ARISTON

HELLENIC RESTAURANT

ARISTON
HELLENIC RESTAURANT

Liebe Gäste und Freunde des Hauses!
Zunächst ein herzliches Willkommen im Restaurant Ariston, wir freuen uns Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen und Ihnen durch freundliche und zuvorkommende Bedienung schöne Stunden zu bereiten.

REVIEW US ON tripadvisor

Coca-Cola

KALTE VORSPEISEN

SKORDALIA (VEGAN) 4,90
Feine Kartoffel-Knoblauchcreme mit Olivenöl

ZAZIKI (G) 5,80
Griechisches Gurkenjoghurt mit Knoblauch und Olivenöl

TARAMOSALATA (D) 6,20
Kaviar-Creme verfeinert mit Olivenöl

ELIES & PIPERIES (VEGAN) 5,20
Oliven und Pfefferoni

MELIZANOSALATA (C, G) 6,20
Melanzanicreme mit dezent rauchigem Aroma, verfeinert mit Feta

KRIA PIKILIA (G, C, M, D) 10,20
Gemischte kalte Vorspeisen Variation

WARME VORSPEISEN

DOLMADAKIA (C, G, L) 7,50
Weinblätter mit einer Fleisch-Reis-Füllung undaSauce

PIPERIA FLORINIS (G) 7,10
Rote Paprika mit Schafskäsefüllung, Tomaten, Olivenöl und Oregano

PIPERIES PSITES (G) 6,20
Gegrillte Pfefferoni mit Knoblauchsauce und Zaziki

MELITSANA FURNU (G, L) 7,80
Melanzani überbacken mit griechischer Tomatensauce und Feta

TIGANITES MELITSANES (G, A, C) 7,90
Gebackene Melanzanischeiben mit Knoblauchsauce und Zaziki

TIGANITA KOLOKITHAKIA (G, A, C) 7,90
Gebackene Zucchinischeiben mit Knoblauchsauce und Zaziki

KEFTEDAKIA (C, L, G) 7,50
Fleischbällchen in griechischer Tomatensauce und Feta

KALAMARIA KE MIDIA (R, G, A) 9,20
Gebackene Kalamari und Halbschalenmuscheln, Knoblauchsauce und Zaziki

SESTI PIKILIA (A, C, G, L, kann M) 11,50
Gemischte warme Vorspeisen Variation

Brot

KNOBLAUCHBROT (A, L, M, G, kann C, F) **3,10**

PITTABROT (A) **2,60**
Warmes Fladenbrot

Käse

FETA FURNU (G) **8,70**
Ofenfrischer Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano

FETA SAGANAKI (G, A, C) **8,70**
Knusprig gebackener Schafskäse im Paniermantel auf Rucola

FETA NATUR (G) **8,30**
Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Olivenöl und Oregano

HALLOUMI (G) **9,10**
Gegrillter zypriotischer Käse auf Rucola mit Balsamico-Honig-Vinaigrette

Suppen

PATATOSUPPA (G, L) **4,90**
*Kartoffel-Lauchcreme Suppe mit Croutons**

TOMATOSUPPA (A, L) **4,90**
Tomatensuppe mit Obershaube

SKORDOSUPPA (A, G, L) **4,90**
*Knoblauchcreme Suppe mit Croutons**

***Croutons** (A, L, M, G, kann C, F)

Alle unsere Speisen werden ausschließlich mit griechischem Olivenöl angereichert.

ARISTON
HELLENIC RESTAURANT

Salate

CHORIATIKI groß (G) — **11,80**
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl und Oregano

CHORIATIKI klein (G) — **6,10**
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl und Oregano

SALATA KOTOPOULO (A, C, G, M) — **13,20**
Bunter Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Kirschtomaten und Hausdressing

TONOSALATA (A, C, D, G, M) — **12,20**
Bunter Blattsalat mit Thunfisch, Tomaten, Mais, Käsestreifen und Hausdressing

KYPRIAKI (G, M) — **12,50**
Mediterraner gegrillter Gemüße-Spieß mit Halloumi, Salatbouquet und Balsamico-Honig-Olivenöl-Vinaigrette nach Hausrezept

BEILAGENSALAT (A, C, M) — **2,00**
Kleine Salatschüssel mit Blattsalat und Hausdressing (Nur in Kombination mit einer Hauptspeise)

Beilagen

KARTOFFELSPALTEN/BRATKARTOFFELN — **4,50**

TOMATENREIS (L) — **4,50**

KRITHARAKI (C, A, L) — **4,50**
Griechische Reisnudeln mit Tomatensauce

BAMIES (G) — **6,90**
Okraschoten mit Tomatensauce, Feta und Oregano

GIGANTES (G, A, L, O) — **6,90**
Riesenbohnen mit Tomatensauce, Feta und Oregano

DIVERSE SAUCEN (L, A, C, F, G, M) — **4,50**
Metaxa, Senfobers, Zitrone

SAUCEN (L, A, C, F, G, M) — **0,60**
Ketchup, Mayonnaise

Fischspezialitäten

Alle unsere gebackenen Fischspezialitäten werden Ihnen mit Knoblauchsauce serviert

INSEL-TELLER (A, B, R, L) **17,30**
Gebackene Garnelen und Kalamari mit Kartoffelspalten und Tomatenreis

TSIPOURA (D, G, kann L) **20,50**
Gegrillte Dorade mit Kartoffelspalten, Tomatenreis und Gemüse

LAVRAKI (D, G, kann L) **20,50**
Gegrillter Wolfsbarsch mit Kartoffelspalten, Tomatenreis und Gemüse

SOLOMOS (D, A, G, L, kann C, F, M) **19,50**
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Oberssauce, Katroffelspalten und Gemüse

KALAMARAKIA (R, L) **17,80**
Gegrillte Babykalamari mit Tomatenreis

KALAMARIA TIGANITA (R, L, A) **16,90**
Gebackene Tintenfischringe mit Kartoffelspalten und Tomatenreis

GAVROS (A, D, L) **15,40**
Gebackene Sardellen mit Kartoffelspalten und Tomatenreis

BAKALIARAKI FILETO (D, A, G, kann C, F, M) **16,20**
Seehechtfilet mit Zitronensauce, Kartoffelspalten und Gemüse

GARIDES TILICHTES (A, B, kann L) **19,20**
Garnelen im Speckmantel mit Kartoffelspalten und Tomatenreis

GARIDES TIGANITES (A, B, L) **18,70**
Gebackene Garnelen mit Kartoffelspalten und Tomatenreis

Für 2 Personen **58,60**

POSEIDON PLATTE (D, R, A, L)
Dorade, Wolfsbarsch, Kalamari, Muscheln und Gavros, dazu Tomatenreis, Kartoffelspalten, Gemüse und Beilagensalat

Grillspezialitäten

GYROS (G, L) **15,70**
Fein gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki und Tomatenreis

GYROS-PITTA (G, L, A, C) **16,20**
Gyros mit Fladenbrot, Zaziki und griechischen Reisnudeln

KOTOPULO FILETO ME SPANAKI (G, L, A) **17,90**
Hühnerfilet mit Zitronensauce, Blattspinat und Kartoffelspalten

SUFLAKI KOTOPULO (L) **15,20**
Zwei Spieße vom Hühnerfilet mit Tomatenreis

SUFLAKI KLASSIKO (L, A, C) **14,40**
Zwei Spieße vom Mageren Schweinskaree mit griechischen Reisnudeln

BIFTEKI (A, C, G, L) **16,20**
Faschiertes mit Schafskäse-Füllung und griechischen Reisnudeln

KOTOPULO FILETO (G, L) **15,80**
Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Tomatenreis und Bratkartoffeln

KOTOPULO FILETO GEMISTO (A, L, M, G, kann C, F) **17,70**
Hühnerfilet gefüllt mit Speck und Käse, in Senf-Obers Sauce dazu Bratkartoffeln

PSARONEFRI (G, L) **16,90**
Schweinsfilet mit Zaziki und Tomatenreis

PSARONEFRI (A, L, M, G, kann C, F) **17,40**
Schweinsfilet in Senf-Obers Sauce mit Kartoffelspalten

LAMMKRONEN (A, G, C, L) **25,90**
Mit Zaziki und griechischen Reisnudeln

LAMMFILET (A, G, C, L) **25,90**
Mit Zaziki und griechischen Reisnudeln

Gemischte Grillteller

MIX-TELLER (A, R, G, L) **18,10**
Gyros und gebackene Kalamari mit Zaziki und Tomatenreis

ARISTON-TELLER (G, A, L, C) **18,80**
Gyros, Hühnerfilet, Sutsukaki und Suflaki Klassiko mit Zaziki, und griechischen Reisnudeln

SOPHIA-TELLER (G, L) **19,10**
Gyros, Hühnerfilet, Schweinsfilet und Schweinssteak mit Zaziki, Tomatenreis und Bratkartoffeln

KRETA-TELLER (L) **21,50**
Gyros, Suflaki Kotopulo, und zwei Lammkronen mit Tomatenreis und Bratkartoffeln

Platten für zwei

Alle Platten für zwei Personen werden Ihnen mit Beilagensalat (G) serviert

NEOHORI PLATTE (G, L, C) **39,80**
Je zwei Lammkronen, Sutsukakia, Suflaki Klassiko und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und Bratkartoffeln

SAKIS PLATTE (G, L, C) **46,50**
Je zwei Lammkronen, Schweinssteaks, Sutsukakia, Hühnerfilets und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und Bratkartoffeln

Gerichte in der Pfanne

NAXOS-PFANNE (G, A, L, kann C, F, M) **17,90**
Schweinsfilet mit Metaxa-Sauce

LIMNOS-PFANNE (G, A, L, kann C, F, M) **17,70**
Hühnerfilet mit Metaxa-Sauce

METEORA-PFANNE (G, A, L, kann C, F, M) **25,90**
Lammfilet mit Metaxa-Sauce

GYROS-PFANNE (G, A, L, kann C, F, M) **17,20**
Gyros mit Metaxa-Sauce

Alle Pfannengerichte werden mit Käse überbacken und mit Bratkartoffeln serviert!

Backofenspezialitäten

MUSAKA (G, A, C) **17,90**
Saftiger Gemüseauflauf mit Melanzani, Zucchini, Kartoffeln, Faschiertem, Bechamelhaube und Feta

KRITHARAKI (C, G, A, L) **13,80**
Griechische Reisnudeln mit Faschiertem, Tomatensauce und Käse überbacken

Lammstelzen **Wahlweise mit** **19,70**

- *Melanzani, Toamtensauce und Schafskäse* (G, A, L)
- *Okraschoten, Tomatensauce und Schafskäse* (G, A)
- *Griechische Reisnudeln, Tomatensauce und Käse überbacken* (C, G, A, L)
- *Riesenbohnen, Tomatensauce und Schafskäse* (A, G, L, O)

STAMNA (G, A, L) **20,50**
Lammstelze und ofenfrisches Gemüse mit Feta und Käse überbacken. Traditionell im Tontopf.

Vegane Hauptspeisen

VEGANE VARIATION* (A, L, O) **15,20**
Bamies, Gigantes, Pita, Salatbouquet, Skordalia

KRITHARAKI* (A, L) **11,80**
Griechische Reisnudeln mit Tomatensauce und Rucola

BRIAM* (G) **13,90**
Ofenfrische Gemüsevariation

*** Optional auf Vegetarisch möglich**
+ 2€ Aufpreis für Feta Käse

Vegetarische Hauptspeisen

FETA FILO (A, G, N) **15,80**
Feta im Filoteig mit Honig+Sesam, Pita und Zaziki auf Salatbouquet

KOLOKITHOKEFTEDES (A, C, G) **14,20**
5 Zucchinilaibchen auf Rucola mit Zaziki

MUSAKA VEGETARISCH (A, C, G) **17,20**
Saftiger Gemüseauflauf mit Zucchini, Melanzani, Zwiebel, Champignons, Kartoffeln, Bechamelhaube

Dessert

GALAKTOBUREKO (G, A, C) **6,70**
Blätterteig mit Vanille-Grießcreme Füllung, Vanille Eis und Himbeersauce

JAURTI ME MELI (G, H) **5,70**
Griechisches Joghurt mit Honig und Walnüssen

VANILLE EIS* (G) **5,70**
Mit warmer Karamellsauce und Schlagobers

VANILLE EIS* (G) **5,70**
Mit heisser Schokolade und Schlagobershaube

BAKLAVA (G, A, H may E) **6,10**
Blätterteig mit Walnussfüllung, Zuckersirup und Schokosauce

SCHOKOKÜCHLEIN (G, A, C, F) **6,70**
Mit flüssigem Kern und Vanilleeis

KREMA KASTANO (nur während Wintersaison) **6,90**
Maronicreme nach Hausrezept mit Schokosauce

Kaffee & Co

Wir beziehen unseren Kaffee von der Cafébrennerei Franze

GRIECHISCHER KAFFEE **3,50**

KAFFEE *mit Schlagobers* (G) **4,20**

CAPPUCCINO *Original mit Milchschaum* (G) **4,20**

MELANGE *mit Milchschaum* (G) **4,20**

LATTE MACCHIATO (G) **4,70**

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO (G) **3,10**

GR. ESPRESSO / GR. ESPRESSO MACCHIATO (G) **4,90**

TEE *diverse Sorten* **3,50**

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ORIGINAL TASTE / Coca-Cola ZERO ZUCKER / Coca-Cola light	0,33L	3,80
FANTA / Sprite	0,33L	3,80
ALMDUDLER	0,33L	3,80
EISTEE	0,33L	3,80
RÖMERQUELLE® MINERALWASSER *mit oder ohne Kohlensäure*	0,33L	3,80
RÖMERQUELLE® MINERALWASSER *mit oder ohne Kohlensäure*	0,75L	6,50
KINLEY® *Tonic Water, Bitter Lemon*	0,25L	3,80
PAGO *Marille, Johannesbeere, Erdbeere, Mango*	0,20L	3,80
PAGO GESPRITZT	0,30L	4,90
PAGO APFELSAFT	0,25L	3,80
PAGO APFELSAFT GESPRITZT	0,25L / 0,50L	3,20 / 4,90
PAGO ORANGENSAFT	0,25L	3,80
PAGO ORANGENSAFT GESPRITZT	0,25L / 0,50L	3,20 / 4,90
SODA*	0,25L / 0,50L	2,00 / 3,40
SODA-ZITRONE* +1€ für frisch gepresste Zitrone	0,25L / 0,50L	2,70 / 4,30
SODA-HOLUNDER*	0,25L / 0,50L	2,90 / 4,50
SODA-HIMBEERE*	0,25L / 0,50L	2,90 / 4,50

* Jugendgetränke

Fassbiere

	0,30L	0,50L
ZIPFER URTYP (A)	4,20	5,40
GÖSSER NATURRADLER (A)	4,20	5,40

Flaschenbiere

	0,30L	0,50L
MYTHOS *Griechisches Bier* (A)	4,40	5,60
HEINEKEN (A)	4,80	
GÖSSER DUNKLES BIER (A)		5,90
EDELWEISS HEFETRÜB (A)		5,90
SCHLOSSGOLD ALKOHOLFREI (A)		5,70

Offene Weine

	1/8L	1/4L
WEISSWEIN*		
ATHOS *trocken*	3,30	5,60
RETSINA *geharzt*	3,30	5,60
YMIGLIKOS *halbsüß*	3,30	5,60
SAMOS *Likörwein*	4,20	6,60
GRÜNER VELTLINER	3,30	5,60
ROTWEIN*		
ATHOS *trocken*	3,30	5,60
YMIGLIKOS *halbsüß*	3,30	5,60
MAVRODAFNI *Likörwein*	4,20	6,60
ZWEIGELT	3,30	5,60

Spritzer & Co*

WEISSER SPRITZER	4,40
ROTER SPRITZER	4,40
SOMMERSPRITZER	5,20
APEROL SPRITZER *mit Weißwein*	6,70
APEROL VENEZIANO *mit Prosecco*	7,20
HUGO *mit Prosecco*	6,70
LILLET SPRITZER	6,70

(*) Alle Weine haben 0

ARISTON
HELLENIC RESTAURANT

Aperitiv

MARTINI BIANCO	6,00
CAMPARI-SODA ODER ORANGE	6,50
OUZO ORANGE	6,50
PROSECCO	5,20
PROSECCO MELONE	5,90
PROSECCO ORANGE	5,90

Brandy, Schnaps & Co

	2cl
METAXA 5*	4,50
METAXA GRANDE FINE *15 Jahre*	7,50
LIKÖR	3,00
OUZO	3,00
TEQUILA weiß	4,00
TSIPOURO *doppelt-gebrannter Tresterschnaps*	4,50
JÄGERMEISTER	4,00
WODKA	4,00
GIN – Premium *diverse Sorten*	5,20
WHISKEY – Premium *diverse Sorten*	5,20
OBSTLER	4,00
MARILLENSCHNAPS	4,00
BIRNENSCHNAPS	4,00

ARISTON
HELLENIC RESTAURANT

Allergeninformation

A = Glutenhaltiges Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

B Krebstiere
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Ei
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnuss
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Soja
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch oder Laktose
Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

H = Schalenfrüchte
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesam
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Sulfite
Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ARISTON

HELLENIC RESTAURANT

Coca-Cola

ARISTON

HELLENIC RESTAURANT