



## Suppen

Tomatencremesuppe	7,40 €
Hühnersuppe	7,40 €
Bohnensuppe <sup>L</sup>	7,40 €
Gulaschsuppe	7,40 €

## Käse-Kreationen

Schafskäse Natur (kalt) <sup>DL1</sup> verfeinert mit Oregano, Rosmarin und Olivenöl	6,50 €
Feta Saganaki <sup>ADB</sup> Goldbrauner, knusprig gebackener Schafskäse, abgeschmeckt mit Balsamico-Glace	6,50 €
Feta gegrillt <sup>ADB</sup> Gebackener Schafskäse aus dem Backofen mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	7,50 €
Käsekroketten <sup>DB</sup> Gebackene Käsekroketten	6,50 €
Tiropitakia <sup>ADB</sup> Griechischer Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, knusprig und cremig	6,50 €
Scampi Saganaki <sup>DJ</sup> Kleine Scampinis in feiner Tomatensauce, abgeschmeckt mit Schafskäse und frischen Kräutern	9,90 €

## Cremés mit Weißbrot

Zatziki <sup>DL1</sup> 5,50 €

Original griechischer Joghurt verfeinert mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern und Knoblauch

Zatziki ohne Knoblauch <sup>DL1</sup> 5,50 €

Original griechischer Joghurt verfeinert mit fein geraspelten Gurken, verschiedenen Kräutern

Taramas <sup>2CL1</sup> 5,50 €

Fischroggencreme aus Kabeljaueiern

Tirosalata <sup>DL1</sup> 5,50 €

Frisch geriebener Schafskäse mit frischem Paprika, pikant gewürzt

Chtipiti <sup>DL1</sup> 5,50 €

Frisch geriebener Schafskäse, pikant gewürzt

## Brotspezialitäten

Knoblauchbrot <sup>AD</sup> 5,50 €

Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter, knusprig und goldbraun gegrillt

Knoblauchbrot „Jorgos“ <sup>AD</sup> 5,90 €

Weißbrotscheiben mit Schafskäsecremé, knusprig und goldbraun gegrillt

Bruschetta <sup>A</sup> 6,50 €

Weißbrotscheiben, verfeinert mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Pitabrot <sup>AD</sup> 5,20 €

Gegrilltes Pitabrot, verfeinert mit Oregano und Olivenöl, serviert mit Zatziki





## Orektika

Dolmades (kalt serviert) <sup>D</sup> Gefüllte Weinblätter mit Reis, serviert mit Zatziki	7,50 €
Pepperoni-Spieß mit Knoblauchsauce verfeinert	6,50 €
Zucchini-Frikadellen <sup>A D B</sup> Frikadellen aus geriebenen Zucchini, serviert mit Zatziki	7,50 €
Zucchini & Auberginen <sup>A D B</sup> in Mehl geschwenkt, knusprig gebacken, verfeinert mit Knoblauch	7,50 €
Spanakopitakia <sup>A B</sup> Blätterteig mit Spinat gefüllt	6,50 €
Paprika Florinis <sup>A D B</sup> Mit Tirosalata (Schafskäse-Salat) gefüllte Paprika mit feiner Tomatensauce aus dem Backofen	7,90 €
Smyrneika in Tomatensoße <sup>B</sup> Hackfleischbällchen	8,90 €
Oktopussalat <sup>J N</sup> Zartes Fleisch von Mittelmeerkraken, verfeinert mit Olivenöl, Paprika und frischen Kräutern	10,90 €
Pepperoni & Oliven <sup>L 1</sup> mit schwarzen Kalamata Oliven	6,50 €

## Variation "Jorgos"

Eine Variation aus unseren kalten & warmen Vorspeisen

für 1 Person	14,90 €	für 3 Personen	31,90 €
für 2 Personen	22,90 €	für 4 Personen	38,90 €

# Salate

Beilagensalat der Saison <sup>EL 1</sup>	4,90 €
Griechischer Bauernsalat <sup>DL 1</sup> Mit Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse natur	11,90 €
Gemischter grüner Salat <sup>EL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, dazu Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni	8,90 €
Gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen <sup>EL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni getoppt mit gegrillten Hühnerbruststreifen	14,50 €
Thunfisch Salat <sup>BCL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten mit Thunfisch, Ei, Oliven und Pepperoni	14,50 €
Scampi Salat <sup>CEL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten mit frittierten Scampi	19,50 €
Salat mit Käsekroketten <sup>ABDEL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit Käsekroketten	14,50 €
Salat mit Zucchinifrikadellen <sup>ABDE L 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit Zucchinifrikadellen	14,50 €
Salat mit Saganaki <sup>DBAEL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit goldbraun gebackenem Schafskäse (paniert)	14,50 €
Salat mit Gyros <sup>DBAEL 1</sup> Mix aus frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Oliven und Pepperoni, getoppt mit Gyros und Zwiebeln	14,50 €

Alle Salate wahlweise mit Balsamico, Olivenöl & Essig,  
Honey & Mustard Vinaigrette oder Joghurt-Dressing





# Vegetarisches

<b>Spinatreis</b> <sup>A D</sup>	9,90 €
mit Olivenöl, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Okraschoten</b> <sup>A D L</sup>	9,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Riesenbohnen hausgemacht</b> <sup>A D L</sup>	9,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Grüne Bohnen hausgemacht</b> <sup>A D L</sup>	9,90 €
gekocht in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Stifado vegetarisch</b> <sup>A D</sup>	9,90 €
gekochte Babyzwiebeln in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Auberginen</b> <sup>A D</sup>	9,90 €
in feiner Tomatensauce, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Tourlou</b> <sup>A D</sup>	9,90 €
Gemüse gekocht in feiner Tomatensauce, mit einer Variation verschiedener Gewürze verfeinert, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Gemista</b> <sup>A D</sup>	9,90 €
Paprika gefüllt mit Reis, serviert mit Fetakäse und einer Scheibe Knoblauchbrot	
<b>Spaghetti Napoli</b> <sup>A D</sup>	8,90 €
in feiner Tomatensauce und Käse überbacken	
<b>Kritharaki Napoli</b> <sup>A D</sup>	8,90 €
Reisnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken	
<b>Vegetarischer Burger</b> <sup>A D B</sup>	13,90 €
Zucchini Puffer (statt Rindfleisch) mit Tatzikisauce, knackigem Salat und Paprika	

# Mittelmeer hautnah

„Jorgos“ Sensation <sup>J D</sup>	17,40 €
Calamari im Ganzen, gefüllt mit Gyros in feiner Metaxasauce	
Seehechtfilet <sup>A C</sup>	17,90 €
Seehechtfilet saftig gegrillt mit feiner Zitronen-Note, abgeschmeckt mit Olivenöl	
Dorade-Royal-Filet <sup>A C</sup>	19,90 €
Saftiges Filet der Dorade nach mediterraner Art	
Baby Calamari <sup>J A</sup>	16,90 €
Fein gewürzte Baby-Tintenfische vom Grill	
Calamari <sup>A J</sup>	14,90 €
Fein gewürzte Tintenfischtube, in Mehl geschwenkt, goldbraun gebraten	
Oktopus Pulpo <sup>J</sup>	19,90 €
Saftig gegrillt, verfeinert mit Olivenöl & Zitrone	
Gavros <sup>A C</sup>	13,90 €
Kleine Sardinen knusprig gebacken, abgeschmeckt mit Olivenöl & Limette	
Riesengarnelen (6 Stück Nr. 2) <sup>A J</sup>	24,50 €
Gegrillte Riesengarnelen, abgeschmeckt mit Olivenöl-Zitronenaroma	
Fischplatte „Jorgos“ <sup>A C J</sup>	21,50 €
Seehechtfilet, Calamari, Gavros und Riesengarnelen	

Alle Mittelmeer-Gerichte servieren wir mit Tomatenreis <sup>A</sup> und einem Beilagensalat <sup>E</sup>.





## Klassiker

<b>Bauernspieß</b> <sup>D</sup>	16,90 €
Schweinefleisch am Spieß gegrillt mit Schafskäse, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
<b>Gyros</b> <sup>D</sup>	14,50 €
Feingewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
<b>Gyros in Metaxasauce</b> <sup>D</sup>	15,90 €
Knuspriges Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, serviert mit Kartoffelchips	
<b>Chili con Gyros</b> <sup>D L</sup>	15,90 €
Gyros mit Mais, Kidney Bohnen und Paprika, scharf gewürzt, serviert mit Kartoffelchips	
<b>Suvlaki</b> <sup>D</sup>	14,90 €
Zwei Spieße mit magerem, mariniertem Schweinefleisch, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
<b>Suvlaki in Metaxasauce</b> <sup>D</sup>	15,90 €
Saftige Schweinefleischspieße, serviert mit feiner Metaxasauce und Kartoffelchips	
<b>Rinderleber</b> <sup>D</sup>	14,90 €
Zarte Leber vom Rind mit karamellisierten Röstzwiebeln, serviert mit Tomatenreis und Zatziki	
Alle Klassiker servieren wir mit einem Beilagensalat. <sup>E</sup>	



# Lammhaxen

Zarte Lammhaxe aus dem Backofen, übergossen mit Tomatensauce.  
Dazu servieren wir einen Beilagensalat. <sup>E</sup>

Lammhaxe mit Okraschoten <sup>L</sup>	17,90 €
Lammhaxe mit Grünen Bohnen <sup>L</sup>	17,90 €
Lammhaxe mit Riesenbohnen <sup>L</sup>	17,90 €
Lammhaxe mit Babyzwiebeln	17,90 €
Lammhaxe mit Auberginen	17,90 €
Lammhaxe mit Turlou (Gemüse)	17,90 €
Lammhaxe mit Spaghetti <sup>A</sup>	17,90 €
Lammhaxe mit Kritharaki (Reisnudeln) <sup>A</sup>	17,90 €

A = Gluten; B = Ei; C = Fisch; D = Milch; E = Senf; F = Schalenfrüchte; G = Erdnüsse; H = Schwefel; I = Sesamsamen;  
J = Weichtiere; K = Krebstiere; L = Lupinen; N = Sellerie; 1 = geschwärzt; 2 = Farbstoff; 3 = coffeinhaltig; 4 = chininhaltig



# Variationen

<b>Gyros &amp; Suvlaki</b> Der Klassiker. Saftiges Gyros und Suvlaki	15,50 €
<b>Gyros &amp; Calamari</b> <sup>J</sup> Eine Kombination aus Fisch und Fleisch	15,50 €
<b>Suvlaki &amp; Calamari</b> <sup>J</sup> Eine Kombination aus Fisch und Fleisch	15,50 €
<b>Gyros, Suvlaki &amp; Calamari</b> <sup>J</sup> Alles in Einem? Warum nicht?	17,50 €
<b>Gyros &amp; Baby Calamari</b> <sup>J</sup> Saftiges Gyros kombiniert mit Baby Calamari	17,50 €
<b>Variation „Jorgos“</b> Saftiges Gyros, Suvlaki und Rinderleber	17,50 €
<b>Grillplatte „Jorgos“ (für 1 Person)</b> Gyros, Steak vom Schwein, Hähnchenfilet, Suzuki (Hackfleischbällchen)	17,50 €
<b>Grillplatte „Jorgos“ (für 2 Personen)</b> Gyros, Steak vom Schwein, Hähnchenfilet, Suzuki (Hackfleischbällchen)	33,90 €

Alle Variationen servieren wir mit Tomatenreis <sup>A</sup>, Zatziki <sup>D</sup> und einem Beilagensalat. <sup>E</sup>

A = Gluten; B = Ei; C = Fisch; D = Milch; E = Senf; F = Schalenfrüchte; G = Erbsen; H = Schwefel; I = Sesamsamen;  
J = Weichtiere; K = Krebstiere; L = Lupinen; N = Sellerie; 1 = koffeinhaltig; 2 = Farbstoff; 3 = koffeinhaltig; 4 = chininhaltig





## Jorgos Specials

**Bifteki Gemisto** <sup>B</sup> 14,90 €  
Gegrilltes Bifteki aus Hackfleisch, gefüllt mit Käse, Paprika und Tomaten, serviert mit Tomatenreis und Zatziki

**Schnitzel „Wiener Art“** <sup>B D</sup> 12,90 €  
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Metaxasauce** <sup>B D</sup> 14,90 €  
Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes

**Cordon Bleu mit Metaxasauce** <sup>B D</sup> 15,50 €  
Gefülltes Schnitzel aus Schweinefleisch, serviert mit Pommes

**Hähnchenbrustfilet vom Grill** <sup>B D</sup> 14,50 €  
mit Tomatenreis und Zatziki

**Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse** <sup>B D</sup> 15,90 €  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Schafskäse-Sauce, serviert mit Kartoffelchips

Alle Gerichte servieren wir mit einem Beilagensalat. <sup>E</sup>

**Spaghetti Athen** <sup>B D</sup> 11,90 €  
mit Hackfleisch und Käse überbacken

**Kritharaki Athen** <sup>B D</sup> 11,90 €  
Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken

# GREEK BURGER 180g Rindfleisch serviert mit Kartoffelchips

Jorgos Burger <sup>D</sup> 13,90 €

Sauce Zatziki – Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

Classic Cheeseburger <sup>D E</sup> 13,90 €

Sauce Homemade – Gurke, Tomaten, Blattsalat,  
Schmelzkäse

Onasis Burger <sup>D</sup> 13,90 €

Sauce Mango-Curry – Tomaten, Röstzwiebeln,  
Radicchio und Rucola

Aphrodite Burger <sup>D E</sup> 13,90 €

Sauce Honey-Mustard – Gurken, Paprika, Blattsalat,  
Schmelzkäse

Alexander Burger <sup>D</sup> 13,90 €

Sauce Schafskäse – Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
Blattsalat, Fetakäse

Sokrates Burger <sup>D</sup> 13,90 €

Sauce Chili \*HOT\* – Gurken, Jalapenos, Blattsalat,  
Schmelzkäse

Sparta Burger 13,90 €

Sauce BBQ – Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat

Melodie Burger <sup>D E</sup> 13,90 €

Sauce Homemade – Gurken, Tomaten, Zwiebeln,  
Rucola, Schmelzkäse

## Alle Burger auch als kleine Portion

mit 100g Rindfleisch 8,90 €



Akropolis Burger \*360g\* <sup>D E</sup> 17,90 €

Sauce Homemade // 360g Rindfleisch //  
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat, Schmelzkäse



Vegetarischer Burger <sup>D B</sup> 13,90 €

Zucchini Puffer (statt Rindfleisch) mit Zatzikisauce,  
knackigem Salat und Paprika



Alle Burgerbrötchen  
sind glutenhaltig.  
B = Ei; D = Milch; E = Senf

# Die "kleine Karte"

## Unsere Kinder- und Seniorenteller

Gyros	9,90 €
Gyros in Metaxasauce <sup>A D</sup>	12,50 €
Calamari <sup>J</sup>	9,90 €
Suvlaki	9,90 €
Suvlaki mit Metaxasauce <sup>D</sup>	12,50 €
Baby Calamari <sup>A J</sup>	11,50 €
Schnitzel <sup>A B</sup>	8,90 €
Alle Burger (100g Rindfleisch) ausgenommen 360g Akropolis Burger (Kennzeichnungen siehe Burger-Seite)	9,50 €
Chicken Wings <sup>A B D</sup>	8,90 €
Chicken Nuggets <sup>A B D</sup>	8,90 €
Alle „kleinen Gerichte“ werden mit Pommes <sup>A</sup> serviert.	
Spaghetti Napoli <sup>A D</sup> in feiner Tomatensauce und Käse überbacken	7,90 €
Kritharaki Napoli <sup>B A D</sup> Reisnudeln mit Tomatensauce und Käse überbacken	7,90 €
Spaghetti Athen <sup>B A D</sup> mit Hackfleisch und Käse überbacken	8,90 €
Kritharaki Athen <sup>B A D</sup> Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken	8,90 €



# Desserts

Galaktobureko <sup>A D</sup>	6,90 €
Joghurt mit Honig und Walnüssen <sup>D F</sup>	6,90 €
Joghurt mit Amarena Kirschen <sup>D</sup>	6,90 €
Vanilleeis mit Amarena Kirschen <sup>D</sup>	6,90 €
Vanilleeis mit Schokosauce <sup>D</sup>	5,90 €
Sokolatina <sup>D</sup> Dessert aus 3 Schokoladenschichten mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Oreo-Mini-Kuchen <sup>D</sup> Dessert aus Oreo Cookies mit Vanilleeis und Sahne	7,50 €
Dessert Variation <sup>D</sup>	16,90 €

# Kaffee und mehr

Mokka <sup>3</sup>	2,90 €
Espresso <sup>3</sup>	2,30 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	3,20 €
Espresso Macchiato <sup>D 3</sup>	3,20 €
Tasse Kaffee <sup>3</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>D 3</sup>	2,80 €
Milchkaffee <sup>D 3</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>D 3</sup>	3,60 €
Tasse Tee	2,30 €
Eiskaffee <sup>D 3</sup>	4,90 €
Frappe <sup>3</sup>	4,50 €
Frappe mit Vanilleeis <sup>D 3</sup>	5,50 €



# Getränke

## Säfte und Saftschorlen

Traube	Alle Sorten		
Kirsche			
Maracuja	Saft	0,2l	3,40 €
Mango			
Orange	Saftschorle	0,2l	2,80 €
Apfel		0,4l	3,80 €
Johannisbeere			

## Mineralwasser

Mineralwasser Zagori spritzig (Flasche)	0,75l	5,30 €
Mineralwasser Zagori still (Flasche)	1,0l	5,90 €
Tafelwasser spritzig	0,2l	2,50 €
Tafelwasser spritzig	0,4l	3,10 €
Tafelwasser still	0,2l	2,50 €
Tafelwasser still	0,4l	3,10 €

## Limo und Cola

Fanta <sup>2</sup>  
Sprite  
Cola Mix <sup>2,3</sup>  
Cola <sup>2,3</sup>  
Cola Zero <sup>2,3</sup>

Alle Sorten	0,2l	2,80 €
Alle Sorten	0,4l	3,80 €

## Prickelndes mit Alkohol

Glas Sekt 0,1l	3,10 €
HUGO	5,90 €
Prosecco & Holundersirup	
Aperol Spritz	5,90 €
Der Klassiker aus Prosecco & Aperol	
Limoncello	5,90 €
HUGO „blue“	6,90 €
Hugo mit Blue Curacao	
Lillet Wild Berry	6,90 €

# Offene Weine

## weiß

Chardonnay/Rhoditis	trocken, erfrischende Säure	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Samos	Likörwein	0,2l	5,90 €
Retsina	geharzter Traditionswein	0,2l	5,60 €
Weißweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €

## rot

Alpha	trocken, aromareich	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Mavrodaphne	Likörwein	0,2l	6,50 €
Rotweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €

## rosé

Amyntheon	trocken, fruchtig, wenig Säure	0,2l	5,90 €
Imiglikos	lieblich	0,2l	5,60 €
Roséweinschorle	süß oder sauer	0,3l	5,10 €



# Biere

Glossner hell (vom Fass) <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Radler <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Alkoholfreies Radler <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Dunkles Radler <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Pils <sup>A</sup>	0,5l	3,50 €
Glossner Hefeweizen (vom Fass) <sup>A</sup>	0,5l	3,70 €
Gutmann Leichtes Weizen <sup>A</sup>	0,5l	3,70 €
Gutmann Alkoholfreies Weizen <sup>A</sup>	0,5l	3,70 €
Gutmann Dunkles Weizen <sup>A</sup>	0,5l	3,70 €
Cola-Weizen, „Russ´n“ <sup>2 3 A</sup>	0,5l	3,70 €



# Spirituosen

Metaxa Grande Reserve	40%	2cl	5,90 €
Metaxa 7*	40%	2cl	3,20 €
Ouzo	40%	2cl	2,60 €
Tsipuro	42%	2cl	3,20€
Wodka	40%	2cl	2,90 €
Williams Birne	38%	2cl	2,90 €
Ramazotti	30%	4cl	4,50 €
Jägermeister	35%	2cl	3,10 €
Baileys <sup>D</sup>	17%	4cl	4,10 €
Wodka-Lemon			5,50 €
Asbach-Cola <sup>3</sup>			5,50 €
Jacky-Cola <sup>3</sup>			5,50 €



Es gibt was zu Feiern!

Wir haben  
die Location!



Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier, Event oder Party – in unserm großen Festsaal kann Ihre Party steigen:

**Bis zu 200 Sitzplätze – geräumige Bühne – über 50 Parkplätze – mit und ohne Catering**

Unsere köstlichen griechischen Gerichte bereiten wir selbstverständlich selbst für Sie zu. Für andere kulinarische Spezialitäten haben wir erfahrene Kollegen an der Hand. Oder Sie beauftragen Ihren Lieblings-Caterer selbst.

Auf Wunsch kümmern wir uns um Ihre Wunsch-Dekoration, ordern Ihr Kuchenbuffet und sind bei der Ausgestaltung behilflich. Bei schönem Wetter beziehen wir gerne unseren großzügigen Außenbereich für Ihre Feierlichkeit mit ein. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und sind gespannt auf Ihre Party-Ideen!