

Mezedes (Vorspeise)

1 Tagessuppe 5,50 €

Tomatensuppe Oder Hünnersuppe (Dazu Brot)

2 Pikilia Galazio Platte Mix (Sehr zum Empfehlen) 18,90 €

Mix (Für 2 Personen) (G-A-C) Eine Kreation

Aus Warmen Und Kalten Köstlichen Mediterranen Vorspeisen

3 Gigantes (Dicki Bohnen) (G) 8,30 €

Mit Feta Käse Überbacken

4 Gegrillte Pepperoni (G) 6,90 €

Mit Tzatziki Und Knoblauchkräutern

5 Melitzana (Mehliert) (A-G-C) 8,10 €

Gebratenen Auberginen Mit Tzatziki Und Knoblauchkräutern

6 Kolokithia (Mehliert) (A-G-C) 8,10 €

Gebratene Zucchini Mit Tzatziki Und Knoblauchkräuten

7 Champignons In Metaxasauce (A-G-A) 8,80 €

Gefüllt Mit Spinat Und Schnittkäse Überbacken

8 Knoblauchbrot (A-G) 4.90 €

Mit Frischen Hausgemachter Kräuternbutter Und Knoblauch

9 Paprika Florinis (G) 8,50 €

Mit Schafskäse Gefüllte Spitzpaprika Ofen Gebacken



Mezedes (Vorspeise)

10 Dolmadakia 7,50 €

Gefüllte Weinblätter Mit Reis In Zitronenrahmsöße

11 Spanakopitakia (A,G) 7,50 €

Blätterteig Mit Spinat Und Schafskäse Gefüllt

12 Bruschetta Speziale (G, A) 6,90 €

Mit Frischen Tomaten Knoblauch Petersil & Olivenöl & Käse Im Offen

13 Baby Callamaris (G, D) 12,90 €

In buttersauce gebraten mit zitrone & cherry tomaten

14 Octopus (G, D) 14,30 €

Gegrillte Octopus mit zitrone, cherry tomaten

15 Sardellen (D,A,G) 8,90 €

Gewürzte, Sardellen eine traditionelle Spezialität aus Griechenland

und sehr beliebt im Taverna

16 Tzatziki (8,G) 5,80 €

Aus Feinsten Zutaten. Joghurt, Gurken, Knoblauch, Olivenöl

17 Oliven (6) 5,90 €

Verfeinert Mit Olivenöl Zwiebeln Und Oregano

18 Kolokithokeftedes 8,70 €

Kolokithokeftedes sind griechische Zucchini-Bällchen, mit Fetakäse und tzatziki dipp



Mezedes (Vorspeise)

19 Taramas (B, C, D) 7,50 €

Fischcream Soße von Fischeier

20 Dakos (A-G) 7,50 €

Kretischer Spezilität mit Feta käse Tomaten organo und olivenöl

21 Melitzanosalata 8.90 €

Der Legendäre Melitzanosalata Kritischer Spezialität, Aubergini Salat

mit Knoblauch . Zwiebeln Olivenöl , Paprika

Eidikotites Tirion (Käse Spezialitäten)

22 Tirokafteri (Chtipiti) (8-G) 8,70 €

Hausgemachter Käsecreme Aus Schafskäse, Mit Frischen Kräutern,

23 Saganaki Special (G-A-K) 10,90 €

Gebackener Panierter Käse, Griechischer Art mit Honig

24 Feta Furno (8,G) 10,90 €

Überbackenkäse Mit Tomaten , Oliven Peperoni Und Knoblauch Verfeinert



Salates (Salaten)

25 Bauernsalat Gross (Xoriatiki) (G) 10,90 €

Traditionell Griechisch Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven Pepperoni und Feta Käse

26 Haloumi Salata (G-H-L) 13,50 €

Spezialität Aus Zypern, Halloumikäse Auf Gemischten Salat, und Rosinen

Balsmiko Und Honig und Walnuss

27 Gyros-Salata (J) 13,50 €

Gyrosfleisch Auf Gemischten Salat Und Mit Hausgemachtes Dressing

28 Kotosalata (A-F-G) 13,50 €

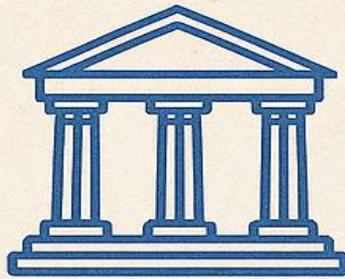
Hähnchenbrust Auf Gemischten Salat Und Mit Hausgemachtes Dressing

29 Scampi Special Salat (B-H-G) 14,90 €

Scampis in Ouzo Gelöscht und in Butter Gebraten mit Knoblauch und Cherry Tomaten ,

Feta Käse und serviert auf Gemischten Salat mit wallnüse





Mono gia tous mikrous mas Iroes (Nur für unsere kleinen Helden)



30 Pluto Teller (A-C) 8,90 €

Kinder Schnitzel mit Pommes Frites

31 Nemo & Dory Teller (Fish Fingers) 8,90 €

Fischtübchen Mit Pommes Frites

32 Tom & Jerry Teller (Nudel) (A-G) 8,90 €

Penne Mit Tomatensauce, Und Schnittkäse

33 Micky Maus Teller (Gyros) 8,90 €

Kinder Gyros Mit Pommes Frites

34 Paw Patrol Teller (Souvlaki) 8,90 €

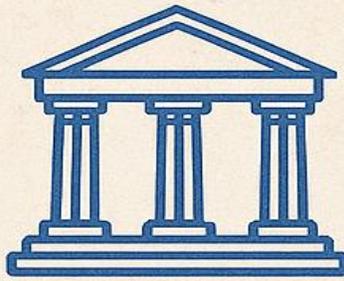
1x Fleischspieß Mit Pommes Frites



Für unsere kleine Helden, unser Koch empfiehlt dazu noch eine

Metaxasoße 4,90 €





Apo ton Fournos (aus dem Backofen)

35 Andros Pfanne (G-A) 18,50 €

Hähnchenfiletspitzen In Der Pfanne Gebraten Und Penne
In Metaxasauce Mit Schnittkäse Überbacken

36 Brokkoli Pfanne (Vegatarische) (G) 17,40 €

Brokkoli Mit Metaxasosse Und Schnittkäse Überbacken

Für Andros Pfanne und Brokkoli empfehlen wir Ihnen gerne
dazu extra Kretanischen Kartoffeln mit Knoblauchkräutern 4,50 €



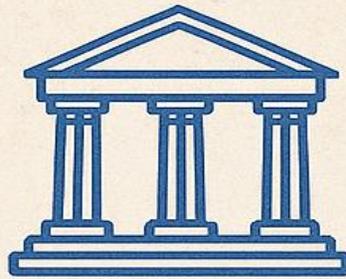
37 Gyros Special (4-8-G) 19,70 €

Gyros vom Drehspieß mit Metaxasauce mit feta Käse und schnittkäse Überbacken
dazu Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauchkräutern



Apo ton Fournos (aus dem Backofen)

38 Kota Fournos	19,50 €
Hähnchenbrust Mit Metaxasosse Und Käse Überbacken Dazu Kretanischen Kartoffeln	
39 Souvlaki Furno (A G)	19,50 €
Zwei Marinierte Fleischspiesse mit metaxasosse und käseüberbacken Dazu Pommes	
40 Bifteki Überbacken (A , 4)	20,90 €
Hacksteak Gefüll (Schwein und Kalb), Mit Schafskäse , schnittkäse, Überbacken Mit Metaxasauce , schnittkäse, Dazu Kretanischen Kartoffeln	
41 Lammhaxe - Im Ofen Gebacken (G,A)	24,90 €
Traditionell Griechisch. In Eigener Sosse, Nach Langjähriger Rezeptur Im Ofen Überbacken mit Fetakäse und Kritharaki (reisnudel)	
42 Santorini Pfanne (G,A)	18,90 €
Gyros mit Penne in Metaxa soße mit Fetakäse und schnittkäse überbacken.	
43 Scampi Pfanne (B-H)	22,90 €
Scampi Gelöscht in weiss wein mit butter gebraten ,knoblauch , paprika, Champignons und tomaten Cherry mit fetakäse Dazu Kretanischen Kartoffeln	



Apo tin Sxara Fileta & Steak (Vom Grill Filet & Steaks)

44 Paidakia (Lammkotellets) (G-A) 24,90 €

Gegrillte Lammkoteletts, Mit Tzatziki Und Frischer Zitrone Dazu

Kretanischen Kartoffeln und Grünen Bohnen

45 Gyros Callamaris (Bayerische Teller) (G-C-A-8-D) 19,90 €

Gyros Vom Drehspieß mit Callamaris , mit Tzaziki Dazu Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

46 Kreta Mix (4-G-A-J) 20,90 €

Gyros Vom Spiess, Marinierter Fleischspieß, Hacksteak Und Gegrilltes Rinderleber

mit Tzatziki Dazu Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauchkräutern

47 Gyros Aus Larissa (4-G) 16,50 €

Spezialität Des Hauses Gyros vom Drehspieß, Tzatziki Dazu Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

48 Souvlaki (G) 18,80 €

Zwei Marinierte Fleischspiesse mit Tzatziki Dazu Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern



Apo tin Sxara Fileta & Steak (Vom Grill Filet & Steaks)

49 Rinderleber (4) 17,10 €

Zart Gegrillter Rinderleber Mit Gebratene Zwiebeln in tomaten Sauce Und Apfelring Garniert

Dazu Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauchkräutern

50 Souzoukakia (A-G-J) 18,90 €

Saftig Gegrillte Hacksteaks In Metaxasauce mit Käse Überbacken Dazu Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

51 Bifteki (G-J) 19,90 €

Gegrilltes Hacksteak (Schwein und Kalb), Gefüllt Mit Schafskäse, und Schnittkäse

Dazu Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauchkräutern

52 Hähnchenbrust Gegrillt (A,F,G) 18,50 €

Saftig Gegrillt Mit Zitrone Und Kräuterbutter, Dazu Kretanischen Kartoffeln



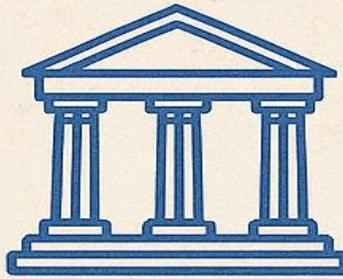
53 Kleopatra Teller * (M,G,) 19,90 €

Gegrilltes Rinderleber, Schweinefiletlende, Hähnchenbrust mit Tzatziki Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

Für jede Mix Platte. Unsere Lieblingslieblings Küche empfehl Ihnen gerne

dazu noch Metaxa Soße und Käse überbacken 5,70 €



Apo tin Sxara Fileta & Steak (Vom Grill Filet & Steaks)

54 Schweinelende *Metaxa* (A,G,4,E)

19,90 €

Zart Gegrillte Schweinefiletlende Mit Metaxasauce & (4) Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

55 Thessaloniki Mix (4,A,G,)

19,90 €

Schweinesteak ,Rinderleber , Gyros vom Drehspieß Dazu Beilage Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

56 Korfu Mix (4 G J)

19,90 €

Gegrilltes Schweinesteak Gyros Von Spieß & Fleischspieße mit Tzatzki Dazu Beilage Kretanischen Kartoffeln

Mit Knoblauchkräutern

57 Galazio Special Teller Mix 5* (4 G A J F)

26,90 €

Hähnchenbrust Gegrillt , Lammkotlett , Gyros , Souflaki Schweinefiletlende mit Tzatziki

Dazu Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauchkräutern

58 Gyros A LA Chef (G)

19,90 €

Gyros mit Rucola, Zwiebeln, Fetakäse Olivenöl Parika Tomaten serviert

dazu Kretanischen Kartoffeln mit knoblauchkräutern



Apo tin Sxara Fileta & Steak (Vom Grill Filet & Steaks)

59 Lammfilet Grill (G)

25,90 €

Saftig gegrillt mit Kräuterbutter und frischer Zitrone, Tzatziki dazu Kartoffeln mit Knoblauchkräutern

60 Kotopoulo Gemisto (G.A)

20,50 €

Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat und Schnittkäse in Metaxa soße Überbacken dazu

Kretanische kartoffeln mit Knoblauchkräutern

61 Souvla Meteora (Chef Lieblingsessen) (G,A, 4)

22,90 €

Hauchdünne Schweinefleischröllchen gefüllt mit Schafskäse auf Spieß mit Paprika,

Zwiebeln, mit Metaxasoße und Käse überbacken dazu Kretanischen Kartoffeln

62 Psaronefri Fileto (,E, 4)

20,50 €

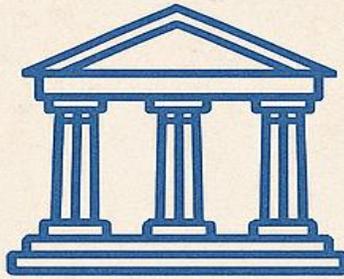
Zart Gegrilltes Schweinefiletlende mit Petersillien Kartoffeln und Pfeffer Sauce



Für jede Mix Platte. Unsere Lieblingslieblings Küche empfehl Ihnen gerne

dazu noch Metaxa Soße und Käse überbacken

5,70 €



Psaria & Thallasina (Fisch & Meeresfrüchte)

63 Thalassa Mix Frittierte (A,B,D) 26,90 €

Mehlierte : Callamaris ,Scampi,Sardellen ,Zandafilet Dazu Zitronenfischsosse und Gemüse

64 Scampi (B,D,G) 24,90 €

Mit butter gebraten Scampis (Garnelen), Dazu Zitronenfischsosse Und Gemüse

65 Callamaris (A D G) 20,90 €

Calamaris Mehliert, und Gebraten Dazu Zitronenfischsosse Und Gemüse

66 Fischplatte (A,B,D,G) 23,90 €

Gemischte Platte Mit Scampi Calamaris Laksfile Dazu Zitronenfischsosse und Gemüse

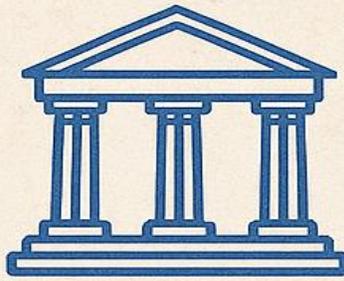
67 Zanderfilet (A,,D,G) 19,90 €

Mit Liebe gemacht und in Butter gebratenes Zanderfilet, dazu Leckeres Petersilienkartoffeln

68 Gegrillte Lachsfilet (D.G.A) 21,90 €

Lachsfilet gegrillte mit Beilage dazu Gemüse





Ta Makaronia mas (Unsere Nudeln Speissen)

69 Spagehthti Hellas (G-A) 15,90 €

Spagetti Mit Oliven,, Cherry Tomaten und Knoblauch In Weisswein Gelöscht

70 Makaronia Kotopoulo (G-A) 17,90 €

Tagliatelle Mit Hähnchenfiletspitzen In Sahnesosse

71 Makaronia Solomos (G,A,D) 18,90 €

Tagliatelle Mit Gebratenem Lachsfilet Und Frischen Spinat

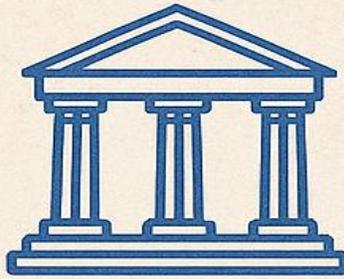
In Hummercremesoße



72 Makaronia me Kima (G-) 18,70 €

Ein beliebtes griechisches Alltagsgericht .

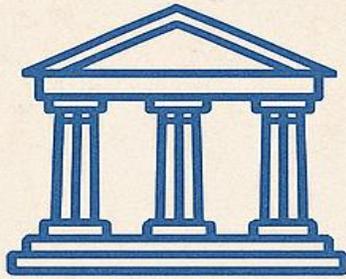
Spagetti mit Hackfleisch in Tomaten sauce und feta käse



Sinodeftika piata (Beilagen)

73 Pommes Frites (A)	4,30 €
74 Kretanischen Kartoffeln Mit Knoblauch Gratiniert (A)	4,50 €
75 Pita (2-A)	4,10 €
Fladenbrot	
76 Tomatenreis	4,30 €
77 Gemüse Mix	4,50 €
78 Metaxasoße (G)	4,90 €
79 Butter Reis	4,30 €
84 Kritharaki (Reianudel)	4,30 €





Wenn Sie Fragen Haben Wegen Allergene Gerichte

Bitte Fragen Sie Unserer Netten Personal *****

Zusatzstoffe, Allergene Zusatzstoffe Und Allergene –

Zahlenkennzeichnung

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3

Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5

geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 Phosphat, 8 Milchweiß,

9 Koffeinhaltig, 10 Chininhaltig, 11 Süßungsmittel

Allergene: A Glutenhaltig, B Krebstiere,

C Eier/Eierzeugnisse, D Fisch- und Erzeugnisse,

E Erdnüsse- / Erzeugnisse, F Soja- / Erzeugnisse,

G Milch- / Erzeugnisse, H Schalenobst, I Sellerie- / Erzeugnisse,

J Senf- / Erzeugnisse, K Sesamstangen, L Schwefeloxid/ Sulfide,

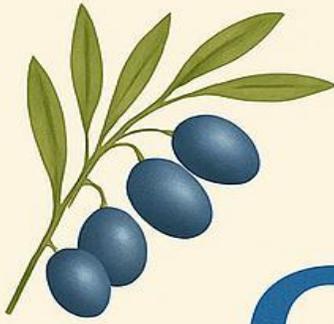
M Lupinen, N Weichtiere



Der Umwelt zu Liebe - für nicht verzehrte Speisen „zum Mitnehmen“,

müssen wir Ihnen 1,00 € Verpackungskosten berechnen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



TAVERNA GALAZIO

Herzlich willkommen in der Taverna Galazio

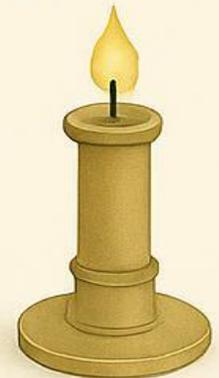
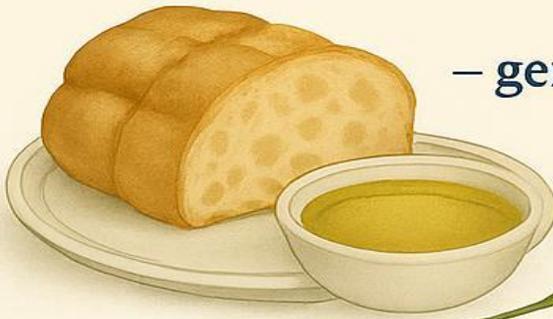
Treten Sie ein und entdecken Sie den
authentischen Geschmack Griechenlands – sowie
man ihn nur auf den schönsten
Inseln erleben kann.

In unserer Taverna bereiten wir jede Speise
mit frischen Zutaten und viel Liebe zu-
ganz, so, wie es die Großmutter
für ihre Familie tun

Genießen Sie bei uns unvergessliche Momente
in familiärer Atmosphäre – mit Freunden,
Familie, Bekannten oder Kollegen.

Lassen Sie sich von der Wärme aus unserer
Küche und der Herzlichkeit unseres Hauses
zerzaubern.

– genau wie von Ihnen,
Ihr Leo



**Efcharistó
polí**

