# TAVERNA Estia

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserer griechischen Taverne. Genießen Sie unsere köstlichen griechischen Spezialitäten aus Küche und Keller. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Unsere umfangreiche Karte bietet für jeden Geschmack das passende Gericht. Wir hoffen, dass Sie von Sonderwünschen absehen, damit wir Ihnen einen schnellen Service garantieren können.

Fragen Sie auch nach unserem reichhaltigen Angebot aus unserem Weinsortiment, wir beraten Sie gerne. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und würden uns freuen Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

**Kartenzahlung ab 15 € möglich**

Alle Preise sind in €, inkl. Mehrwertsteuer und Service angegeben.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

[1] mit Farbstoff [2] geschwärzt (schwarze Oliven) [3] mit Konservierungsstoffen [4] koffeinhaltig [5] chininhaltig

Allergeninformation:

[A] glutenhaltiges Getreide [B] Krebstiere [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch, Laktose [H] Schalenfrüchte

[L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfite [P] Lupinen [R] Weichtiere

TAVERNA Estia

# Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| 1. | **Zaziki** G A<br>eine pikante Joghurtspezialität mit Gurken und Knoblauch, dazu Pitta (Fladenbrot) | 7,30 |
| 2. | **Dolmades** G C O<br>mit Reis und Hackfleisch gefüllte Weinblätter, dazu Sauce Hollandaise | 8,90 |
| 3. | **Taramas** F D A<br>griech. rote Kaviarcreme mit Pitta (Fladenbrot) | 8,40 |
| 4. | **Dicke Bohnen** mit Käse überbacken F G L O | 9,30 |
| 5. | **Knoblauchbrot** garniert mit Balsamico A O | 5,90 |
| 9. | **Knoblauchschrimps** aus der Pfanne B | 10,90 |
| 10. | **Calamares-Salat** | 9,60 |
| 12. | **Gegrillte Peperoni** mit Knoblauch O | 7,00 |
| 13. | **Gebratene Zucchini und Auberginen** mit Zaziki G C A | 8,60 |
| 14. | **Zucchini-Bällchen** mit Zaziki G C A | 8,20 |
| 15. | **Gegrillter Oktopus** mit Essig und Öl | 18,90 |
| 17. | **Calamares frittiert** mit Zaziki A L G | 9,30 |
| 18. | **Griechischer Teller** G C A<br>mit gebackener Zucchini und Aubergine, dazu Gyros, Zaziki , Saganaki und Pitta | 16,90 |
| 20. | **Boukitses** A G C<br>Spanakopitaki - Blätterteig mit Spinat gefüllt<br>Tiropitakia - Blätterteig mit Käse gefüllt | 8,80 |

TAVERNA Estia

# Käsespezialitäten

21. **Überbackener Schafskäse** G O — 9,90
mit Knoblauch und Zitrone

22. **Feta** G — 9,90
griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oliven, Tomatenscheiben und Olivenöl

25. **Saganaki** G C A — 9,90
gebackener Schafskäse

# Salate

26. **Putenstreifen** auf gemischtem Salat — 15,70

27. **Griechischer Bauernsalat** groß G O — 14,60

28. **Hühnerbrustfiletstreifen** auf gemischtem Salat — 14,60

29. **Gemischter Salat** — 11,70

30. **Chef Salat** gemischter Salat mit Gyrosstreifen — 15,70

31. **Thunfisch** auf gemischtem Salat — 14,60

32. **Griechischer Bauernsalat** Beilage G O — 7,70

33. **Gemischter, grüner Salat oder Krautsalat** Beilage — 6,20

34. **Fisch-Salat** D B A L O N — 18,80

# Suppen

36. **Bohnensuppe** L F O / **Tomatensuppe** A F / **Hühnersuppe** L A C F — 6,30

TAVERNA Estia

# Estia Spezialitäten

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen gemischten Salat

121. **Tiganaki-Elena** O F L — 23,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Paprika, Röstzwiebeln, mit Likörwein verfeinert, dazu Butterreis

123. **Tiganaki-Zeus** O G F L — 22,00
geschnetzeltes Putenbrustfilet mit Pilzen in Sahnesauce mit Likörwein verfeinert, dazu Butterreis

124. **Gyros Pfanne** O G F L — 21,00
geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pilzen in Sahnesauce, dazu Butterreis

125. **Geschnetzeltes Hühnerbrustfilet** O G F L — 21,00
mit Pilzen in Sahnesauce, mit Likörwein verfeinert, dazu Butterreis

126. **Gemüse-Pfanne** G — 21,00
mit Fetakäse und Butterreis

TAVERNA Estia

# Fischgerichte

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen gemischten Salat

| | | | |
|---|---|---|---|
| 90. | **Frisches Lachsfilet** D L G A<br>gegrillt, dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 24,90 |
| 91. | **Calamares** L G A<br>frittiert, dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 20,90 |
| 92. | **Atlantik Zungenfilet** D G A<br>frittiert, dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 20,90 |
| 93. | **Frische Dorade Royal** D G<br>gegrillt, dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 26,90 |
| 94. | **Skampis** B G<br>am Spieß, gegrillt (6 Stück) mit Knoblauch, dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 26,90 |
| 95. | **Zanderfilet** D G A<br>dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | | 24,00 |
| 101. | **Fischplatte** D L G B A (für eine oder mehrere Personen)<br>Zanderfilet, Atlantik Zungenfilet, Skampis, Calamares,<br>dazu Gemüse, Butterreis und Taramas | *pro Person* | 27,90 |
| 102. | **Calamares Saganaki** G<br>aus der Pfanne mit Tomatensauce und Fetakäse, dazu Butterreis | | 22,90 |

TAVERNA Estia

# Grillspezialitäten

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen gemischten Salat

37. **Spezial-Gyros** A M G O L — 19,90
Auflauf mit Kartoffelscheiben, Reis, Gyros in Metaxasauce und Käse überbacken

38. **Gyros** G F L — 18,90
Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Zaziki

39. **Suwlaki** G F L — 18,90
2 Schweinefleischspieße, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Zaziki

41. **Spieß á la Chef** G F L A O — 21,90
Schweineschnitzelchen mit Käse gefüllt, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Grillsauce

42. **Bauernspieß** A G F O L — 21,90
Schweinefilet, Hühnerbrustfilet garniert mit Grillsauce, dazu Tomatenreis und Kartoffelscheiben

43. **Schweinefilet** G — 21,90
dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

44. **Hähnchenbrustfilet** A M G O — 18,90
garniert mit Metaxasauce, dazu Kartoffelscheiben

45. **Bifteki** C G O F L — 19,90
(Hacksteak) gefüllt mit Käse, garniert mit Grillsauce, dazu Tomatenreis und Kartoffelscheiben

47. **Putenfilet** A M G O — 19,90
garniert mit Metaxasauce und Pilzen, dazu Kartoffelscheiben

# Gemischte Grill-Platten

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen gemischten Salat

| | | |
|---|---|---|
| 50. | **Filet-Platte** A G F O L<br>Schweinefilet, Lammfilet, Hühnerbrustfilet, garniert mit Grillsauce, dazu Kartoffelscheiben | 24,00 |
| 53. | **Estia-Platte** G F L A O<br>Vorspeise: gegrillte Peperoni, danach: Schweineschnitzelchen, Bifteki, Hühnerbrustfilet, Gyros, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Zaziki | 27,90 |
| 54. | **Dorf-Platte** C F L A O<br>mit Suwlaki, Bifteki, Lammkotelett und Gyros, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Zaziki | 23,50 |
| 55. | **Korfu-Platte** B G A<br>Gyros, Calamares, Skampis, dazu Tomatenreis, Kartoffelscheiben und Zaziki | 21,90 |

# Beilagen

| | | |
|---|---|---|
| 80. | **Knoblauchkartofflen** | 7,30 |
| 84. | **Tomatenreis** F L | 3,90 |
| 85. | **Kartoffelscheibchen** | 5,50 |
| 86. | **Grüne Bohnen** mit Käse überbacken G F | 9,30 |
| 87. | **Griechische Nudeln** A mit Metaxasauce M G O oder Tomatensauce F L | 6,50 |
| 88. | **Pitta** (Fladenbrot) A | 3,90 |
| 89. | **Pommes frites** | 4,40 |
| 301. | **Grillsauce** F L | 4,50 |
| 302. | **Metaxasauce** M G O | 4,50 |
| 83. | **Knoblauch Pita** | 5,50 |

TAVERNA Estia

# Platten für mehrere Personen

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen Bauernsalat

| | | Pers. | |
|---|---|---|---|
| 79. | **Lammplatte** G F<br>Lammkoteletts, Lammsteak und Lammfilets, dazu Kartoffelscheiben, grüne Bohnen und Zaziki | 2 | 62,00 |
| 81. | **Lukulus-Platte** A B G L C O<br>Gemischte Fleisch- und Fischplatte: Skampis, Calamares, Tropfenzungenfilet, Lammkoteletts, Bifteki, Gyros und Schweineschnitzelchen, dazu griech. Nudeln, Kartoffelscheiben und Zaziki | 2 | 74,00 |
| 82. | **Skiathos-Platte** G F L C O<br>Hühnerbrustfilet, Suwlaki, Bifteki und Gyros, dazu griech. Nudeln, Kartoffelscheiben und Zaziki | 2 | 56,00 |

# ... für unsere lieben Kleinen

| | | |
|---|---|---|
| 72. | **Mickey Mouse-Teller** A L G<br>Calamares mit Pommes frites und Salat | 11,00 |
| 73. | **Pinocchio-Teller**<br>Hühnerbrustfilet mit Pommes frites und Salat | 12,00 |
| 74. | **Gyros Teller**<br>mit Pommes frites und Salat | 11,00 |
| 75. | **Popeye-Teller**<br>Schweineschnitzelchen mit Pommes frites und Salat | 11,00 |

TAVERNA Estia

# Aus dem Backofen...

Zu allen folgenden Gerichten servieren wir einen gemischten Salat

105. **Athen Topf** OGAFL — 24,90
Lammhaxe mit griech. Nudeln mit Schafskäse überbacken

106. **Lammhaxe** OGALFC — 24,90
aus dem Backofen mit gebratener Zucchini und Aubergine,
dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

108. **Kleftiko** OFLG — 24,90
Lammhaxe mit grünen Bohnen, dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

112. **Musaka** ACGL — 21,90
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch und Béchamelsauce
gratiniert, dazu Zaziki

113. **Gefüllte Aubergine** OFLG — 19,00
aus dem Backofen mit Gemüse, dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

115. **Griechische Reisnudeln** AMGO — 18,00
mit frischen Champignons in Metaxasauce, mit Käse überbacken

116. **Überbackene Aubergine** OFLG — 20,00
aus dem Backofen gefüllt mit Feta und Tomaten, mit Käse überbacken,
dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

117. **Gemüsespies** G — 20,00
gegrillt, dazu Butterreis und Zaziki

# ... vom Lamm und Kalb

64. **Lammfilet** GF — 28,50
gegrillt mit grünen Bohnen, dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

66. **Lammkoteletts** GF — 27,00
gegrillt mit grünen Bohnen, dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

68. **Lammplatte** GF — 29,00
Lammsteak, Lammkotelett und Lammfilet gegrillt mit grünen Bohnen,
dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

70. **Kalbsleber** GF — 24,00
gegrillt mit Röstzwiebeln und grünen Bohnen, dazu Kartoffelscheiben und Zaziki

TAVERNA Estia

# Alkoholfreie Getränke

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 140. | **Frucade Cola**[1, 4] | 0,2 l | 2,80 | 141. | 0,4 l | 4,20 |
| 142. | **Frucade Orangenlimo**[1, 2, 4] | 0,2 l | 2,80 | 143. | 0,4 l | 4,20 |
| 144. | **Spezi**[1, 2, 4] | 0,2 l | 2,80 | 145. | 0,4 l | 4,20 |
| 146. | **Apfelsaftschorle** | 0,2 l | 2,80 | 147. | 0,4 l | 4,20 |
| 133. | **Frucade Zitronenlimo**[2] | 0,2 l | 2,80 | 153. | 0,4 l | 4,20 |
| 154. | **Bitter Lemon**[1, 5] (Schweppes) | | | Flasche | 0,2 l | 3,50 |
| 155. | **Tonic Water**[1, 5] (Thomas Henry) | | | Flasche | 0,2 l | 3,50 |
| 156. | **Eistee Pfirsich** | 0,2 l | 2,80 | 157. | 0,4 l | 4,20 |
| 146. | **Krumbach Gourmet Medium** | 0,25 l | 2,80 | 152. | 0,5 l | 4,20 |
| 149. | **Krumbach Gourmet Still** | 0,25 l | 2,80 | 151. | 0,5 l | 4,20 |
| 150. | **Cola Zero**[1, 4] | | | Flasche | 0,33 l | 3,80 |
| 134. | **Apfelsaft** | 0,2 l | 3,20 | 137. | 0,4 l | 4,70 |
| 135. | **Orangensaft** | 0,2 l | 3,20 | 151. | 0,4 l | 4,70 |
| 126. | **Johannisbeere-Nektar-Schorle** | 0,2 l | 2,80 | 138. | 0,4 l | 4,20 |
| 129. | **Johannisbeere-Nektar** | 0,2 l | 3,20 | 139. | 0,4 l | 4,70 |
| 281. | **Traubensaft-Schorle** | 0,2 l | 2,80 | 282. | 0,4 l | 4,20 |

# Aperitifs

| | | | |
|---|---|---|---|
| 131. | **Hugo** | 4 cl | 6,50 |
| 132. | **Aperol** | 4 cl | 6,50 |
| 246. | **Lillet Wild Berry** | 4 cl | 6,50 |
| 241. | **Bacardi-Cola**[1] | 4 cl | 6,00 |
| 242. | **Martini weiß, rot, rosé** | 5 cl | 5,00 |
| 243. | **Campari**[1] | 4 cl | 6,00 |
| 245. | **Wodka-Lemon**[1] | 4 cl | 6,00 |

TAVERNA Estia

# Biere vom Fass

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 174. | **Oskar Farny Premium Pils** | 0,3 l | 3,20 | 175. | 0,4 l | 4,20 |
| 177. | **Farny Edelweiss Hefe hell** | | | | 0,5 l | 4,20 |
| 178. | **Farny frisches Hofgutsbier** | 0,3 l | 3,20 | 179. | 0,5 l | 4,20 |
| 181. | **Farny Kristallweizen** | | | | 0,5 l | 4,20 |
| 262. | **Radler** | 0,3 l | 3,20 | 263. | 0,5 l | 4,20 |
| 265. | **Russ** | | | | 0,5 l | 4,20 |
| 267. | **Colaweizen** | | | | 0,5 l | 4,20 |

# Flaschen-Biere

| | | | |
|---|---|---|---|
| 260. | **Farny Alt Dürrener Weiße** | 0,5 l | 4,20 |
| 261. | **Farny Hefeweizen leicht** | 0,5 l | 4,20 |
| 268. | **Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei** | 0,33 l | 3,60 |
| 269. | **Farny Hefeweizen alkoholfrei** | 0,5 l | 4,20 |
| 270. | **Leicht Kristallweizen** | 0,5 l | 4,20 |

# Sekt

| | | | |
|---|---|---|---|
| 130. | **Glas Sekt** | 0,1 l | 4,50 |
| 172. | **MM** | 0,75 l | 19,00 |

TAVERNA Estia

# Offene Weine

## Weißwein

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 185. | **Weinschorle** weiß | | | | 0,25 l | 3,70 |
| 186. | **Retsina** trocken, geharzt | 0,2 l | 5,60 | 400. | 0,5 l | 13,50 |
| 188. | **Moschofilero** | 0,2 l | 5,60 | 402. | 0,5 l | 13,50 |
| 190. | **Makedonikos** halbtrocken | 0,2 l | 5,60 | 403. | 0,5 l | 13,50 |
| 191. | **Imiglikos** halbsüß | 0,2 l | 5,60 | 404. | 0,5 l | 13,50 |

## Rotwein

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 194. | **Weinschorle** rot | | | | 0,25 l | 3,70 |
| 196. | **Agiorgitiko** | 0,2 l | 5,90 | 413. | 0,5 l | 14,50 |
| 197. | **Makedonikos** halbtrocken | 0,2 l | 5,60 | 414. | 0,5 l | 13,50 |
| 199. | **Imiglikos** halbsüß | 0,2 l | 5,60 | 416. | 0,5 l | 13,50 |

## Rosé

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 280. | **Weinschorle** rosé | | | | 0,25 l | 3,70 |
| 204. | **Akakies** | 0,2 l | 6,30 | 422. | 0,5 l | 15,50 |
| 205. | **Makedonikos** halbtrocken | 0,2 l | 5,60 | 423. | 0,5 l | 13,50 |
| 206. | **Imiglikos** halbsüß | 0,2 l | 5,60 | 424. | 0,5 l | 13,50 |

TAVERNA Estia

# Griechische Flaschenweine

## Weißwein

350. **Amethystos** 36,00
ein niveauvoller Wein aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko. Der Wein besitzt eine tolle strohgelbe, kristallklare Farbe, mit grünen Reflexen. Intensiv mit typischem Sauvignon Blanc Aromen von exotischen Früchten begleitet von Zitrusfrüchten.

351. **Alpha Estate** 39,00
ein typischer brillant hellgelber Sauvignon Blanc mit einem Aroma von Limette, Melone, Honig und Stachelbeere

352. **Theopetra Estate** 32,00
ein fruchtiger Weißwein aus biologisch angebauter Malagousia- und Assyrtiko-Traubensorten. Schöne gelbgrüne Farbe mit frischem Aroma von Ananas, Mango, Mandarinen und Pfirsich.

## Roséwein

360. **Amethystos** 36,00
eine Mischung aus der renommierten Cabernet Sauvignon-Rebsorte. Er besitzt eine tolle kristallklare tiefrosa Farbe. Ein ausdrucksstarker Wein mit Aromen von roten Johannisbeeren und Erdbeeren.

361. **Alpha Estate** 39,00
einer der besten Roséweine Griechenlands aus 100% Xinomavro. Eine faszinierende, leuchtende lachsfarbene Rosé Farbe. Aromen von Rosenblütenblättern und Erdbeeren.

362. **Theopetra Estate** 33,00
ein toller, fruchtiger Roséwein aus biologisch angebauten Limniona und Syrah Trauben. Im Glas besitzt er eine attraktive dunkelrosa Farbe. Fruchtige, explosive Aromen von Süßkirsche, Erdbeere, Rose und Gewürzen.

## Rotwein

370. **Amethystos** 42,00
ein niveauvoller Wein mit ausgezeichnetem Aroma. Eine Mischung aus Cabernet Sauvignon, Merlot und der griechischen Rebsorte Limnio.

371. **Katogi Averoff** 34,00
ein lichtdurchlässiger roter Wein aus der Mischung Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen.

372. **Rapsani Epilegmenos** 37,00
ein rubinroter Wein aus der Mischung von Xinomavro, Krasato und Stavroto. Würzig mit Vanilleton, Wald- und Brombeerenaromen.