Kartoffelscheiben und Tomatenreis	2,50
Metaxa – Soße	3,50

**Spezialitäten vom Grill**  
mit einem kleinen gemischten Salat

Als Beilage zu unseren Hauptgerichten reichen wir knusprige Kartoffelscheiben und aromatischen Tomatenreis.

<b>63. Suvlakia - 2 Fleischspieße vom Schwein</b>	<b>17,50</b>
<b>64. Hähnchen Suvlakia - 2 Hähnchenspieße am Holz</b>	<b>17,50</b>
<b>65. Herkules Suvlakia - Schweinesteaks am Spieß</b>	
überbacken mit Käse und Mayonaise	18,90
<b>66. Aristoteles Suvlaki - Schweinesteaks mit Gemüse am Spieß</b>	<b>18,90</b>
<b>67. Bifteki - Hacksteak gefüllt mit Weichkäse</b>	<b>18,50</b>
<b>68. Suzukia - nach griechischer Art gewürzte Mettröllchen</b>	<b>16,50</b>
<b>69. Kleine Schweineschnitzel gegrillt - 3 Stück</b>	<b>16,50</b>
<b>70. Schweinefilets - 3 Stück mit Kräuterbutter</b>	<b>19,50</b>
<b>71. Leber vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln</b>	<b>15,50</b>
<b>72. Hähnchenfilet mit Gemüse.kräuterbutter.</b>	<b>16,50</b>

**Steaks vom Grill**  
mit einem kleinen gemischten Salat

<b>73. Großes Steak vom Schwein mit Kräuterbutter - 250 gramm</b>	
mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis	24,00
<b>74. Rumpsteak mit Kräuterbutter - 250 gramm</b>	

mit saisonalem Gemüse und einer Folienkartoffel

**Lamm vom Grill**

mit einem kleinen gemischten Salat

<b>75. Lammkoteletts mit Kräuterbutter-4 Stück</b>	
mit saisonalem Gemüse und Kartoffelscheiben	26,50
<b>76. Lammfilets mit Kräuterbutter - 3 Stück</b>	
mit saisonalem Gemüse und einer Folienkartoffel	28,00
<b>77. Wein - Platte</b>	
2 Lammfilets, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinefilets mit saisonalem Gemüse einer Folienkartoffel und einem viertel Liter rotem Hauswein	41,00

**Deftige Pfannengerichte**  
mit einem kleinen gemischten Salat

Als Beilage zu unseren Pfannengerichten reichen wir knusprige Kartoffelscheiben.

**78. Pfanne 1 - Schweinefilet**

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons 17.70

**79. Pfanne 2 - Lammfilet**

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons 19.90

**80. Pfanne 3 - Schweineleber**

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons 17.50

**81. Pfanne 4 - Hähnchenfiletschnetzeltes Stroganoff Art**

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons und mit Curry verfeinert 17.80

**82. Pfanne 5 - Olympia Schweinefilet**

in Metaxasoße mit Paprikastreifen und Champignons.  
dazu mit Metaxa verfeinerte Bratkartoffeln 18.90

**Kinderteller**

für Kinder bis 12 Jahren oder Senioren ab 60 Jahren

**83. Pokemon - kleine Portion Giros**

mit Kartoffelscheiben und kleinem Salat 12.50

**84. Micky Maus - 1 Suwlaki**

mit Kartoffelscheiben und kleinem Salat 12.50

**85. Bugs Bunny - 2 Suzuki**

mit Kartoffelscheiben und kleinem Salat 11.90

**86. Winnie Puh - Schweinefilet**

mit Kartoffelscheiben und kleinem Salat 12.90

**87. Super Mario**

Bandnudeln mit Hackfleisch in Tomatensoße 10.50

**88. Lucky Luke - Giros mit Käse und Metaxaspße überbacken**

12.50

**89. Asterix & Obelix** – 2 Suzuki mit Käse und Metaxasoße überbacken 12,50  
**Makaronia - Bandnudeln**  
mit einem kleinen gemischten Salat

**90. Bandnudeln mit Giros**  
mit Käse und Metaxasoße überbacken 15,50  
**91. Bandnudeln mit Lammfilet**  
in Tomatensoße mit einem Stück schafskäse 18,50  
**92. Bandnudeln mit Rindfleisch**  
in Tomatensoße mit einem Stück schafskäse 18,50  
**93. Bandnudeln mit Scampi**  
in Tomatensoße 18,50  
**94. Bandnudeln mit Meeresfrüchten**  
in Tomatensoße 18,50  
**95. Bandnudeln**  
mit Käse und Metaxasoße überbacken 13,50  
**96. Bandnudeln mit saisonalem Gemüse**  
in Tomatensoße 13,50

### **Aufläufe**

mit einem kleinen gemischten Salat

**97. Vegetarischer Auflauf – Kartoffeln, Broccoli & Champignons**  
mit Käse und Metaxasoße überbacken 15,50  
**98. Mousakas – Kartoffel-Auberginenauflauf**  
mit Hackfleisch, Bechamel und Tomatensoße 15,50

### **Ofengerichte**

mit einem kleinen gemischten Salat

**99. Stifado – Rindfleisch in Tomatensoße**  
mit Zwiebeln und Schafskäse 18,50  
**100. Lammfleisch in Tomatensoße**  
nach Wahl: Auberginentomate oder Dicken Bohnen mit Schafskäse 18,50  
**101. Lammfleisch in Tomatensoße**  
dazu Kritharaki {reisnudel}mit Schafskäse 18,50

**102. Rindfleisch in Tomatensoße**

nach Wahl: Auberginentomaten oder Dicken Bohnen mit Schafskäse 18,50

**Fischgerichte vom Grill**

mit einem Tomaten-Gurkensalat

Als Beilage zu unseren Fischgerichten reichen wir knusprige Kartoffelscheiben, Broccoli und etwas Zaziki.

103.	Lachs	19,50
104.	Rotbarschfilet	17,90
105.	Seezungenfilet	17,50
106.	Kalamaria - gebratener Tintenfisch	17,50
107.	5 Black Tiger Garnelen	22,50
108.	Thalassa - Platte	34,00

2 Black Tiger Garnelen, ein Seezungenfilet, Rotbarschfilet, Kalamaria

**Extras**

Grillgerichte mit Käse und Metaxa überbacken	3,90
Ofenkartoffel statt Kartoffelscheiben und Tomatenreis	2,50
Gemüse statt Kartoffelscheiben und Tomatenreis	2,50
Metaxa - Soße	3,50
Scharfe Soße	1,70
helle Sahnesoße	4,50
Knoblauchsoße mit Olivenöl	1,50
Ketchup / Mayonaise	0,75
Brotkorb	1,50