

# Vorspeisen kalt

## Tsatsiki € 5,40

griechischer Sahnejoghurt mit Gurken und Knoblauch  
(auf Wunsch auch ohne Knoblauch)

## Melitsanosalata € 7,40

Auberginen püriert mit Knoblauch und Kräutern

## Tarama<sub>1</sub> € 6,40

Fischrogencreme gerührt mit Olivenöl und Zitrone

## Olivenpaste € 6,40

griechische grüne Oliven püriert und mit Walnüssen  
und Kräutern verfeinert

## Fava € 6,40

Kichererbsencreme mit Olivenöl und Zitronensaft  
verfeinert

## Feta € 8,40

aus Schaf(70%) und Ziegenmilch(30%) mild verfeinert  
mit Oregano und Olivenöl

## Tyrosalata € 7,40

Fetacreme mit Paprika, Kräutern und frischem  
Knoblauch

## Oliven & Peperoni € 5,40

griechische Kalamata Oliven und mittelscharfe Peperoni

## Florinis € 6,40

gegrillte rote Paprika eingelegt in Kräutern mit Tsatsiki

## Meeresfrüchtesalat<sub>2</sub> € 11,40

auf Salatbett, in pikanter Olivenölmarinade

## Krabbencocktail € 9,40

mit Cocktailsoße nach Art des Hauses

# Vorspeisenplatten

## kalt klein € 14,40 - groß € 25,40

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Meeresfrüchtesalat, Florinis

## gemischt warm und kalt klein € 14,40 - groß € 25,40

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita,  
Melitsana

# Vorspeisen warm

## Ntolmadakia € 8,40

Weinblätter gefüllt mit Reis und Fleisch dazu Zitronensoße (auch vegetarisch möglich)

## Tyropita € 8,40

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Fetakäse

## Spanakopita € 8,40

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse

## Melitsana € 8,40

gebackene Auberginen mit Tsatsiki

## Kolokithakia € 8,40

gebackene dünne Zucchinihops mit Tsatsiki

## Kolokithokeftedes € 8,40

gebackene Zucchinihops mit Tsatsiki

## Saganaki € 8,40

panierter Fetakäse

## Saganaki spezial € 9,40

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

## Halloumi Spieß € 9,40

gegrillter Halloumikäse auf Salatbett

## Feta Psiti € 8,40

in Folie gegrillter Fetakäse mit Peperoni und Oregano

## Krabbensaganaki € 9,40

Krabben und Schafskäse, verfeinert mit einer Kräutertomatensauce

## Florinis gegrillt € 8,40

Paprika gefüllt mit Fetakäse und Kräuter mit Tsatsiki

## Peperoni gegrillt € 7,40

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

## Fladenbrot € 2,20

gegrillt mit Kräuterbutter

## Pita € 2,20

Brotteig mit frischem Knoblauch

# Vorspeisenplatten

warm klein € 14,40 - groß € 25,40

Ntolmadakia, Tyropita, Melitsana, Saganaki, Kolokithakia, Tsatsiki

# Fischspezialitäten gesund & vital

Alle unsere Fischgerichte werden mit ausgewählten Kräutern gewürzt und auf unserem speziellem Lavasteingrill gegrillt. Dies macht unsere Fischgerichte so einzigartig.

Roter Kalmar € 18,40

gegrillt

Roter Kalmar Spezial € 19,40

gefüllt mit Fetakäse und Kräuter

Baby Calamari € 18,40

Im Mehlmantel gebacken

Lachsfilet € 19,40

gegrillt

Zanderfilet € 19,40

gegrillt

Garnellen am Spieß € 21,40

gegrillt

Salamina € 20,40

Baby Calamari gebacken und Garnelen Spieß gegrillt

Santorini € 20,40

Lachsfilet und Garnelen Spieß, gegrillt

Lefkas € 20,40

Lachsfilet und Zanderfilet gegrillt

Karpathos € 23,40

Zanderfilet, Garnelen Spieß und roter Kalmar gegrillt

Hydra € 23,40

Lachsfilet, Garnelen Spieß und roter Kalmar gegrillt

\*\*\*\*\*

Zu unseren Fischgerichten servieren wir  
mediterranes Gemüse & Oreganokartoffeln

Jede Beilagenänderung erhalten Sie, zu einem Aufpreis  
von € 0,90

# Vegetarische & Vegane Spezialitäten

**Gemista** auch vegan möglich € 15,40

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Papoutsakia** auch vegan möglich € 16,40

gefüllte Auberginen mit Feta überbacken  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Mousaka** € 16,40

vegetarischer Gemüseauflauf  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Veggie Spieß** auch vegan möglich € 16,40

Zucchini, Paprika, Auberginen und Halloumi am  
Spieß gegrillt dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Demeter Teller** auch vegan möglich € 16,40

Mbriam (mediterranes Gemüse) & gefüllte Paprika  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Aphrodite Teller** € 16,40

Saganaki & Zucchini-chips  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Artemis Teller** € 16,40

gebackene Auberginen & Zucchini-bällchen  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Hera Teller** € 16,40

Weinblätter mit Reisfüllung & Florinis mit Feta gefüllt  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

# Spezialitäten

**Gyros € 15,40**

Geschnetzeltes vom Drehspieß  
(Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

**Soutsoukia € 13,40**

pikante Fleischküchle vom Schwein  
mit Reis und Tsatsiki

**Bifteki € 16,40**

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse  
dazu Reis und Tsatsiki

**Gemisto € 22,40**

Schweinefilet gefüllt mit Fetakäse  
dazu Reis und Tsatsiki

**Lammkotelett's € 20,40**

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

**Lammhax'n € 18,40**

saftig und zart, in Rotwein - Tomatensoße  
mit Beilage nach Wahl

- Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
- kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 3,50
- Jede weitere Beilage, erhalten Sie gerne mit einem Aufpreis von € 2,00

# Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak € 14,40

vom Rücken, fettfrei

Schweinefilet € 20,40

das beste Stück vom Schwein, sehr zart

Leber € 15,40

vom Jungbullen

Lammsteak € 22,40

aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet € 23,40

aus Neuseeland, mild & sehr zart

Hähnchenfilet € 18,40

aus der Brust, zart & kalorienarm

Putensteak € 17,40

aus der Brust, würzig & kalorienarm

Verfeinern können Sie diese Gerichte mit:

- Tsatsiki mit Knoblauch
- Tsatsiki ohne Knoblauch
- Kräuterbutter nach Art des Hauses
- Pfeffersoße mit Pfefferkörnern
- Metaxasoße nach Art des Hauses

Zu allen genannten Gerichten ist eine der folgenden Beilagen im Preis enthalten:

- Reis (griechischer Art), Butterreis, Kritharaki (Reisnudeln)
- Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln
- mediterranes Gemüse
- gemischter Salat

Sie erhalten gerne jede weitere Beilage mit einem Aufpreis von € 2,00

# Gemischte Grillteller

## Korfu Teller € 16,40

Gyros, Souflaki  
mit Reis und Tsatsiki

## Kreta Teller € 17,40

Gyros, Souflaki, Lammkotelett  
mit Reis und Tsatsiki

## Apollon Teller € 17,40

Gyros, Souflaki, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Mykonos Teller € 17,40

Gyros, Souflaki, Soutsouki  
mit Reis und Tsatsiki

## Athen Teller € 17,40

Gyros, Calamaria gebacken  
mit Reis und Tsatsiki

## Lindos Teller € 17,40

Gyros, 2 Lammkoteletts  
mit Reis und Tsatsiki

## Olymp Teller € 17,40

Gyros, Leber  
mit Reis und Tsatsiki

## Kos Teller € 17,40

Gyros, Soutsouki, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Helena Teller € 17,40

Gyros, Leber, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Lamm Teller € 24,40

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett  
mit Reis und Tsatsiki

- Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
- kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 3,50
- Jede weitere Beilage erhalten Sie gerne mit einem Aufpreis von € 2,00

## Für unsere kleinen Gäste

Liebe "große" Gäste, da wir an unseren kleinen Gästen nichts verdienen möchten, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir folgende Gerichte nur den Kindern servieren!!!

Pinocchio Teller (Gyros) € 6,40

Bugs Bunny Teller (Hähnchenfilet gebacken) € 6,40

Pluto Teller (würzige Fleischküchle) € 6,40

Arielle Teller (gebackene Baby Calamari) € 6,40

Calymero Teller (Schnitzel vom Schwein) € 6,40

Mickey Maus Teller (magerer Fleischspieß) € 6,40

Zu den Kindertellern servieren wir eine Beilage nach Wahl :

Reis, Butterreis, Pommes, Kartoffelscheiben, Kroketten, Pita

und wahlweise mit:

Ketchup oder Tsatsiki mit oder ohne Knoblauch

## Beilagen

Reis(griechischer Art), Butterreis ,Pommes, Kroketten, Kartoffelscheiben, Oreganokartoffeln € 3,40

Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße), Fasolakia ( grüne Bohnen in Tomatensoße) € 4,40

Mbamies ( Okraschoten in Tomatensoße), Imam (Auberginen in Tomatensoße), Briam (med. Gemüse) € 5,40

Kräuterbutter, Metaxasoße, Pfeffersoße, Cocktailsoße € 1,50

## Salat Spezialitäten

Chef Salat € 11,40 - kleine Variante € 8,40

Bunte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Paprika,

Zucchini, Mais, Kydney Bohnen und

Zwiebeln mit Thunfisch und Ei

dazu Spezial Joghurtdressing

### Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Zwiebeln

und Fetakäse

klein € 4,40

mittel € 7,40

groß € 10,40

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,10

Beilagensalat / gemischter Salat € 4,10



# Qualitätsweine Flaschen

## Weißweine:

**Hauswein** Malagouzia 0,5l € 8,90

**Imiglykos** Muscat/Savatiano 0,75l € 10,90

lieblich, mild

**Orinos Ilios** Moschofilero/Sauv.Blanc 0,75l € 18,90

trocken, kräftig, belebende Säure, blumig

**Avantis Estate** Assyrtiko/Vionier 0,75l € 20,90

trocken, fruchtig, belebende Säure

**Lenga Avantis** Gewürztraminer 0,75l € 24,90

trocken, fruchtig, gehaltvoll, exotisch

## Roséweine:

**Hauswein** Merlot/Roditis 0,5l € 8,90

**Imiglykos** Muscat/Savatiano 0,75l € 11,90

lieblich, mild

**Palivou** Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 18,90

trocken, sehr fruchtig, anhaltend

**Orinos Ilios** Agiorgitiko 0,75l € 18,90

trocken, kräftig, frisch, fruchtbetont

## Rotweine:

**Hauswein** Merlot 0,5l € 8,90

**Imiglykos** Agiorgitiko 0,75l € 13,90

lieblich, mild

**Orinos Ilios** Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 20,90

trocken, kräftig, harmonisch, zarte Tanninen

**Avantis Estate** Grenache/Syrah 0,75l € 24,90

trocken, würzig-fruchtbetont, anhaltend

**Nerantzi** Syrah 0,75l € 54,90

trocken, kräftig, komplex, anhaltend, gehaltvoll, einzigartig

## Dessert Wein:

**Samos** weiß Muscat

Fl.0,75l € 16,90

süß, fruchtig, anhaltend

**Mavrodafne Tsantalis** rot Mavrodafni

Fl.0,75l € 16,90

süß, fruchtig, anhaltend

# Geschenkidee

Sie sind noch auf der Suche nach einem passendem Geschenk ???

Schenken Sie doch einfach

ein Stück Griechenland und das  
dazugehörige Lebensgefühl !!!

Mit einem Verzehrgutschein in individueller Höhe vom

RESTAURANT „ EL GRECO “  
in  
Steppach