

# Vorspeisen kalt

## Tsatsiki € 5,90

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

## Melitsanosalata € 7,90

Auberginen püriert mit Knoblauch und Kräutern

## Tarama<sub>1</sub> € 6,90

Fischrogencreme gerührt mit Olivenöl und Zitrone

## Olivenpaste € 6,90

griechische grüne Oliven püriert und mit Walnüssen  
und Kräutern verfeinert

## Fava € 6,90

Kichererbsencreme mit Olivenöl und Zitronensaft  
verfeinert

## Feta € 8,90

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

## Tyrosalata € 7,90

Fetacreme mit Paprika, Kräutern und frischem  
Knoblauch

## Oliven & Peperoni € 5,90

griechische Kalamata Oliven und mittelscharfe Peperoni

## Florinis € 6,90

gegrillte rote Paprika eingelegt in Kräutern mit Tsatsiki

## Meeresfrüchtesalat<sub>2</sub> € 11,90

auf Salatbett, in pikanter Olivenölmarinade

## Krabbencocktail € 9,90

mit Cocktailsoße nach Art des Hauses

# Vorspeisenplatten

## kalt klein € 14,90 - groß € 25,90

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Meeresfrüchtesalat, Florinis

## gemischt warm und kalt klein € 14,90 - groß € 25,90

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

# Vorspeisen warm

## Ntolmadakia € 8,90

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

## Tyropita € 8,90

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Fetakäse

## Spanakopita € 8,90

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse

## Melitsana € 8,90

gebackene Auberginen mit Tsatsiki

## Kolokithakia € 8,90

gebackene dünne Zucchinihops mit Tsatsiki

## Kolokithokeftedes € 8,90

gebackene Zucchinihops mit Tsatsiki

## Saganaki € 8,90

panierter Fetakäse

## Saganaki spezial € 9,90

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

## Halloumi Spieß € 9,90

gegrillter Halloumikäse auf Salatbett

## Feta Psiti € 8,90

in Folie gegrillter Fetakäse mit Peperoni und Oregano

## Krabbensaganaki € 9,90

Krabben und Schafskäse, verfeinert mit einer Kräutertomatensauce

## Florinis gegrillt € 8,90

Paprika gefüllt mit Fetakäse und Kräuter mit Tsatsiki

## Peperoni gegrillt € 7,90

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

## Fladenbrot € 2,70

gegrillt mit Kräuterbutter

## Pita € 2,70

Brotteig mit frischem Knoblauch

# Vorspeisenplatten

warm klein € 14,90 - groß € 25,90

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 € 18,90

gegrillt

Roter Kalmar Spezial € 19,90

gefüllt mit Fetakäse und Kräuter

Baby Calamari € 18,90

Im Mehlmantel gebacken

Lachsfilet € 19,90

gegrillt

Zanderfilet € 19,90

gegrillt

Garnellen am Spieß € 21,90

gegrillt

Salamina Platte € 20,90

Baby Calamari gebacken und Garnellen Spieß gegrillt

Santorini Platte € 20,90

Lachsfilet und Garnellen Spieß gegrillt

Lefkas Platte € 20,90

Lachsfilet und Zanderfilet gegrillt

Karpathos Platte € 23,90

Zanderfilet, Garnellen Spieß und roter Kalmar gegrillt

Hydra Platte € 23,90

Lachsfilet, Garnellen Spieß und roter Kalmar gegrillt

\*\*\*\*\*

Zu den Fischgerichten servieren wir  
mediterranes Gemüse & Oreganokartoffeln

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

# Vegetarische & Vegane Spezialitäten

**Gemista** auch vegan möglich € 15,90

gefüllte Paprika mit Reis und Gemüse  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Papoutsakia** auch vegan möglich € 16,90

gefüllte Auberginen mit Feta überbacken  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Mousaka** € 16,90

vegetarischer Gemüseauflauf  
dazu Tsatsiki und Salatbouquet

**Veggie Teller** auch vegan möglich € 16,90

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

**Demeter Teller** auch vegan möglich € 16,90

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

**Aphrodite Teller** € 16,90

Saganaki & Zucchinihops  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Artemis Teller** € 16,90

gebackene Auberginen & Zucchinihops  
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

**Hera Teller** € 16,90

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

# Spezialitäten

**Gyros € 16,50**

Geschnetzeltes vom Drehspieß (Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

**Soutsoukia € 13,90**

pikante Fleischküchle vom Schwein mit Reis und Tsatsiki

**Bifteki € 17,50**

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reis und Tsatsiki

**Lamm Spieß € 22,90**

zarte, magere Stücke aus der Lammhälfte dazu Reis, Oreganokartoffeln und Tsatsiki

**Lammkotelett's € 20,90**

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

**Lammhax'n € 18,90**

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

**Souflaki Spieß € 15,50**

magere Stücke vom Schweinerücken dazu Reis, Oreganokartoffeln 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

# Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak € 14,90

vom Rücken, fettfrei

Leber € 15,90

vom Jungbullen

Lammsteak € 22,90

aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet € 23,90

aus Neuseeland, mild & sehr zart

Hähnchenfilet € 18,90

aus der Brust, zart & kalorienarm

Putensteak € 17,90

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 € 16,90

Gyros, Souflaki  
mit Reis und Tsatsiki

## Kreta Teller € 17,90

Gyros, Souflaki, Lammkotelett  
mit Reis und Tsatsiki

## Apollon Teller € 17,90

Gyros, Souflaki, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Mykonos Teller € 17,90

Gyros, Souflaki, Soutsouki  
mit Reis und Tsatsiki

## Athen Teller € 17,90

Gyros, Calamaria gebacken  
mit Reis und Tsatsiki

## Lindos Teller € 17,90

Gyros, 2 Lammkoteletts  
mit Reis und Tsatsiki

## Olymp Teller € 17,90

Gyros, Leber  
mit Reis und Tsatsiki

## Kos Teller € 17,90

Gyros, Soutsouki, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Helena Teller € 17,90

Gyros, Leber, Schweinesteak  
mit Reis und Tsatsiki

## Lamm Teller € 24,90

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

# El Greco´s Genießer Platten

Genießen Sie eine Auswahl unserer mediterranen Vielfalt auf einer Platte - ideal zum teilen! (keine Änderungen möglich)

## Skopelos Platte (Fleisch) € 57.- für 2 Personen

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Melitsana  
Gyros, Souflaki, Leber, Schweinesteak, Lammkotelett, Soutsouki  
mit Reis, Kartoffelscheiben, Pita und Tsatsiki

## Skiathos Platte (Fisch) € 63.- für 2 Personen

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Melitsana  
Lachsfilet, Zanderfilet, Garnelen Spieß, Baby Calamari, Roter Kalmar  
mit Briam, Oreganokartoffeln, Pita, Tsatsiki und Zitronensoße

## Alonnisos Platte (Fisch&Fleisch) € 60.- für 2 Personen

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Melitsana  
Gyros, Souflaki, Soutsouki, Lachsfilet, Garnelen Spieß, Roter Kalmar  
mit Reis, Oreganokartoffeln, Pita und Tsatsiki

## Skyros Platte (Vegetarisch) € 54.- für 2 Personen

Tsatsiki, Tarama, Fava, Tyrosalata, Kolokithakia, Tyropita, Melitsana  
Gemista, Papoutsakia, Mousakas  
mit Reis, Kartoffelscheiben, Pita und Tsatsiki



## 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) € 6,90

Bugs Bunny Teller (Hähnchenfilet gebacken) € 6,90

Pluto Teller (würzige Fleischküchle) € 6,90

Arielle Teller (gebackene Baby Calamari ) € 6,90

Calymero Teller (Schnitzel vom Schwein) € 6,90

Mickey Maus Teller (magerer Fleischspieß) € 6,90

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 € 3,90

Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße), Fasolakia ( grüne Bohnen in Tomatensoße) € 4,90

Mbamies ( Okraschoten in Tomatensoße), Imam (Auberginen in Tomatensoße), Briam (med. Gemüse) € 5,90

Kräuterbutter, Metaxasoße, Pfeffersoße, CocktailsöÙe € 2,00

## Salat Spezialitäten

Chef Salat € 11,90 - kleine Variante € 8,90

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 € 4,90

mittel € 7,90

groß € 10,90

Krautsalat / nach Sofies Spezialrezept € 3,50

Beilagensalat / gemischter Salat € 4,50

## Alkoholfreie Getränke

Das Original in der Glasflasche 0,33l € 3,90

Coca-Cola<sup>1,3,9</sup> | Coca-Cola light/zero<sup>1,3,9,12</sup>

Fanta<sup>1,3</sup> | Sprite

Epsa griechische Limonade 0,23l € 2,90

Wita Zitronenlimonade 0,40l € 3,50

Fuze Tea 0,30l € 3,90

schwarzer Tee mit Zitrone | schwarzer Tee mit Pfirsich

Cola Mix<sup>1,3,9</sup> 0,20l € 2,40 - 0,40l € 3,90

Tafelwasser offen 0,20l € 2,30 - 0,50l € 3,70

Fl.griechisches Mineralwasser ohne Kohlensäure  
0,50l € 3,20 - 1,00l € 6,50

Fl. griechisches Mineralwasser mit Kohlensäure  
0,75l € 6,50

Leitungswasser (Unkostenpauschale) 0,40l € 0,90

## Saftschorle

0,2l € 2,40 - 0,4l € 3,90

Apfel - Orangen - Mango - Johannisbeer  
Sauerkirsch - Maracuja - Traube - Rhabarber

## Säfte

0,2l € 2,90

## Biere Ustersbach

Pils vom Faß 0,33l € 4,10

Helles Export 0,50l € 4,40

Weizen Dunkles 0,50l € 4,40

Weizen 0,50l € 4,40

Dunkles Bier 0,50l € 4,40

Leichtes Weizen 0,50l € 4,40

Landbier naturtrüb 0,50l € 4,40

Radler<sup>11</sup> 0,50l € 4,10

Cola Weizen<sup>1,3,9</sup> 0,50l € 4,10

Ruß<sup>11</sup> 0,50l € 4,10

alkoholfreies Weizen 0,50l € 4,40

---

Tegernseer Hell 0,50l € 4,70

Augustiner Weizen 0,50l € 4,70

alkoholfreies Bier (Bitburger 0.0%) 0,50l € 4,40

# Qualitätsweine offen

## Weißweine:

**Imiglykos** Muscat/Savatiano

0,1l € 2,80 0,2l € 5,40

lieblich, mild

**Mantinia** Moschofilero

0,1l € 2,80 0,2l € 5,40

trocken, mild, fruchtig

**Orinos Ilios** Moschofilero/Sauvignon Blanc

0,1l € 3,80 0,2l € 7,40

trocken, kräftig, belebende Säure, blumig

## Roséweine:

**Imiglykos** Muscat/Syrah

0,1l € 2,90 0,2l € 5,60

lieblich, mild

**Palivou** Agiorgitiko/Syrah

0,1l € 3,80 0,2l € 7,40

trocken, sehr fruchtig, anhaltend

**Orinos Ilios** Agiorgitiko

0,1l € 3,80 0,2l € 7,40

trocken, kräftig, frisch, fruchtbetont

## Rotweine:

**Imiglykos** Agiorgitiko

0,1l € 3,10 0,2l € 6,00

lieblich, mild

**Markopoulo** Cabernet/Syrah

0,1l € 3,40 0,2l € 6,60

trocken, fruchtig, anhaltend

**Orinos Ilios** Agiorgitiko/Syrah

0,1l € 3,90 0,2l € 7,60

trocken, kräftig, harmonisch, zarte Tanninen

## Retsina:

**Malamatina** weiß

Fl.0,25l € 6,20 Fl.0,50l € 10,90

trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

**Retsina Tsantalis** rosé

0,1l € 2,90 0,2l € 5,60 Fl.0,75l € 19,90

trockener Wein mit Retsini Harz angereichert

## Weinschorle:

0,25l € 3,20 0,5l € 6,40

rot/weiß - sauer/süß

# Qualitätsweine Flaschen

## Weißweine:

**Hauswein** Malagouzia 0,5l € 12,90

**Imiglykos** Muscat/Savatiano 0,75l € 18,90  
lieblich, mild

**Orinos Ilios** Moschofilero/Sauv.Blanc 0,75l € 26,90  
trocken, kräftig, belebende Säure, blumig

**Avantis Estate** Assyrtiko/Vionier 0,75l € 28,90  
trocken, fruchtig, belebende Säure

**Lenga Avantis** Gewürztraminer 0,75l € 32,90  
trocken, fruchtig, gehaltvoll, exotisch

## Roséweine:

**Hauswein** Merlot/Roditis 0,5l € 12,90

**Imiglykos** Muscat/Savatiano 0,75l € 19,90  
lieblich, mild

**Palivou** Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 26,90  
trocken, sehr fruchtig, anhaltend

**Orinos Ilios** Agiorgitiko 0,75l € 26,90  
trocken, kräftig, frisch, fruchtbetont

## Rotweine:

**Hauswein** Merlot 0,5l € 12,90

**Imiglykos** Agiorgitiko 0,75l € 21,90  
lieblich, mild

**Orinos Ilios** Agiorgitiko/Syrah 0,75l € 28,90  
trocken, kräftig, harmonisch, zarte Tanninen

**Avantis Estate** Grenache/Syrah 0,75l € 32,90  
trocken, würzig-fruchtbetont, anhaltend

**Nerantzi** Syrah 0,75l € 62,90  
trocken, kräftig, komplex, anhaltend, gehaltvoll, einzigartig

## Dessert Wein:

**Samos weiß** Muscat  
0,1l € 3,40 0,2l € 6,60 Fl.0,75l € 24,90  
süß, fruchtig, anhaltend

**Mavrodafne Tsantalis** rot Mavrodafni  
0,1l € 3,40 0,2l € 6,60 Fl.0,75l € 24,90  
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

# Aperitif

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,50  
mit Eis und Wasser

Ouzo 4cl 37,5 % € 4,90  
mit Orangensaft und Eis

Ouzo 4cl 37,5 % € 5,90  
mit ganzer Feige

Flasche Ouzo „ Plomari “ 0,2l 40 % € 10,90  
serviert mit Eis und Wasser

Flasche Zipouro „ Dekaraki “ 0,2l 40 % € 10,90  
serviert mit Eis und Wasser

Campari 4cl 25 % € 6,50  
Orangensaft oder Soda

Martini 5cl 18 % € 4,90  
weiß, rot

Cynar 4cl 37,5 % € 4,90  
mit Eis und Zitrone

Sherry 5cl 17 % € 4,90  
medium oder dry

Kir Royal 0,1l 16 % € 4,90  
Prosecco mit Cassis

Sprizz 0,25l 15 % € 7,50  
Weisswein oder Prosecco mit Schuss Aperol, Soda auf Eis

Sprizz (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 5,90  
Sanbitter, Soda, Orangensaft auf Eis

SPLUMA 0,25l 15 % € 7,50  
Prosecco, Soda, Cassis mit Limetten auf Eis

SPLUMA (alkoholfrei) 0,25l 0,00 % € 5,90  
Ginger Ale, Soda, Johannisbeersaft mit Limetten auf Eis

Hugo 0,25l 15 % € 7,50  
Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze auf Eis

Glas Prosecco Valmarone 0,1l 11,5 % € 3,90  
extra dry

Flasche Prosecco Valmarone 0,75l 11 % € 21,90  
extra dry

Flasche Prosecco Valdo 0,75l 11 % € 26,90  
extra dry

Prosecco Aperol 0,1l 15 % € 4,90  
mit Aperollikör

Prosecco Spezial 0,1l 15 % € 4,90  
mit Erdbeer Limes

Die Liste der Zusatz- und Allergien auslösenden Stoffen auf unserer Speisekarte, erhalten Sie auf Anfrage von unserem Servicepersonal.