

Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 1. Oktapussalat (Pulpo 56) in Olivenöl und Essig eingelegt mit Peperoni, Paprika und Karotten verfeinert | € 10,90 |
| 2. Tzaziki (Joghurt mit Knoblauch und Gurken) (+9) | € 4,20 |
| 3. Pikilia (Tzaziki, Tarama, Tirosalata, Auberginensalat) (15,42,49,50) | € 6,50 |
| 4. Tirosalata (Schafskäse pikant angemacht) (+9) | € 5,50 |
| 5. Auberginensalat (+9,50)
aus dem Fleisch von gebackenen Auberginen verfeinert mit Walnüssen, Schafskäse und Knoblauch | € 4,90 |
| 6. Krabbencocktail (+1,49) | € 8,50 |
| 7. Tarama (Fischrogen Salat nach altem griechischen Rezept,) (+2) | € 4,90 |
| 8. Griechischer Schafskäse mit Olivenöl angemacht (+9) | € 5,50 |
| 9. Oliven (15) und Peperoni (2) | € 4,50 |
| 10. Griechische Vorspeisenplatte (für 2 Personen)
Mit Tzaziki, Tarama, Tirosalata, Auberginensalat, Oktapussalat,
Krabbencocktail, Schafskäse, Oliven, Peperoni (2,15,41,42,49,56) | € 16,50 |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 11. Oktopus vom Grill (Pulpo 56) in einer Olivenöl – Balsamico Vinaigrette | € 12,90 |
| 12. Weinblätter (gefüllt mit Reis und Hackfleisch vom Schwein) mit Zitronensauce (+0,49) | € 6,50 |
| 13. 3 Scampi vom Grill mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl dazu Knoblauchbrot (+0,41) | € 10,50 |
| 14. Moslitos, Krebsfleisch in Teigmantel ausgebacken mit hausgemachter Knoblauchcreme (+0,49) | € 6,50 |
| 15. Saganaki mit Tomatensalat - Cremiger Schafskäse paniert und knusprig gebraten (+0,49) | € 7,90 |
| 16. Schafskäse in Sesammantel gebacken und mit Thymianhonig aus Kreta verfeinert (+9,53) | € 7,90 |
| 17. Saganaki Cremiger Schafskäse paniert und knusprig gebraten (+0,49) | € 6,50 |
| 18. Buscetta (geröstetes Baguette) mit Tomatenwürfel, Oliven, Kräuter (15,40) | € 5,90 |
| 19. Knoblauchbrot (+0) | € 4,00 |
| 20. Gegrillte Peperoni (2) mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl | € 5,50 |
| 22. Dicke Bohnen in Tomatensauce mit Schafskäse verfeinert (+9,50) | € 5,50 |
| 23. Gebackene Auberginen mit Tzaziki (+0,49) | € 5,50 |
| 24. Gebackene Zucchini mit Tzaziki (+0,49) | € 5,50 |
| 25. Tiropitakia (Blätterteig gefüllt mit Hausgemachter Schafskäsecreme) (+0,49) | € 6,50 |
| 26. Feta Forno im Topf gebackener Schafskäse mit Olivenöl, Tomate, Paprika,
Oliven, Peperoni, Zwiebeln und frischen Knoblauch (2,15,49) | € 8,90 |
| 28. Pita Griech. Fladenbrot mit Tzaziki (+0,49) | € 4,50 |
| 29. Warme Vorspeisenplatte (für 2 Personen)
Mit Gebackenen Auberginen und Zucchini, Tzaziki, Weinblätter,
Saganaki, Tiropitaki, Dicken Bohnen (+0,49,50) | € 18,50 |

BEILAGEN

40. Pommes Frites	€ 3,50	41. Knusprige Kartoffeltaler	€ 3,50
42. Reis	€ 3,00	43. Gemüse	€ 4,50
44. Folienkartoffel mit Tzaziki ⁽⁺⁹⁾	€ 4,50	47. Pita Griech. Fladenbrot ⁽⁺⁰⁾	€ 3,00

SUPPEN

50. Griechische Hühnersuppe mit Eierschaum und Reis ⁽⁺²⁾	€ 4,90
51. Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons und Sahne verfeinert ⁽⁺⁹⁾	€ 4,90
52. Meeresfrüchtesuppe ala Vassili - Pikante Tomatensuppe mit Meeresfrüchten ^(+1,56)	€ 6,90

SALATE

59. Krautsalat	€ 3,90
60. Gemischter Salat ⁽⁺⁹⁾	€ 4,40
61. Großer gemischter Salat ⁽⁺⁹⁾	€ 5,90
62. Grüner Salat	€ 4,00
63. Tomatensalat mit Zwiebeln	€ 4,00
65. Griechischer Bauernsalat ^(2,15,49) mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven, Schafskäse und Knoblauch	€ 9,50
66. Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen und hausgemachtem Dressing mit doppelter Portion Putenbrust + 5,00 ^(2,15,49)	€ 10,50
67. Gemischter Salatteller ⁽²⁾ mit gegrillte Calamari mit doppelter Portion Calamari + 6,50 ^(2,15,49,56)	€ 11,50
69. Bunter Salatteller mit frischen Lachs vom Grill ^(2,15,49)	€ 12,90
70. Bunter Salatteller mit Giros und feinem Hausdressing ^(2,15,49,52)	€ 9,90
71. Bunter Salatteller mit 4 Gegrillten Scampi und Croutons ^(2,15,41,49)	€ 13,90

Kritharaki (Reisnudeln aus Gerste)



- | | |
|--|---------|
| 90. mit Tomatensauce und Käse im Ofen überbacken | € 8,20 |
| 91. mit Hackfleischsoße und Käse im Ofen überbacken | € 9,50 |
| 92. mit Meeresfrüchte, Knoblauch, Tomatensoße mit Käse im Ofen überbacken <small>(+0,+1,+9,56)</small> | € 10,50 |
| 93. mit 4 Scampí in Pikanter Tomatensauce und Käse im Ofen überbacken <small>(+0,+1,+9)</small> | € 12,50 |

Lamm vom Backofen

- | | |
|---|---------|
| 100. Lammhaxe geschmort mit Kritharaki und Käse überbacken <small>(+0,+9)</small> | € 16,50 |
| 101. Lammhaxe geschmort mit Spätzle und Käse überbacken <small>(+0,+9)</small> | € 16,50 |
| 102. Lammhaxe geschmort mit Dicken Bohnen und Schafskäse verfeinert <small>(+0,+9)</small> | € 17,50 |
| 103. Lammhaxe geschmort mit Stamna
(Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Schafskäse) <small>(+9)</small> | € 17,50 |

Vom Backofen

- | | |
|---|---------|
| 130. Musaka
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch vom Schwein,
Beschamel und würziger Tomatensauce <small>(0,+2,+9)</small> | € 12,90 |
| 133. Stamna (Vegetarisch)
mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Tomaten und Schafskäse <small>(+9)</small> | € 9,70 |

FISCHGERICHTE

- | | |
|---|---------|
| 140. Calamari frittiert mit Kartoffeltaler und Tomatenreis, Knoblauchdipp und Salat <small>(2,15,+0,+9,56)</small> | € 15,00 |
| 141. Baby Calamari vom Grill mit Kartoffeltaler und Tomatenreis, Knoblauchdipp und Salat <small>(2,15,+9,56)</small> | € 18,50 |
| 142. 5 Riesengarnelen vom Grill mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Tomatenreis, dazu Salat <small>(2,15,+1,+9)</small> | € 23,50 |
| 144. Scampí & Calamari 3 Scampí mit Calamari, Kartoffeltaller und Tomatenreis,
Knoblauchdipp und Salat <small>(2,15,+1,+9,56)</small> | € 20,90 |
| 145. Lachsfilet vom Grill mit Folienkartoffel mit Tzaziki und Tomatenreis, dazu Salat <small>(2,15,19)</small> | € 19,90 |
| 146. Zanderfilet mit Kartoffeltaler und Tomatenreis, Knoblauchdipp dazu Salat <small>(2,15,+9)</small> | € 18,90 |
| 147. Doraden Filet vom Grill mit Kartoffeltaler und Tomatenreis, Knoblauchdipp dazu Salat <small>(2,15,+9)</small> | € 19,90 |
| 148. Mediterraneo - Doraden Filet, Riesengarnelen und Calamari vom Grill
mit Kartoffeltaler und Tomatenreis, Knoblauchdipp dazu Salat <small>(2,15,+9)</small> | € 23,50 |

Verwendete Zusatzstoffe siehe letzte Seite
ALLERGENE TABELLE Bitte Personal Fragen

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL



VOM SCHWEIN

160.	Gíros (Zarter Schweinehals in Scheiben geschnitten vom drehspieß) mit Tzaziki, Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,15,49,52)	Kleine Portion Gíros	€ 13,90
			€ 11,90
161.	Gíros - Pfanne mit Champignonsahnesauce(14) und Käse überbacken dazu Reis und Salat (2,15,49,52)		€ 16,90
162.	Gíros - Metaxa Mit Metaxa-Sahnesauce(14) und Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49,52)		€ 16,90
163.	Suflaki (Magere Fleischstücke am Spieß) mit Tzaziki, Kartoffeltaler, Tomatenreis und Salat (2,15,49)	Kleine Portion Suflaki	€ 13,90
			€ 11,90
164.	Suzuki (3 spez. Fleischküchle vom Schwein Griech. gewürzt, ohne Brot) mit Tzaziki, Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,15,49)		€ 13,90
165.	Suzuki - Metaxa Mit Metaxa-Sahnesauce und Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49)		€ 16,90
166.	Schweineleber vom Grill Mit feiner Bratensauce, Röstzwiebeln, Pommes und Salat (2,15,49)	Kleine Portion Leber	€ 16,90
			€ 14,90
167.	Bifteki mit Tomatenreis, Kartoffeltaler und Salat (2,15,49) (Fleischküchle Griech. Gewürz, gefüllt mit Schafskäse, Mozzarella, Tomaten Peperoni)		€ 16,00
168.	Filetspieß vom Schwein mit Hausgemachter Kräuterbutter dazu Folienkartoffel mit Tzaziki und Salat (2,15,49)		€ 16,90
170.	Filetspieß vom Schwein mit Käse überbacken und Scharfer Sauce dazu Pommes frites und Salat (2,15,49)		€ 16,90
171.	Filetspieß vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat (2,15,49)		€ 16,90
172.	Schweine - Medaillons in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49)		€ 17,90

VOM LAMM

180.	5 Kotelett vom frischem Lamm mit Kartoffeltaler, Reis und Salat (2,15,49)		€ 20,90
181.	Zarte Lammfiletspieße mit Paprika und Zwiebel garniert mit Kartoffeltaler und Reis und Salat (2,15,49)		€ 23,80
182.	Lammspieße vom Rücken mit Kartoffeltaler, und Reis und Salat (2,15,49)		€ 21,80
183.	Lamm-Teller 3 Lammkotelett, 2 Lammrücken Medaillons, 1 Lammfilet Spieß garniert mit Paprika und Zwiebeln dazu Kartoffeltaler, Reis, hausgemachter Kräuterbutter und Salat (2,15,49)		€ 24,90

Verwendete Zusatzstoffe siehe letzte Seite
ALLERGENE TABELLE Bitte Personal Fragen

VOM RIND



RUMPSTEAK vom Angus - Rind ca. 300 gr.

- | | |
|--|---------|
| 190. mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat (2,15,49) | € 23,90 |
| 191. mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat (2,15,49) | € 24,90 |
| 192. mit Metaxasauce und knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49) | € 24,90 |

RINDERFILET vom Angus - Rind ca. 250gr.

- | | |
|--|---------|
| 196. mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat (2,15,49) | € 23,90 |
| 197. mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat (2,15,49) | € 24,90 |
| 200. mit Metaxasauce und knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49) | € 24,90 |

VON DER PUTE

- | | |
|--|---------|
| 210. Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat (2,15,40,42,49) | € 14,90 |
| 212. Champignon-Schnitzel
mit feiner Champignonrahmsauce , Pommes und Salat (2,15,40,49) | € 15,90 |
| 214. Käseschnitzel
mit Scharfer Sauce und Käse überbacken dazu Pommes und Salat (2,15,49) | € 16,90 |
| 215. Putensteak mit Knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49) | € 14,90 |
| 216. Putensteak - Metaxa
mit Metaxa- Sahnesauce und Knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2,15,49) | € 15,90 |

GRILLPLATTEN

- | | |
|---|---------|
| 220. AKROPOLIS - PLATTE (für 2 Personen)
2 Lammfiletspieß garniert mit Paprika und Zwiebeln, 2 Rinderfilets, 4 Schweinfilet,
4 Riesengarnelen, Calamari, Tzaziki, Fischeiersalat, Pommes Frites, Reis und Salat (2,15,49) | € 57,50 |
| 221. RHODOS - PLATTE (für 2 Personen)
2 Suzuki, 2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Giros, Tzaziki, Reis, Pommes Frites und Salat (2,15,49) | € 39,50 |
| 222. POSEIDON - PLATTE (für 4 Personen)
4 Rindersteaks, 4 Suzuki, 4 Lammkotelett, Giros, 4 Putensteak, Tzaziki,
Kartoffeltaler, Pommes Frites, Stamna Gemüse, Reis und Salat (2,15,49) | € 96,50 |

Verwendete Zusatzstoffe siehe letzte Seite
ALLERGENE TABELLE Bitte Personal Fragen

MIX-TELLER

230. OLYMPIA - Teller mit Giros, Suflaki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler, und Salat (2, 15, 49) € 16,00
231. SOKRATES - Teller mit Giros, Suflaki, Suzuki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2, 15, 49) € 17,50
232. DELPHI - Teller mit Giros, 3 Lammkotlet, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2, 15, 49) € 19,90
233. MYKONOS - Teller mit Giros, Suflaki, 2 Schweinefilet, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler, und Salat (2, 15, 49) € 19,50
234. METEORA - Teller mit Giros, Suflaki, Bifteki, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler., und Salat (2, 15, 49) € 20,50
235. PILOS - Teller mit Giros, Suflaki, 2 Schweineleber, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2, 15, 49) € 18,50
236. BAUERN - Teller mit Suflaki, Suzuki, 2 Schweineleber, Tzaziki, Reis, Kartoffeltaler, und Salat (2, 15, 49) € 17,50
237. DUETTO - Teller mit Giros, frittierte Calamari, Tzaziki, Tarama, Reis, Kartoffeltaler und Salat (2, 15, 49) € 17,00
238. FILET-Teller € 23,50
 mit Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfiletspieß garniert mit Paprika und Zwiebeln, Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl dazu Pommes Frites, Reis und Salat (2, 15, 49)
239. STEAK - Teller € 22,50
 mit Rumpsteak, Medaillons vom Lammrücken, Putensteak, Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl dazu Pommes Frites, Reis und Salat (2, 15, 49)
240. FILET - METAXA € 25,50
 mit Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfiletspieß garniert mit Paprika und Zwiebeln, in Metaxasahnesauce mit Käse überbacken dazu knusprigen Kartoffeltaler und Salat (2, 15, 49)

REGIONALES

260. Käsespätzle mit Käse und Röstzwiebeln (40, 42, 49) € 8,80
263. Schlemmertöpfe € 17,90
 gegrillte Schweinefilets auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Rahmsauce und Salat (2, 15, 40, 42, 49)
264. Schwäbischer Zwiebelrostbraten (vom Roastbeef) € 24,90
 mit Röstzwiebeln, Spätzle, feiner Bratensauce und Salat (2, 15, 40, 42, 49)
265. Schweineschnitzel Paniert mit Pommes Frites und Salat (2, 15, 40, 42, 49) € 14,90

KINDERTELLER



281. Spätzle mit Bratensauce ^(+0,+2,+9)	€ 5,50
282. Kinderkritharaki (Reisnudeln aus Gerste) mit Hackfleischsauce ^(+0,+2,+9)	€ 6,00
283. Kinder-Schnitzel - paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites ^(+0,+2,+9)	€ 6,50
286. Kinder-Giros mit Pommes und Tzaziki ⁽⁺⁹⁾	€ 6,50
287. Kinder-Calamari mit Pommes ^(+0,+9)	€ 6,50

DESSERTS

290. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen ^(+0,+9)	€ 3,90
291. Galaktobureko (Blätterteig mit Grießfüllung) ^(+0,+9)	€ 4,00
292. Galaktobureko (Blätterteig mit Grießfüllung) und Milchspeiseeis mit Vanille Geschmack ⁽³⁾	€ 4,90
300. Cup Dänemark, Eis mit Vanille Geschmack ^(3, 12) und heißer Dessert- Schokoladensauce ^(1,12)	€ 4,90
301. Heiße Himbeeren Milchspeiseeis mit Vanille Geschmack ^(3, 12)	€ 5,00
302. Kinder-Becher, Milch-Speiseeis und Sahne	€ 2,50
303. Eierlikör - Becher, Milch-Speiseeis mit Eierlikör, Krokant Splitter und Sahne	€ 5,90
304. Eis - Becher, Gemischtes Milch - und Früchteeis mit Sahne	€ 4,50
305. Sanfter - Engel, Milchspeiseeis mit Vanille Geschmack ⁽¹²⁾ in Orangensaft und Rum	€ 5,50
306. Tropicana, Milchspeiseeis mit Vanille Geschmack ⁽¹²⁾ in Orangensaft	€ 3,90
307. Eiskaffee mit Milchspeiseeis mit Vanille Geschmack ⁽¹²⁾ und Sahne	€ 4,50

WARME GETRÄNKE

500. Espresso ⁽³⁶⁾	€ 1,90
501. Tasse Kaffee ⁽³⁶⁾	€ 2,20
502. Cappuccino ⁽³⁶⁾	€ 2,50
503. Milchkaffee ^(36,+9)	€ 2,80
504. Latte Macchiato	€ 2,80
507. Schokolade mit Sahne ⁽⁺⁹⁾	€ 3,50
508. Milch mit Honig ⁽⁺⁹⁾	€ 2,20
509. Kaffee HAG (Koffeinfrei)	€ 2,30
510. Tee (nach ihrer Wahl)	€ 2,20
511. Tee mit Rum	€ 4,50
512. Heiße Zitrone	€ 2,80
513. Glühwein	€ 3,90



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

400.	Tafelwasser	0,2l	€ 2,00	0,4l	€ 3,00
402.	Coca Cola ^(1, 12, 36)	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
404.	Coca Cola Zero ^(1, 4, 12)	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
406..	Orangenlimonade ⁽¹⁾	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
408.	Zitronenlimonade ⁽²⁾	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
410.	Cola - Mix ^(1, 12, 36)	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
412.	Apfelschorle naturtrüb	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
414.	Orangensaft	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
416.	Apfelsaft naturtrüb	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
418.	Traubensaft	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
419.	Johannisbeernektar	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
420	Tafelwasser Karaffe			1,0l	€ 5,50
421.	Krumbach Gourmet Medium	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 3,90
422.	Krumbach Gourmet Still	0,25l	€ 2,60	0,5l	€ 3,90
424.	Kirsch - Nektar	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
426.	Bananen - Nektar	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
428.	Kirschbananen - Nektar	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
430.	Eistee	0,2l	€ 2,30	0,4l	€ 3,40
433.	Schwepes Bitter Lemon ⁽³⁵⁾	0,2l	€ 2,50	0,4l	€ 3,70
435.	Schwepes Tonic Water ⁽³⁵⁾	0,2l	€ 2,80		
436.	Schwepes Ginger Ale ⁽³⁵⁾	0,2l	€ 2,80		
437.	Orangina gelb	0,25l	€ 2,80		

BIERE

450.	Famy Export vom Fass	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 3,60
452.	Famy Pils vom Fass	0,3l	€ 2,80	0,4l	€ 3,60
454.	Famy Hefeweizen Hell vom Fass	0,3l	€ 2,60	0,5l	€ 3,60
456.	Famy Kristallweizen			0,5l	€ 3,60
457.	Famy Weizen Dunkel			0,5l	€ 3,60
458.	Famy Alkoholfrei Hefeweizen Hell			0,5l	€ 3,60
459.	Tannenzäpfle Alkoholfreies Bier	0,3l	€ 2,70		
460.	Radler	0,3l	€ 2,70	0,5l	€ 3,70
462	Famy Hefeweizen Leicht			0,5l	€ 3,60
463.	Cola Weizen ^(1, 12, 36)	0,3l	€ 2,70	0,5l	€ 3,70

OFFENE WEINE



ROTWEINE (Sulfite)

601.	Herz König Trockener Cuvée von Merlot und Xinomavro aus 0,75fl, GR	0,2l	€	5,00
602.	Nausa, Qualitätswein trocken, GR	0,2l	€	4,50
603.	Kressbronner Berghalde – Späthburgunder, Trocken QbA, D	0,2l	€	5,80
604.	Makedonikos, halbtrockener Landwein, mit Geschützter Ursprungsbezeichnung -GR	0,2l	€	4,50
605.	Imiglikos, halbsüßer, Tafelwein, GR	0,2l	€	4,20
606.	Mavrodaphne, Likörwein mit Geschützter Ursprungsbezeichnung- GR	0,2l	€	5,50
607.	Weinschorle Rot Sauer	0,2l	€	3,50
608.	Weinschorle Rot Süß	0,2l	€	3,50

ROSÉWEINE (Sulfite)

610.	Kressbronner Berghalde – Späthburgunder Weißherbst Halbtrocken QbA, D	0,2l	€	5,80
611.	Retzina – Trocken, geharzter Tafelwein GR	0,2l	€	4,40
612.	Ionos, trocken fruchtig, Tafelwein GR	0,2l	€	4,40
613.	Imiglikos, halbsüßer Tafelwein – GR	0,2l	€	4,20
614.	Makedonikos, halbtrockener Landwein Trocken mit Geschützter Ursprungsbezeichnung – GR	0,2l	€	4,50
615.	Weinschorle Rose Sauer	0,2l	€	3,50
616.	Weinschorle Rose Süß	0,2l	€	3,50

WEISSWEINE (Sulfite)

621.	Kressbronner Berghalde –Müller Thurgau, Trocken QbA, D	0,2l	€	5,80
622.	Herz Dame – Trockener Cuvée von Roditis und Assyrtiko aus 0,75fl, GR	0,2l	€	5,00
623.	Ionos, trocken fruchtig, GR	0,2l	€	4,40
624.	Makedonikos, halbtrockener Landwein, mit Geschützter Ursprungsbezeichnung – GR	0,2l	€	4,50
625.	Retzina, geharzter Tafelwein, GR	0,2l	€	4,20
626.	Imiglikos, Lieblicher Tafelwein, GR	0,2l	€	4,20
627.	Limnos, Likörwein, GR	0,2l	€	5,50
628.	Weinschorle Weiß Sauer	0,2l	€	3,50
629.	Weinschorle Weiß Süß	0,2l	€	3,50

Allergene Tabelle

1. Konservierungsstoffe
2. Antioxidationsmittel
3. Geschmacksverstärker
4. Süßungsmittel
12. Farbstoff
15. Geschwärzt
35. Chininhaltig
36. Koffeinhaltig
40. Glutenthaltiges Getreide Weizen
41. Krebstiere
42. Eier
49. Milch
50. Schalenfrüchte
52. Senf
53. Sesamsamen
54. Sulfite
56. Weichtiere