

# Zunft Stuben



POSEIDON

Seit 1996

## VORSPEISEN



<b>Tsatsiki</b> griechischer Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch		4,5
<b>Peperoni vom Grill</b> saftige pikante Peperoni mit Olivenöl-Essig und Knoblauch. Dazu Baguette		4,5
<b>Allerlei</b> Tsatsiki, Taramas, Melitzanosalata und Tirosalata		5,5
<b>Bruschetta</b> knusprige Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Feta, Olivenöl und Oregano		5,5
<b>Taramosalata</b> Traditionelle paste aus Fischrogen		4,5
<b>Melitzanosalata</b> cremig zubereiteter Ofenauberginen Dip mit Knoblauch		6
<b>Meze-Teller</b> Tsatsiki, Taramasalata, Tirosalata, Melitzanosalata, Gebratene Zucchini / Auberginen, Dolmades, Oliven, Peperoni, Oktopus-salat, Pitta (auch vegetarisch erhältlich)	<b>Klein</b> <b>Groß</b>	14 24
<b>Gebratene Zucchini</b> mit Tsatsiki und Pita		7
<b>Pita</b> Traditionelles Griechisches Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano		1,5
<b>Knoblauchbrot</b> mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kräutern		3
<b>Jakobsmuschel</b> überbackene Jakobsmuscheln mit Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Sahne und dazu Knoblauchbrot		14
<b>Oktopus</b> mit Essig-Öl-Dressing und Zwiebeln garniert. Dazu Baguette		16

## SUPPEN



<b>Bohnensuppe</b> Griechischer Art		4,5
<b>Griechische Kraftbrühe</b> mit Rindfleisch und Gemüse		4,5
<b>Hühnersuppe</b> Griechischer Art mit Reis		4,5
<b>Tomatencremesuppe</b> nach klassischem Rezept		4,5

## KÄSE



<b>Gegrillter Feta</b> mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Olivenöl	9
<b>Tirosalata</b> pikanter Feta Dip	6
<b>Saganaki</b> gebratener Feta	7,5
<b>Feta in Filo</b> mit Honig und schwarzem Sesam	8,5

## SALATE



<b>Griechischer Bauernsalat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl Dressing	12
<b>mit Hähnchenfiletstreifen</b>	15,5
<b>mit Garnelen</b>	19,5
<b>mit Lachsfilet</b>	19
<b>mit Gyros &amp; Knoblauchbrot</b>	17,5
<b>Grüner Salat</b> nach Wahl mit Mayo Dressing oder Olivenölvinaigrette	8,5
<b>mit Hähnchenstreifen und Parmesan</b>	13
<b>mit Rindersteak</b>	17,5
<b>mit Garnelen</b>	16
<b>mit Lachsfilet</b>	15,5
<b>Kleiner Bauernsalat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebel, Oliven, Peperoni, Feta und Olivenöl Dressing	5,5
<b>Kleiner gemischter Salat</b> Eisbergsalat, Krautsalat, Mais, Zwiebeln und Mayo-Dressing	4,5
<b>Kleiner Krautsalat</b> Hausgemacht mit Weißkraut, Gurken und Karotten	4,5

## AUS DEM MEER



<b>Dorade vom Grill</b> mit frittierte Kartoffeln	21
<b>Seezunge in der Pfanne</b> mit frittierte Kartoffeln	23
<b>Kalamari Frittiert</b> mit Reis und Tsatsiki	15,5
<b>Garnelen-Spieß</b> mit Knoblauch, Reis und Tsatsiki	18
<b>Baby Kalamari Frittiert</b> mit Reis und Tsatsiki	18
<b>Fischplatte</b> Frittiert Kalamari, Doradenfilet, Garnelen und Miesmuscheln. Dazu Reis und Tsatsiki	20
<b>Lachsfilet vom Grill</b> mit Reis und Tsatsiki	19,5
<b>Kalamari und Doraden Filet Frittiert</b> mit Reis und Tsatsiki	17



*Zu einem Hauptgericht können Sie einen Kleinen Gemischten oder Krautsalat mit 1,5€ oder einen kleinen Bauernsalat mit 3€ bestellen.*

*Bei Gerichten, wo es möglich ist, sind auch kleine Portionen erhältlich mit einem Preisabschlag von 1,5€.*

*Bei Änderungswünschen können zusätzliche kosten entstehen.*

## VEGETARISCHE OPTIONEN



<b>Gemüseplatte</b> verschiedenes gebratenes Gemüse mit Feta und Balsamico	14
<b>Gigandes</b> Weiße Riesenbohnen in Tomatensoße	4
<b>Reis</b> in unserer hausgemachter Tomatensoße	1,5
<b>Knoblauchkartoffeln</b> frittierte Kartoffelscheiben mit Knoblauch und Kräutern	4,5

## ARGENTINISCHE STEAKS



<b>Rump Steak 230g</b> mit Kräuterbutter und Pommes	22
<b>Pfeffer Steak 230g</b> in Weißwein-Pfeffer-Soße. Dazu Pommes	24
<b>Zwiebelrostbraten 230g</b> in Rotwein Soße. Mit gerösteten Zwiebeln und Spätzle	25



*Wenn nicht anders bestellt, wird ihr steak medium serviert.*

## KLASSIKER



<b>Souzouki</b> 3 kleine Hacksteaks mit Reis und Tsatsiki	13,5
<b>Bifteki</b> Hacksteak mit Feta gefüllt. Dazu Reis und Tsatsiki	15,5
<b>Souvlaki</b> 2 Spieße begleitet mit Reis und Tsatsiki	13,5
<b>Hähnchen-Souvlaki</b> vom Grill mit Pfannengemüse und Tsatsiki	16,5
<b>Gyros</b> mit Reis, und Tsatsiki	14,5
<b>Gyros Metaxa</b> mit Metaxa-Soße und Käse überbacken. Dazu Pommes	17
<b>Schweinemedallions Überbacken</b> mit Tomaten, Feta, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Käse. Dazu Pommes	17,5
<b>Lammfilet</b> zartrosa gegrillte Files mit Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	20
<b>Lammkoteletts</b> saftig gegrillte Koteletts mit Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	18
<b>Lammspieß</b> saftige Lammstücke mit Paprika, Zwiebeln und Peperoni. Dazu Reis frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	20
<b>Rinderleber</b> mit Reis und Tsatsiki	14



Zum Hauptgericht Gemischter oder Krautsalat 1,5€ oder Bauernsalat 3€

## GEMISCHTE KÖSTLICHKEITEN



<b>Bauernspieß</b> Rind, Schwein und Lammfleisch mit Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	20
<b>Poseidon Teller</b> Souvlaki, Gyros, Reis und Tsatsiki	15
<b>Kreta Teller</b> Souzouki, Souvlaki, Lammkotelett, Gyros, Reis und Tsatsiki	18,5
<b>Lamm Teller</b> Lammkoteletts und Lammfilets mit Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	19
<b>Spezial Teller</b> Lammkotelett, Lammfilet, Souzouki, Souvlaki, Rinderleber, Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	19,5
<b>Meteora Teller</b> Souvlaki, Suzuki, Rinderleber, Reis, frittierte Kartoffeln und Tsatsiki	17
<b>Dorf Teller</b> Schweinesteak, Souvlaki, Gyros, Reis und Tsatsiki	17
<b>Gyros und Kalamari</b> mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki	16,5
<b>Rhodos Platte für 2</b> Zum Teilen 2 Lammkoteletts, 2 Souzouki, 2 Souvlaki, 4 Kalamari, Gyros, Reis, Pommes und Tsatsiki. Wird mit einem Bauernsalat begleitet	49

## ETWAS REGIONALES



<b>Schweineschnitzel Berner Art</b> Paniertes Schnitzel, Champignon-Rahmsoße, Tomaten, Käse und dazu Pommes	15
<b>Schweineschnitzel Paniert</b> mit Pommes	12
<b>Jägerschnitzel Paniert</b> mit Champignon-Soße und Spätzle	13,5



Zum Hauptgericht Gemischter oder Krautsalat 1,5€ oder Bauernsalat 3€

## BACKOFEN



<b>Mousakas</b> traditioneller Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Béchamelsauce	16
<b>Kritharaki</b> griechische Reismudeln mit Feta, Tomatensoße und Käse überbacken	11,5
<b>Lamm Haxe</b> mit geriebenem Feta und nach Wahl mit Kritharaki oder Gigandes als Beilage	17,5



Zum Hauptgericht Gemischter oder Krautsalat 1,5€ oder Bauernsalat 3€

## NACHSPEISEN



<b>Gemischtes Eis</b> mit Früchten und Sahne	6,5
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren	5
<b>Griechischer Jogurt</b> mit Honig und Walnüssen	6
<b>Galaktoboureko</b> Blätterteig mit Vanillegrießcreme gefüllt und dazu Vanilleeis	7
<b>Baklavas</b> Blätterteig mit Walnüssen gefüllt und dazu Vanilleeis	6,5
<b>Crêpe Suzette</b> Pfannkuchen mit Orangen-Karamell-Soße. Dazu Vanilleeis	7

*Erhältliche Eissorten: Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone.*

## KINDER TELLER

- BIS 12 JAHRE -



<b>Schnitzel</b> mit Pommes	7,5	<b>Souvlaki</b> mit Tsatsiki und Pommes	9
<b>Gyros</b> mit Tsatsiki und Pommes	10	<b>Spätzle</b> mit Soße	6,5
<b>Kalamari</b> mit Tsatsiki und Pommes	11,5	<b>Pommes</b> mit Ketchup	3,5

## APERITIF

Aperol Spritz	0,25l	6
Hugo	0,25l	6
Lillet Wild Berry	0,25l	6
Campari Soda	0,25l	5
Campari Orange	0,25l	5,5
Martini Bianco	6cl	5
Prosecco	0,20l	3,5

## ALKOHOLFREI

Mineralwasser (Teinacher)	0,25l	2,5
Mineralwasser (Teinacher)	0,75l	5
Coca Cola Zero	0,40l	3,5
Afri Cola	0,40l	3,5
Bluna Orange	0,40l	3,5
Bluna Zitrone	0,40l	3,5
Orangensaftschorle	0,40l	3,5
Johannisbeerschorle	0,40l	3,5
Apfelsaftschorle	0,40l	3,5
Tafelwasser	0,40l	3,0
Bitter Lemon	0,40l	4
Cola Mix	0,40l	3,5
Eis Tee	0,40l	3,5



## Herbsthäuser

### BIERE

Edel-Pils Vom Fass	0,50l	4
Gold-Märzen Vom Fass	0,50l	4
Hefe Weißbier Vom Fass	0,50l	4
Altfränkisches Vom Fass	0,50l	4
Radler	0,50l	4
Kristall Weizenbier	0,50l	4
Dunkel Weizenbier	0,50l	4
Alkoholfreies Hefe Weißbier	0,50l	4
Alkoholfreies Bier	0,33l	3,5

## DIGESTIF & SPIRITUOSEN

Ouzo	2cl	2
Ouzo Plomari	0,20l	10
Tsipouro mit oder ohne Anis	2cl	3,5
Malteser Kreuz	2cl	3
Jägermeister	2cl	3
Williams Birnenbrand	2cl	3
Baileys	4cl	5
Fernet Branca	2cl	3
Ramazotti	2cl	4
Vodka	2cl	3
Jack Daniels	4cl	7

## CAFFEE & MEHR

Espresso*		2,5
Doppio*		3,5
Cappuccino*		3,5
Tasse Kaffee*		3
Milchkaffee*		3,5
Latte Macchiato*		4
Espresso Macchiato*		3
Tee von Dammann Frères (Schwarz, Grün, Früchte, Kamille, Kräuter)		3
Heiße Schokolade		4
Griechischer Mokka		2,5
Freddo Espresso*	4,5	
Eiskaffee	4,5	
Eisschokolade	4,5	
Frape	4	

\*einkoffeinierte kaffee option auch möglich

## METAXA

	2cl	
Metaxa 5*		3
Metaxa 7*		3,5
Metaxa Private Reserve		6



## GRIECHISCHE WEINE

Weiß	Zafiraki Chardonnay - Roditis (Hauswein)	0,20l	4	0,50l	9
	Atelier Lagorthi-Riesling	0,20l	5	0,75l	17
	Imiglikos Weiß (Halbsüß)	0,20l	4,5	0,75l	15
	Retsina Weiß (Geharzt)	0,20l	4,5	0,75l	15
	Alpha Estate Malagouzia	0,20l	5	0,75l	17
	Samos (Likörwein)	0,20l	5	0,75l	17
	Genesis Roditis Sauvignon			0,50l	12
	Kechribari (Geharzt)			0,50l	12
	Hatzimichali Alfega			0,75l	23
Kanenas Chardonnay - Muscat d' Alexandrie			0,75l	25	

Rose	Aminteon	0,20l	4,5	0,75l	15
	Retsina Rose (Geharzt)	0,20l	4,5	0,75l	15
	Imiglikos Rose (Halbsüß)	0,20l	4,5	0,75l	15
	Kanenas Syrah und Mavroudi			0,75l	26

Rot	Zafiraki Syrah - Merlot (Hauswein)	0,20l	4	0,50l	9
	Atelier Cabernet Sauvignon	0,20l	5	0,75l	17
	Imiglikos Rot (Halbsüß)	0,20l	4,5	0,75l	15
	Naousa	0,20l	4,5	0,75l	15
	Mavrodafni (Likörwein)	0,20l	5	0,75l	17
	Genesis Merlot			0,50l	13
	Hatzimichali Alfega Erythros			0,75l	25
	Kanenas Syrah - Mavroudi			0,75l	33



## MARKELSHEIMER WEINE

Weiß	Müller-Thurgau	0,20l	4,5	1l	19
	Bacchus	0,20l	4,5	1l	19
	Riesling	0,20l	4,5	1l	19
Rose	Schwarzriesling Rose	0,20l	4,5	1l	19
Rot	Tauberschwartz	0,20l	4,5	0,75l	15
	Schwarzriesling Rot	0,20l	4,5	1l	19

# ZunftStuben



POSEIDON

Seit 1996

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass einige unserer Speisen und Getränke Allergene Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe enthalten. Gerne geben wir Ihnen mündlich eine Auskunft oder Sie fragen uns auch nach unserer übersichtlichen Allergenen Tabelle mit allen notwendigen Informationen

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.