



Jung, dynamisch, mit wenig Geld in den Taschen, aber mit vielen Träumen und Erwartungen an das neue Leben, ging ich seinerzeit aus der Provinz Thessalien in Griechenland nach Athen. Ich lebte bis dahin als Halbwaise bei meinem Onkel, machte dort die Schule fertig um nun in Athen ein neues Leben zu beginnen. Zuerst als Gelegenheitsarbeiter, dann in einer Küche. Die Zeit verflog und ich musste als Soldat für mein Land da sein.

Das war mein großes Glück. Ich durfte am "Königlichen Hof" zuerst in der Palastwache dienen. Da ich eine Kochausbildung hatte, wurde ich in die „Königliche Küche“ berufen und hatte dort schnell Erfolg. König Konstantin II. und seine Gemahlin Annemarie fanden Gefallen an mir. Ich durfte mitkochen, neue Rezepte ausprobieren und war plötzlich der Leibkoch, der für die Monarchen kochen durfte. Es gab Lamm, Hühnchen, Fasan und viel Gemüse. Diese schöne Zeit ging leider im Juni 1963 vorbei, denn der König musste ins Exil und die Bediensteten verloren ihre Stellen. Für mich war das eine weitere Chance. Ich heiratete meine Frau Maria und Deutschland öffnete seine Pforten für Gastarbeiter. So durfte ich nun in



Deutschland für meine zwei Kinder und meine Frau sorgen.

Maria und ich arbeiteten Tag und Nacht, um ans Ziel zu kommen. Wir wollten ein eigenes Lokal eröffnen. Es dauerte viele Jahre, doch dann hat sich 1984 die Chance ergeben.

In Lützelburg, ein kleiner Ort im Norden Augsburgs, übernahmen wir das Theaterheim. Mein Sohn Konstantinos half tatkräftig mit. Leider musste er, in Folge eines Autounfalls, viel zu früh gehen.

Maria und ich gaben aber nicht auf. Wir engagierten uns weiter im Theaterheim und der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Meine Tochter Wula half auch eifrig mit. Die königlichen Schmankerl und Rezepte schmeckten unseren Gästen und viele gute Freunde aus dieser Zeit besuchen uns noch heute.

Fast zehn Jahre waren wir Pächter im Theaterheim, dann wechselten wir nach Langweid am Lech in den „Gasthof Sonne“, wo wir nochmals zehn Jahre unsere Gäste verwöhnen konnten. Unsere Tochter Wula ist nach einigen Jahren Schule und Ausbildung mit ins Geschäft eingestiegen.

Nach den zehn Jahren in Langweid am Lech sind wir nach Augsburg umgezogen, in die „Karl-Freytag-Stuben“ im Hochfeld. Wir machten uns auch in Augsburg einen guten Namen.



Herzlich Willkommen

(Stergios Dimos)



Suppen

1	Bohnensuppe	mit Brot	€ 4,50
2	Gulaschsuppe	mit Brot	€ 4,50
3	Festtagssuppe	mit Brot	€ 4,50

Kalte Vorspeisen

10	Tirokauteri	Schafskäsesalat pikant gewürzt	€ 6,20
11	Zatziki	Joghurt mit Knoblauch (g)	€ 5,80
12	Oliven _(Schwarz)	pikant gewürzt	€ 5,20
13	Peperoni	mit milder Schärfe (m)	€ 5,20
15	Feta	Schafskäse in Olivenöl & Zwiebeln (g)	€ 9,50
16	Meze klein für 1 Person	gemischte Vorspeisenplatte mit Weißbrot	€ 12,50
17	Meze groß für 2 Personen	gemischte Vorspeisenplatte mit Weißbrot	€ 23,90

Warme Vorspeisen

20	Kolokithokeftedes	griechische Zuchinipuffer _(5,8,a,g,c,i,k,o)	€ 9,90
21	Pita	warmes Fladenbrot (a)	€ 2,20
22	Saganaki	Schafskäse gebacken (8,a,g,c)	€ 9,80
23	Saganaki Spezial mit Sesam und Honig	(8,a,g,c)	€ 10,50
24	Ntolmadakia	gefüllte Weinblätter mit Reis und feiner Käsesoße (a,f,g,m)	€ 8,50
25	Tiropitakia	Schafskäsetaschen (8, a,g,c)	€ 9,80

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

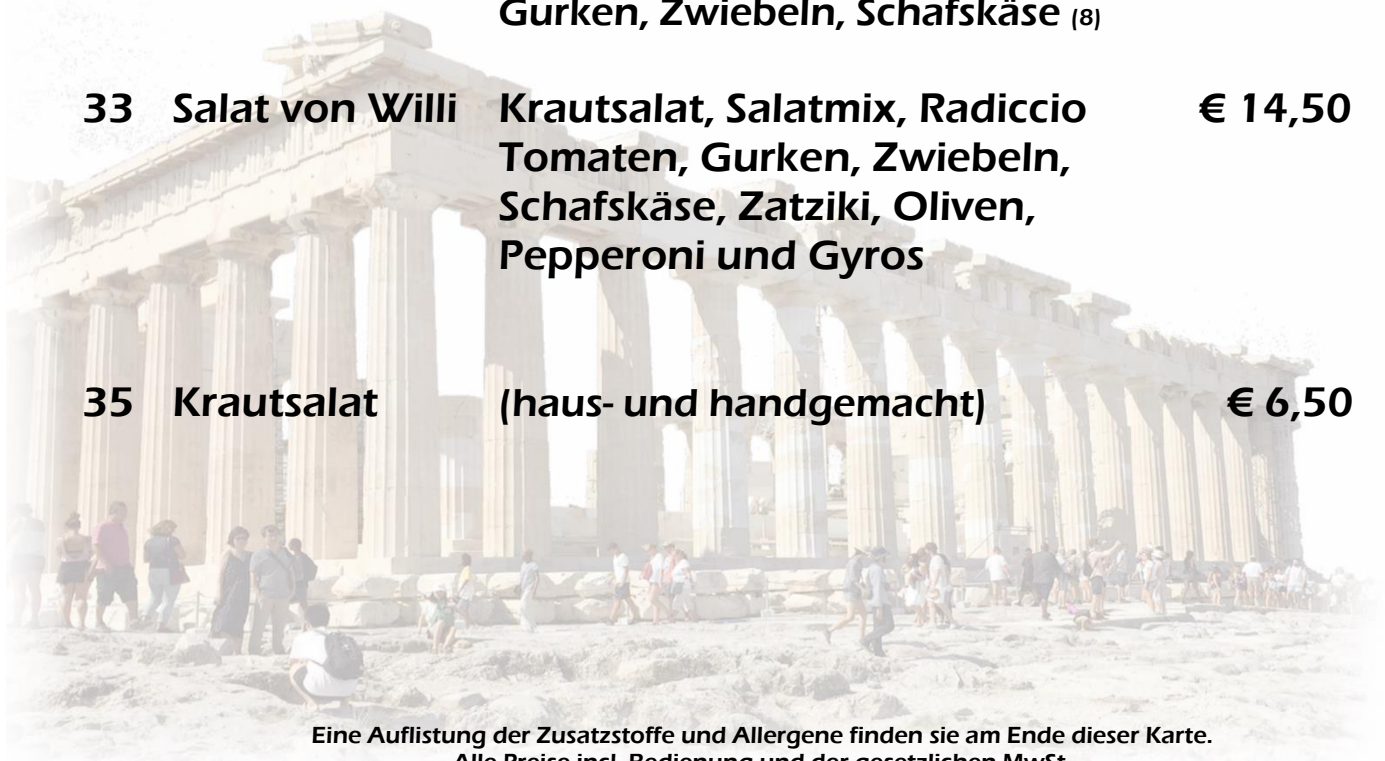


Vegetarisches

- | | | |
|----|---|----------------|
| 95 | Vegetarischer Teller | € 18,90 |
| | Schafskäse Taschen, Zatziki, weiße griechische Riesenbohnen, Oliven, Pepperoni, Reis, Pommes frites, gefüllte Weinblätter und Salat (8,a,c,f,g,i,m) | |
| 96 | Gemista | € 17,50 |
| | mit Reis gefüllte Paprika und Tomaten aus dem Ofen hausgemacht mit Salat (vegan) | |

Salate

- | | | |
|----|--|----------------|
| 30 | Beilagensalat | € 3,00 |
| 32 | Bauernsalat | € 11,20 |
| | Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse (8) | |
| 33 | Salat von Willi | € 14,50 |
| | Krautsalat, Salatmix, Radiccio Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafskäse, Zatziki, Oliven, Pepperoni und Gyros | |
| 35 | Krautsalat | € 6,50 |
| | (haus- und handgemacht) | |



Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.





Griechische Spezialitäten vom Grill

- | | | | |
|----|-------------------------------|---|---------|
| 41 | „Gyrospfännle“ | Gyros, Reis, mit feiner Käsesoße und Salat (a,c,g,i) | € 17,80 |
| 42 | Kalbsleber | vom Stein-Grill, Zatziki, Reis, Gyros und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 19,80 |
| 43 | Lech Nord-Platte für 1 Person | 2 Suvlaki, 1 Hacksteak, Gyros, 1 Lammkotelett, Zatziki, Bauernsalat, Reis (a,c,f,g,i) | € 21,50 |
| 44 | Kleines Gyros | mit Reis, Zatziki und Salat (a,c,f,g,i) | € 14,50 |
| 45 | Großes Gyros | mit Reis, Zatziki, Salat und Pita (a,c,f,g,i,k) | € 16,90 |
| 46 | Suvlaki | 2 Schweinefleischspieße, Reis, Pommes frites und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 15,50 |
| 48 | Filetspieß | mit Pommes frites, Zatziki, Reis und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 18,50 |
| 49 | Suvlaki Kotopoulo | 2 Hähnchenspieße, Pommes frites, Reis, und Salat (a,c,f,g,i) | € 17,90 |
| 50 | Bifteki | Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Reis und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 19,90 |
| 51 | Meteora Teller | 1 Suvlaki, 1 Hacksteak, 1 Lammkotelett, Gyros, Reis und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 17,50 |
| 52 | Athos Teller | 2 Suvlaki, Gyros, Reis und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 16,50 |

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!





56 Marathon Teller 2 Lammspieß, Gyros, Reis, Zatziki und Salat (a,c,f,g,i,k) **€ 21,50**

53 Rhodos Teller 4 Hacksteak, Gyros, Reis, Pita, Salat (a,c,f,g,i,k) **€ 18,80**

54 Samos Teller 1 Filetspieß, Gyros, Zatziki, Reis und Salat (8,a,c,f,g,i,k) **€ 19,80**

55 Saloniki Teller 1 Suvlaki, 2 Hacksteaks, Gyros, Reis und Salat (8,9,a,c,f,g,i,k) **€ 17,50**

57 Mykonos Spezial 4 Lammkoteletts, Gyros, Reis, Schafskäse und Salat (a,c,f,g,i,k) **€ 21,50**

58 Kreta Platte für 2 Personen **€ 38,50**

2 Suvlaki, 2 Hacksteaks,
2 Schweinesteaks, 2 Lammkoteletts,
Gyros, Pommes frites, Reis, Zatziki
und Bauernsalat (a,c,f,g,i,k)

59 Athen Platte für 4 Personen **€ 74,50**

4 Suvlaki, 4 Hacksteaks,
4 Schweinesteaks, 4 Lammkoteletts,
Gyros, Pommes frites, Reis, Zatziki
und Bauernsalat (a,c,f,g,i,k)

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!





Aus unserem Backofen

61 Lammkeule	(a,c,f,i,k)	€ 18,50
+ grüne Bohnen und Pita		€ 4,50
+ Reis		€ 3,50
+ Pommes		€ 3,90
+ griechische weiße Riesenbohnen		€ 4,50

Fischgerichte

75 Aphroditi Spezial		€ 22,50
Babycalamari mit Gyros, Pommes frites, Zatziki, Salat	(a,c,d,g,k)	
70 Santorini Spezial		€ 22,90
Riesengarnelen, Gyros, dazu Reis und Salat	(a,d,k,o)	
71 Calamari	Tintenfischringe gebacken mit Pommes frites und Salat	€ 21,50
	(a,c,d,k)	
72 Gyros- Calamari mit Pommes frites und Salat	(a,c,d,f,g,k)	€ 21,90

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!





Deutsche Spezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 82 | Kinderschnitzel vom Schwein paniert
mit Pommes frites (a,c,f,i,k) | € 11,80 |
| 83 | Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
paniert mit Pommes frites und Salat (a,c,k) | € 15,80 |
| 85 | Oma's Käsepfännle
3 Schweinelendchen mit Spätzle,
Kroketten, feiner Käsesoße
und Salat (a,c,f,g,i,k) | € 19,50 |
| 86 | Cordon Bleu vom Schwein
mit Pommes frites und Salat (a,c,g) | € 18,50 |
| 89 | Seniorenteller 2 Schweinelendchen in Käsesoße,
Spätzle, Kroketten (8,a,c,g,i) | € 14,50 |
| 90 | Curry-Wurst mit Pommes frites (2,4,7,14,i,k) | € 8,50 |
| 91 | Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln
und Salat (a,c,g,i) | € 11,50 |

Beilagen

- | | | |
|----|--|--------|
| 92 | Portion Spätzle mit hausgemachter Bratensoße (a,c,g,i,f) | € 6,50 |
| 93 | Portion Reis (a,c,g,i,f) | € 5,80 |
| 94 | Portion Pommes frites | € 5,90 |

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

*Wir übernehmen für Sie alle Familienfeierlichkeiten, Trauerfeiern,
Hochzeiten.*





Kalte Brotzeiten

(von Mai bis September)

103 Wurstsalat mit Brot (a) € 11,90

104 Schweizer Wurstsalat mit Brot (8,a,g) € 13,90

105 Hausgemachte Bratensulz (4,a,c,e) € 13,20
mit Brot
(nach Vorbestellung,
auch zum Mitnehmen)



Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Wir wünschen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt!





Bier aus Autenried - Qualität, die schmeckt!

131 Helles (a)	0,5 l	€ 3,40
143 Leichtes Weizen (a)	0,5 l	€ 3,60
144 Alkoholfreies Weizen (a)	0,5 l	€ 3,60
145 Alkoholfreies Bier (a)	0,5 l	€ 3,40
132 Weizen (a)	0,5 l	€ 3,60
133 Pils (a)	0,3 l	€ 3,60
134 Radler (11,a)	0,5 l	€ 3,40
127 Radler Dunkel (11,a)	0,5 l	€ 3,60
126 Ruß (11,a)	0,5 l	€ 3,60
125 Ruß dunkel (11,a)	0,5 l	€ 3,60
147 Ruß alkoholfrei (11,a)	0,5 l	€ 3,60
135 Dunkles Bier (a)	0,5 l	€ 3,60
136 Dunkles Weizen (a)	0,5 l	€ 3,60
137 Cola Weizen (1,3,9,a)	0,5 l	€ 3,90
138 Gaißen-Maß (1,3,9,a)	1,0 l	€ 12,10
139 Gaißen-Halbe (1,3,9,a)	0,5 l	€ 6,10
140 Weinschorle (m) rot/weiß, süß/sauer	0,5 l	€ 4,50
142 Weinschorle (m) rot/weiß, süß/sauer	0,25 l	€ 3,20
141 Helles (a)	0,25 l	€ 2,40

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.





Alkoholfreie Getränke

150 Coca Cola ^(1,9,17)	0,33 l	€ 3,80
151 Coca Cola Zero ^(1,9,11,12)	0,33 l	€ 3,80
170 Coca Cola Light ^(1,9,11,12)	0,33 l	€ 3,80
152 Tafelwasser	0,5 l	€ 3,40
153 Adelholzener Mineralwasser (naturell oder classic)	0,25 l	€ 2,90
164 Adelholzener Mineralwasser (naturell oder classic)	0,7 l	€ 6,50
154 Fruchtsaftschorle ⁽³⁾ Apfel, Johannisbeere, Orangenektar, Maracujanektar,	0,5 l	€ 3,90
155 Fruchtsaftschorle klein ⁽³⁾ Apfel, Johannisbeere, Orangenektar, Maracujanektar,	0,25 l	€ 2,90
156 Birnen-Holunder-Spritzer	0,5 l	€ 4,10
169 Fruchtsaft Pur Apfel, Johannisbeere, Orangenektar, Maracuja,	0,2 l	€ 2,70
160 Cola Mix ^(1,3,9)	0,5 l	€ 3,90
161 Cola Mix ^(1,3,9)	0,25 l	€ 2,90
162 Limo gelb/weiß ⁽¹¹⁾	0,5 l	€ 3,90
163 Limo gelb/weiß ⁽¹¹⁾	0,25 l	€ 2,90

Alle Säfte sind von der Firma Burkhardt

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.

Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.





Warme Getränke

171 Haferl Kaffee (3,9)	€ 3,40
172 Tasse Kaffee (3,9)	€ 2,80
178 Espresso (3,9)	€ 2,50
240 Doppelter Espresso (3,9)	€ 3,30
179 Heiße Schokolade	€ 3,50
230 Latte Macchiato (g,3,8,9)	€ 3,70
173 Griechischer Mokka (3,9)	€ 2,80
174 Cappuccino (g,3,8,9)	€ 3,50
175 Glas Tee (3,9) Kamille, Kräuter, Früchte, Schwarz, Grüner, Pfefferminz	€ 2,60
177 Glühwein (1) (November – Februar)	€ 3,60

Offene Weine

184 Agioklima rot/weiß, trocken (m)	0,25 l	€ 5,50
182 Retsina weiß (m)	0,25 l	€ 5,50
181 Retsina rosé (m)	0,25 l	€ 5,50
185 Moshovoli rot/weiß, lieblich (m)	0,25 l	€ 5,50
188 Samos gold, Likörwein	0,25 l	€ 6,80

Flaschenweine

Riesling Trocken (m)	0,7 l	€ 16,00
Retsina Kechribari (m)	0,5 l	€ 12,80

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.





Sekt

Marke des Hauses

0,7 l

€ 21,50

Spirituosen

210 Ouzo	2 cl	38%	€ 3,00
211 Tsipouro Hausmarke	2 cl	42%	€ 4,20
201 Metaxa 5*	2 cl	38%	€ 4,50
208 Williamsbirne	2 cl	40%	€ 3,50
212 Wilhelmine (Honig Willi)	2 cl	40%	€ 3,70
213 Ramazotti	4 cl	30%	€ 4,20
215 Jack-Daniels gespritzt _(1,3,9)	4 cl	40%	€ 4,30
204 Asbach gespritzt _(1,3,9)	4 cl		€ 3,90

Aperitiv

220 Hugo _(5,13)	Sekt, Holundersirup, Mineralwasser	€ 7,50
221 Lillet Wildberry _(1,16)	Lillet, Russian Wildberry, gemischte Beeren	€ 7,90
222 Aperol Spritz _(1,5,10,13)	Sekt, Aperol, Mineralwasser	€ 7,50

Eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene finden sie am Ende dieser Karte.
Alle Preise incl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt



Sehr verehrter Gast,

mit der Umsetzung der **Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) 1169/2011** möchten wir Sie über enthaltene **Zusatzstoffe und Allergene** unserer verwendeten Zutaten informieren.

Die entsprechenden Zusatzstoffe sind mit den Fußnoten mit „**1 - 16**“ bezeichnet,

Allergene mit „**a - o**“.

Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoffen,**
- 2 = mit Konservierungsstoffen,**
- 3 = mit Antioxidationsmittel,**
- 4 = mit Geschmacksverstärkern,**
- 5 = geschwefelt,**
- 6 = geschwärzt,**
- 7 = mit Phosphat,**
- 8 = mit Milcheiweiß,**
- 9 = koffeinhaltig,**
- 10 = chininhaltig,**
- 11 = mit Süßungsmitteln,**
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle,**
- 13 = gewachst,**
- 14 = mit Nitritpökelsalz,**
- 15 = Taurin,**
- 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)**

Allergene

- a = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste),**
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,**
- c = Eier und Eierzeugnisse,**
- d = Fisch und Fischerzeugnisse,**
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,**
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,**
- g = Milch und Milcherzeugnisse,**
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),**
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,**
- k = Senf und Senferzeugnisse,**
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,**
- m = Schwefeldioxid und Sulphite,**
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse,**
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**