

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

Tarama₁ € 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

Meeresfrüchtesalat₂ € 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 € 9,50

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

Tyropita € 9,50

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Fetakäse

Spanakopita € 9,50

hauchdünner Blätterteig gefüllt mit Spinat und Fetakäse

Melitsana € 9,50

gebackene Auberginen mit Tsatsiki

Kolokithakia € 9,50

gebackene dünne Zucchinihops mit Tsatsiki

Kolokithokeftedes € 9,50

gebackene Zucchinihops mit Tsatsiki

Saganaki € 9,50

panierter Fetakäse

Saganaki spezial € 10,50

panierter Hartkäse (Feta) mit Honig und Sesam

Halloumi Spieß € 10,50

gegrillter Halloumikäse auf Salatbett

Feta Psiti € 9,50

in Folie gegrillter Fetakäse mit Peperoni und Oregano

Krabbensaganaki €10,50

Krabben und Schafskäse, verfeinert mit einer Kräutertomatensauce

Florinis gegrillt € 9,50

Paprika gefüllt mit Fetakäse und Kräuter mit Tsatsiki

Peperoni gegrillt € 8,90

gegrillte mittelscharfe Peperoni in Olivenöl und Knoblauch

Fladenbrot € 2,90

gegrillt mit Kräuterbutter

Pita € 2,90

Brotteig mit frischem Knoblauch

Vorspeisenplatten

warm klein € 15,90 - groß € 26,90

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 & Zucchinichips
dazu Oreganokartoffeln, Krautsalat, Tsatsiki und Pita

Artemis Teller € 16,90

gebackene Auberginen & Zucchinibällchen
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 € 16,90

Geschnetzeltes vom Drehspieß (Schweinehals) mit Reis und Tsatsiki

Soutsoukia € 14,50

pikante Fleischküchle vom Schwein mit Reis und Tsatsiki

Bifteki € 17,90

Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Reis und Tsatsiki

Lamm Spieß € 23,90

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

Lammkotelett's € 21,90

knusprig gegrillt mit Reis und Tsatsiki

Kokkinisto € 19,90

langsam geschmortes Lammfleisch aus der Keule in Rotwein-Tomatensoße
dazu servieren wir Reismudeln griechischer Art(Kritharaki)

Souflaki Spieß € 15,90

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 € 3,00
- Jede weitere Beilage, erhalten Sie gerne mit einem Aufpreis von € 2,00

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Schweinesteak € 15,90

vom Rücken, fettfrei

Leber € 16,90

vom Jungbullen

Lammsteak € 23,90

aus Neuseeland, würzig & fettfrei

Lammfilet € 24,90

aus Neuseeland, mild & sehr zart

Hähnchenfilet € 18,90

aus der Brust, zart & kalorienarm

Putensteak € 18,90

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 € 17,90

Gyros, Souflaki
mit Reis und Tsatsiki

Kreta Teller € 18,90

Gyros, Souflaki, Lammkotelett
mit Reis und Tsatsiki

Apollon Teller € 18,90

Gyros, Souflaki, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Mykonos Teller € 18,90

Gyros, Souflaki, Soutsouki
mit Reis und Tsatsiki

Athen Teller € 18,90

Gyros, Calamaria gebacken
mit Reis und Tsatsiki

Lindos Teller € 18,90

Gyros, 2 Lammkoteletts
mit Reis und Tsatsiki

Olymp Teller € 18,90

Gyros, Leber
mit Reis und Tsatsiki

Kos Teller € 18,90

Gyros, Soutsouki, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Helena Teller € 18,90

Gyros, Leber, Schweinesteak
mit Reis und Tsatsiki

Lamm Teller € 24,90

Lammfilet, Lammspieß, Lammkotelett
mit Briam, Oreganokartoffeln und Tsatsiki

- Tsatsiki servieren wir Ihnen auf Wunsch auch ohne Knoblauch
- kleine Portionen unserer Gerichte erhalten Sie mit einem Abschlag von € 3,00
- 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) € 59.- 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) € 65.- 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) € 62.- 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) € 56.- 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, Cocktailsoße € 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^{1,3,9} | Coca-Cola light/zero^{1,3,9,12}

Fanta^{1,3} | 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^{1,3,9} 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

Radler¹¹ 0,50l € 4,10

Cola Weizen^{1,3,9} 0,50l € 4,10

Ruß¹¹ 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.