

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.

Mezedes – Vorspeisen

1. Hausgemachter Zaziki	5,70
2. Hausgemachter Chtipiti pikante schafskäsecreme.	6.50
3. Hausgemachter Tarama Fischrogencreme	6.50
4. Peperoni und Oliven eingelegt in griechischem Olivenöl	5.50
5. Griechischer Schafskäse	8.50
6. Mezes – kleine gemischte Vorspeisenplatte	15.50
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	7.50
12. Knusprig gebratene Auberginenscheiben mit Zaziki	7.90
13. Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert	7.80
14. Knoblauchbrot mit Tomatenstückchen 6 Stück – kleine Portion möglich	6.50
15. Krokates me tesera tiria - Käsekroketten mit vier Käsesorten	7.90
16. Griechische Tomaten-Zucchini-puffer	7.50
17. Kartoffelscheiben mit Feta	5.50
18. Risi – griechischer Tomatenreis	5.50
19. Broccoli mit Käse und Metaxasoße überbacken	6.90
20. Ofenkartoffel gefüllt mit Zaziki	5,50
21. Pitabrot geröstet mit Zaziki	5.50
22. Boujourni Schafskäse mit Jogurt im Tonpfännchen mit Tomaten, Knoblauch und Oregano verfeinert	8.90
23. Papoutsaki gefüllte Auberginen	8.50
24. Kalamaria frische Kalamariringe in der Pfanne gebraten	9.90
25. Gigandes – dicke Bohnen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	7.50
26. Auberginen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	7.50
27. Fasolakia – grüne Bohnen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	7.50
28. Saganaki me sousami Saganaki ummantelt mit Sesam und hausgemachter Himbeerdip	9.90
29. Manouri – Grillkäse mit hausgemachter Erdbeerkonfitüre	9.50
30. Keftedakia – Mettbällchen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	8,50
31. Melitzanosalata – Auberginencreme	6,90
32. Kretanische Kartoffeln – mit Käse und Sahnesoße überbacken	6,50

33. Kalamaria skaras – 2 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	10,50

Soupes – Suppen

38. Zwiebelsuppe	5,90
39. Hühnersuppe	5,90
40. Tomatensuppe	5,90

Salates – Salate

41. Bauernsalat – der alt Bekannte	13,50
42. Choriatici Salat – typisch griechischer Salat	13,50
43. Salat mit Hähnchenstreifen	14,50
44. Oktopodi Salata	14,50
45. Kleiner Tomaten-Gurkensalat	5,50
46. Kleiner Krautsalat	4,90
47. Kleiner Bohnensalat	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 Paprikastreifen und Champignons dazu Kartoffelscheiben	17,50

Kreatika – unsere klassischen Grillteller

mit einem kleinen gemischten Salat

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

52. Ouzo – Teller	
1 Suwlaki, 2 Suzuki, Giros und ein traditioneller Ouzo	18,90
53. Helena – Teller	
1 Schnitzel, 1 Suwlaki und Giros	17,90
54. Aris – Teller	
1 Suwlaki und Giros	17,50
55. Mykonos – Teller	
2 Stück Leber und Giros	17,50
56. Korinth – Teller	
2 Suzuki und Giros	17,50
57. Maria – Teller	
2 Suwlaki und Giros	18,90
58. Platon – Teller	
1 Suwlaki, 1 Suzuki, 1 Stück Leber und 1 Schnitzel	18,90
59. Zoni – Teller	
2 Schweinefilet und Giros	17,50
60. Olympos – Teller	
1 Schnitzel, 1 Suzuki, 1 Stück Leber und Giros	17,50
61. Grillteller	
1 Suwlaki, 2 Lammkoteletts und Giros	21,50
62. Dimis – Platte	
2 Suwlaki, 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 Tomatentreis.

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

Steaks vom Grill

mit einem kleinen gemischten Salat

73. Großes Steak vom Schwein mit Kräuterbutter – 250 gramm mit Kartoffelscheiben und Tomatenreis	24,00
74. Rumpsteak mit Kräuterbutter – 250 gramm mit saisonalem Gemüse und einer Folienkartoffel	28,50

Lamm vom Grill

mit einem kleinen gemischten Salat

75. Lammkoteletts – 4 Stück mit grünen Bohnen und Kartoffelscheiben	26,50
76. Lammfilets mit Kräuterbutter – 3 Stück mit saisonalem Gemüse und einer Folienkartoffel	28,00
77. Wein – Platte 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 und
mit Weisswein verfeinert

17,70

79. Pfanne 2 – Lammfilet

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons und
mit Rotwein verfeinert

19,90

80. Pfanne 3 – Schweineleber

in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons und
mit Rotwein verfeinert

17,50

81. Pfanne 4 – Hähnchenfilet 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 Weichkäse	18.50
92. Bandnudeln mit Rindfleisch	
in Tomatensoße mit einem Stück Weichkäse	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-Auberginenaufbau	
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	18,90
101. Lammfleisch in Tomatensoße	
dazu Kritharaki mit Schafskäse	18.50
102. Rindfleisch in Tomatensoße	
nach Wahl: Auberginenscheiben, Grünen 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	19,90
104.	Rotbarschfilet	18,50
105.	Seezungenfilet	18,50
106.	Kalamaria – gebratener Tintenfisch	17,50
107.	5 Black Tiger Garnelen	22,50
108.	Thalassa – Platte	36,00
	2 Black Tiger Garnelen, ein Seezungenfilet und einem Rotbarschfilet	

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	1,90
helle Sahnesoße	4,50
Knoblauchsoße mit Olivenöl	1,50
Ketchup / Mayonaise	1,20
Brotkorb	1,80

Dessert

109.	Klassiker – gemischtes Eis mit Sahne	6,50
110.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50
111.	Kugel Eis (Vanille / Erdbeer / Schokolade)	2,30
112.	Vanilleeis mit Haselnusskrokant und Schokosoße	6,50
113.	Griechischer Joghurt mit Äpfeln, Walnüssen und Honig	6,50