

Liebe Gäste,

**vom 19.7.2026 an fahren wir in den
wohlverdienten Urlaub um Kraft zu tanken,
damit wir Sie ab dem 10.8.2026 wieder
kulinarisch verzaubern können.**

Vielen Dank für Ihre Treue und bis bald.

Ihr Team vom Aristoteles

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 mit Zwiebeln.Oregano.Olivenöl	7,50
6. Mezes -Gemischte Vorspeisenplatte	14,50
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	11,90
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. Krokates me tesera tiria - Käsekroketten	7,50
16. Griechische -Zucchini-puffer	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.	8,50
mit Tomaten, Knoblauch und Oregano verfeinert	
23. Papoutsaki gefüllte Auberginen käse überbacken	7,90
24. Kalamaria Kalamariringe in der Pfanne gebraten	9,50
25. Gigandes - dicke Bohnen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	6,50
26. Saganaki me sousami	
Saganaki ummantelt mit Sesam .Himbeerdip oder honig	9,50
27. Keftedakia - Mettbällchen im Tonpfännchen mit Tomatensoße	8,50
28. Kretanische Kartoffeln - mit Käse überbacken	6,50
29. Kalamaria skaras -Kalamares mit Kopf gegrillt	11,90

30 Oktopodi skara mit Tarama -Oktopus gegrillt.	12.50
31 Atherina tiganiti-Ährenfisch knusprig gebraten.	9.50
32 Giros meze -kleine portion.	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

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	17,90
55 Mykonos – Teller	
2 Stück Leber und Giros	17,50
56 Korinth – Teller	
2 Suzuki und Giros	17,90
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	17,90
60 Olympos – Teller	
1 Schnitzel, 1 Suzuki, 1 Stück Leber und Giros	18,50
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, 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 Schafskäse	18,50
68	Suzukia – nach griechischer Art gewürzte Mettröllchen	16,50
69	Kleine Schweineschnitzel gegrillt –	16,50
70	Schweinefilets – 3 Stück mit Kräuterbutter	19,50
71	Leber vom Schwein mit gebratenen Zwiebeln	15,50
72	Hähnchenfilet mit Gemüse 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 saisonalem Gemüse und Kartoffelscheiben	26,50
76	Lammfilets mit Kräuterbutter – 3 Stück mit saisonalem Gemüse und eine Folienkartoffel.	28,00
77	Wein – Platte 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.	17.80
	in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons	
79	Pfanne 2 – Lammfilet	19.90
	in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons	
80	Pfanne 3 – Schweineleber	17.50
	in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons	
81	Pfanne 4 – hähnchenfiletschnetzeltes Stroganoff Art	17.80
	in heller Sahnesoße mit Paprikastreifen, Champignons mit Curry verfeinert	
82	Pfanne 5 – Olympia Schweinefilet	18.90
	in Metaxasoße mit Paprikastreifen und Champignons	

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 Metaxasoße überbacken	11,50
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 Lammfleisch in Tomatensoße mit Schafskäse	18.50
92	Bandnudeln mit Rindfleisch in Tomatensoße Mit Schafskäse	18.50
93	Bandnudeln mit Scampi in Tomatensoße.	18.50
94	Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Tomaten Soße	18.50
95	Bandnudeln mit käse Metaxasoße Überbacken	13.50
96	Bandnudeln mit saisonalem Gemüse in Tomaten Soße	13.50

Aufläufe Mit Salat

97.	Vegetarischer Auflauf – Kartoffeln, Broccoli & Champignons mit Käse und Metaxasoße überbacken	14.50
98.	Mousakas – Kartoffel-Auberginenaufauf. mit Hackfleisch, Bechamel und Tomatensoße	14.50

Ofengerichte Mit Salat

99	Stifado – Rindfleisch in Tomatensoße. Kleine Zwiebeln oder Dicken Bohnen mit Schafskäse	18.50
100	Lammfleisch in Tomatensoße. : Auberginen oder Dicken Bohnen mit Schafskäse.	18.50
101	Lammfleisch in Tomatensoße Kritharaki mit Schafskäse.-Käse Überbacken	18.50
102	Rindfleisch in Tomatensoße Auberginen, oder Dicken Bohnen mit Schafskäse.	18.50

Fischgerichte vom Grill
mit einem Tomaten-Gurkensalat

Als Beilage zu unseren Fischgerichten reichen wir knusprige Kartoffelscheiben,

103	Lachs mit Broccoli, Zaziki	19.50
104	Rotbarschfilet mit Broccoli, Zaziki	17.90
105	Seezungenfilet mit Broccoli, Zaziki	17.50
106	Kalamaria – gebratener Tintenfisch mit Zaziki	17.50
107	5 Black Tiger Garnelen mit Gemüse, Zaziki	22.50
108		

Thalassa -Platte

34,00

2 Garnelen, ein Seezungenfilet ein Rotbarschfilet und kalamari
mit Gemüse Zaziki

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
Scharfe Soße	1,50
helle Sahnesoße	3,50
Knoblauchsoße mit Olivenöl	1,50
Ketchup / Mayonaise	0,50
Brotkorb	1,50

Dessert

109	Klassiker – gemischtes Eis mit Sahne	6.50
110	Vanilleeis mit heissen Himbeeren	6.50
111	Kugel Eis (Vanille / Erdbeer / Schokolade)	1.70
112	Schoko Souffle mit Vannileeis	7.50
113	Griechischer Jogurt mit Äpfeln, Walnüssen und Hong	6.50
114	Halwa -aus Sesam mit Vanilleeis und Walnüssen	6.00
115	Tartufo-Dunkleiseis mit Eierlikor.	7.50

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere. Empfehlung

Original Griechische. Suwlaki

2 Spieße aus Nackenfleisch.Giros.Zazik

Kartoffelscheiben und Scharfe Soße

18.90

Gyros. Mediterrane

Metaxa Soße.Schafskäse.Tomaten.Peproni

Kartoffelscheiben und Reis als Beilagen

18.50

Hähnchenfilet Mediterrane

Metaxa Soße.Paprika.Tomaten .Schafskäse

.Käse

Kartoffelscheiben und Reis als Beilage

18.50

Liebe Gäste,

**vom 19.7.2026 an fahren wir in den
wohlverdienten Urlaub um Kraft zu
tanken, damit wir Sie ab dem 10.8.2026
wieder kulinarisch verzaubern können.
Vielen Dank für Ihre Treue und bis bald.**

Ihr Team vom Aristoteles