



Menu

APERITIF

GOLFER
ALKOHOLFREI

6,50

PROSECCO

5,50

APEROL SPRITZ

7,90

HUGO

7,90

LILLET WILDBERRY ODER TONIC

7,90

MARTINI BIANCO

4,50

RHABARBER LIMO
HAUSGEMACHT UND ALKOHOLFREI

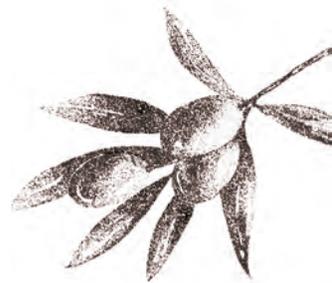
6,50

H O F G U T
S C H E I B E N H A R D T



AFGHANISCHE SPEZILITÄTEN

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 291 | KABULI PALAU MIT LAMMHAXE
<i>Aromatischer Reis mit zarter Lammhaxe verfeinert mit Karotten, Rosinen und einer Mischung aus orientalischen Gewürzen.</i> | 25,90 |
| 292 | KOFTE-CHALAW
<i>Zarte hausgemachte Rinderhackbällchen, liebevoll gekocht in einer Tomatensauce und verfeinert mit Schälerbsen. Abgerundet wird das Ganze durch Chalaw (weißer Basmatireis mit Safran).</i> | 19,50 |
| 293 | MANTU
<i>Afghanische Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Rinderhackfleisch, serviert mit einer Schälerbsensauce, Joghurt und Minze.</i> | 19,90 |
| 294 | ASHAK
<i>Gefüllte Teigtaschen mit Porree, serviert mit einer Schälerbsensauce und Joghurt. Dieses traditionelle afghanische Gericht wird mit frischen Kräutern und Gewürzen verfeinert.</i> | 21,50 |



P I N S A

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 271 | PINSA MARGHERITA
<i>mit Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i> | 10,90 |
| 272 | PINSA VEGETARISCH
<i>mit Zucchini, Aubergine, Champignons, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i> | 14,90 |
| 273 | PINSA TONNO
<i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i> | 14,90 |
| 274 | PINSA OLIVIA
<i>mit Oliven, Peperoni, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i> | 13,90 |
| 275 | PINSA QUATTRO STAGIONI
<i>mit Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Tomatensauce und Mozzarella-Käse</i> | 14,90 |



Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.



KALTE VORSPEISEN

21	OLIVEN & PEPERONI	7,50
22	DOLMADAKIA MIT ZAZIKI <i>hausgemachte Weinblätter</i>	8,50
23	ZAZIKI	6,50
24	CHTIPITI <i>griechischer Käsemouse - pikant</i>	6,50
25	AUBERGINENSALAT	6,50
26	TARMAS <i>griechische Fischrogencreme</i>	6,50
27	SCHAFSKÄSE NATUR MIT OLIVEN, PEPERONI, ZWIEBEL, OLIVENÖL UND OREGANO	8,50

SUPPEN

11	GRIECHISCHE HÜHNERSUPPE	5,90
12	GRIECHISCHE BOHNENSUPPE	5,90



WARMER FISCHVORSPEISEN

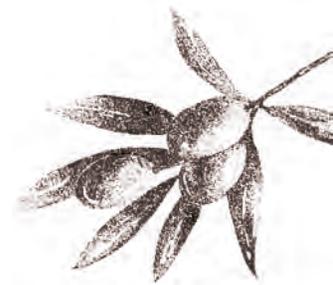
41	KALAMARIA IM TEIGMANTEL	9,50
42	GAVROS <i>Sardellen mit Zaziki und Zitronen</i>	9,50
43	GARNELEN IN OLIVENÖL <i>gebratene Garnelen mit Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln und Tomaten</i>	12,90
44	FRISCHER OCTOPUS <i>gegrilter und sehr zarter Octopus gegrillt mit Zitrone und Olivenöl</i>	24,90
45	PANIERTE MUSCHELN <i>mit Zitrone und Zaziki</i>	9,50





W A R M E V O R S P E I S E N

61	PITTABROT	2,50
62	KNOBLAUCHBROT	5,90
63	PEPERONI GEGRILLT MIT KNOBLAUCHÖL ANGERICHTET	7,50
64	BOUJOURDI <i>Schafskäse, Florines, Peperoni, Knoblauch mit Gouda Käse überbacken</i>	10,50
65	SAGANAKI <i>Panierter Schafskäse mit Zwiebeln und Zitrone</i>	9,50
66	SAGANAKI SPEZIAL <i>Panierter Schafskäse in schwarzem Sesam mit Honigsauce</i>	10,50
67	FETA PSITI IN FOLIE <i>gegrillt mit Peperoni, Tomaten und Zwiebeln</i>	10,90
68	ZUCCHINI STICKS MIT ZAZIKI	8,90
69	GEBACKENE AUBERGINE-SCHEIBEN MIT ZAZIKI	8,90
70	DOLMADAKIA IN SAUCE-HOLLANDAISE	9,90
71	CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT KNOBLAUCH	8,50
72	CHAMPIGNONS GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE-CREME, KÄSE UND SAUCE HOLLANDAISE	9,90
73	GIGANTES IN TOMATENSAUCE, SCHAFSKÄSE UND ZWIEBELN	8,50
74	ELYSIUM VORSPEISEN-TELLER <i>Dolmadakia, gebratene Auberginen, Peperoni, Zucchini-Sticks, Zaziki, Champignons gefüllt mit Knoblauch, Auberginensalat, Chtipiti</i>	18,50





SALATE



91	BEILAGENSALAT	6,50
92	FINTESS SALAT <i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing</i>	16,90
93	BAUERNSALAT <i>mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Paprika und Olivenöl</i>	14,90
94	GOURMET-SALAT <i>mit Hähnchenstreifen, Champignons, Zwiebeln und Curry</i>	18,50
95	NIZZA SALAT <i>mit Thunfisch und Oliven</i>	14,90
96	SALAT-TELLER LACHS <i>Lachsfilet auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing</i>	21,90
97	SALAT-TELLER SCHAFSKÄSE <i>panierter Schafskäse auf verschiedenen Blattsalaten mit Hausdressing</i>	14,90

VEGETARISCHE GERICHTE

231	LINGUINE NAPOLI	12,90
232	BRIAM <i>Turm aus frischem Gemüse, gebröseltem Schafskäse sowie Olivenöl aus Kreta</i>	15,90
233	LINGUINE METAXA <i>Pasta in Metaxa-Sauce und mit Käse überbacken</i>	14,90



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

251	HACKBÄLLCHEN <i>aus gemischtem Hackfleisch dazu Pommes frites</i>	9,90
252	KINDERSCHNITZEL <i>vom Hähnchen oder Schwein dazu Pommes frites</i>	9,90





FISCH

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 131 | GEGRILLTE CALAMARI
<i>mit einer feinen Olivenöl-Zitronen-Sauce dazu Gemüse-Reis</i> | 25,90 |
| 132 | PANIERTE CALAMARI
<i>mit Zaziki dazu Gemüse-Reis</i> | 19,50 |
| 133 | LACHFILET
<i>beträufelt mit einer Buttersauce dazu Gemüse-Reis</i> | 24,90 |
| 134 | PANIERTES ZANDERFILET
<i>dazu Gemüse-Reis</i> | 19,90 |
| 135 | LINGUINE AGLIO MIT GARNELEN
<i>dazu Oliven, Peperoni, Cherrytomaten mit einer Weißwein-Sauce und Knoblauch</i> | 21,50 |

VOM RIND



- | | | |
|-----|--|--------------|
| 121 | ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
<i>in Metaxa-Sauce oder Pfeffersauce dazu Babykartoffeln</i> | 28,50 |
| 122 | ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
<i>mit Schmelzzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Babykartoffeln</i> | 27,50 |

VOM LAMM

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 111 | PAIDAKIA
<i>zartes Lammkaree in Knoblauch-Marinade dazu Zaziki und Babykartoffeln</i> | 34,90 |
| 112 | LAMM-TELLER
<i>zartes Lammkaree in Knoblauch-Marinade sowie Lammfilet dazu Zaziki und Babykartoffeln</i> | 34,90 |
| 113 | LAMMFILET
<i>Lammfilet in Metaxa-Sauce oder Knoblauch-Sauce dazu Babykartoffeln</i> | 32,50 |

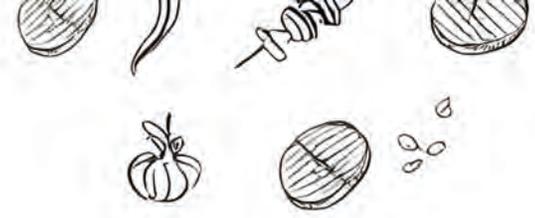


SCHNITZEL

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 171 | SCHNITZEL WIENER ART
<i>paniertes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen dazu Pommes frites</i> | 14,90 |
| 172 | SCHNITZEL MIT BRATENSAUCE
<i>paniertes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Bratensauce dazu Pommes frites</i> | 16,90 |
| 173 | SCHNITZEL MIT METAXA-SAUCE
<i>paniertes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Metaxa-Sauce dazu Pommes frites</i> | 17,90 |



Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.

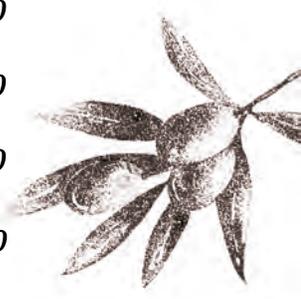


GRILLGERICHTE

211	BIFTEKI <i>Hacksteak mit Schafskäse gefüllt dazu Tomaten-Gemüse-Reis</i>	18,50
212	SUZUKAKIA <i>Hackfleischbällchen dazu Zaziki und Tomaten-Gemüse-Reis</i>	16,50
213	CHEF-SPIEß <i>Argentinisches Rumpsteak, Schweinefilet, Peperoni, Paprika und Kräuterbutter dazu Babykartoffeln</i>	26,90
214	HÄHNCHENBRUSTFILET <i>mit Kräuterbutter dazu Tomaten-Gemüse-Reis</i>	17,90
215	SCHWEINERÜCKENSTEAK <i>mit Kräuterbutter dazu Tomaten-Gemüse-Reis</i>	16,50
216	SCHWEINEFILETSPIEß <i>mit Kräuterbutter dazu Pommes frites</i>	19,90

AUS DEM OFEN

151	LINGUINE PASTA SPEZIAL <i>mit Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sauce und Käse überbacken</i>	16,50
152	HÄHNCHENBRUSTFILET SPEZIAL <i>in Metaxa-Sauce und Käse überbacken dazu Pommes frites</i>	19,90
153	HACKSTEAK SPEZIAL <i>in Metaxa-Sauce und Käse überbacken dazu Pommes frites</i>	19,50
154	SCHWEINEFILET-MEDALLIONS SPEZIAL <i>in Metaxa-Sauce und Käse überbacken dazu Pommes frites</i>	21,50

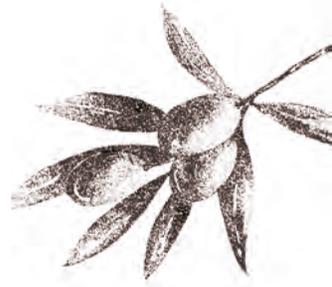


Unser Tipp: Genießen Sie zu unseren Hauptgerichten einen knackigen Beilagensalat – die perfekte Ergänzung für Ihr Menü.

BEILAGEN UND SAUCEN

POMMES FRITES	4,50
BABYKARTOFFELN	4,50
BRATKARTOFFELN	4,50
TOMATEN-REIS	4,50
TOMATENSAUCE	2,50
METAXA-SAUCE	2,50
BRATENSAUCE	2,50
SAUCE HOLLANDAISE	2,50





Dessert

GEMISCHTES EIS	5,50	ESPRESSO	2,90
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	6,50	ESPRESSO MACCHIATO	3,20
VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOLADE UND SAHNE	7,50	TASSE KAFFEE	3,50
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	8,50	CAPPUCCINO	3,90
GRIECHISCHER JOGURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN	6,90	MILCHKAFFEE	4,00
SCHOKOLADEN-SOUFFLE MIT FLÜSSIGEN KERN UND SAHNE DAZU EINE KUGEL VANILLEEIS	9,90	LATTE MACCHIATO	4,50
GALAKTOBOUREKO GRIECHISCHE BLÄTTERTEIGSPEZIALITÄT MIT GRIESSCREME UND VANILLEEIS	7,90	GLAS ALTHAUS TEE	3,50





Getränke

ALKOHOLFREI

TEINACHER MINERALWASSER CLASSIC ODER NATURELL	0,25 L 2,90 0,5 L 4,50
COCA-COLA, FANTA, SPEZI. SPRITE	0,33 L 3,90
COCA-COLA ZERO	0,33 L 3,90
APFELSAFT (NATURTRÜB)	0,2 L 3,10
APFELSAFTSCHORLE	0,2 L 2,90 0,4 L 4,50
BITTER LEMON	0,2 L 3,10
BITTER LEMONSCHORLE	0,2 L 2,90 0,4 L 4,50
ORANGENSAFT	0,2 L 3,10
ORANGENSAFTSCHORLE	0,2 L 2,90 0,4 L 4,50
JOHANNISBEER NEKTAR	0,2 L 3,10
JOHANNISBEER NEKTAR SCHORLE	0,2 L 2,90 0,4 L 4,50
MARACUJA NEKTAR	0,2 L 3,10
MARACUJA NEKTAR SCHORLE	0,2 L 2,90 0,4 L 4,50

BIER

VOM FASS	
MONINGER PILS	0,3 L 3,50 0,5 L 4,50
MONINGER WEIZEN	0,3 L 3,50 0,5 L 4,50
FLASCHENBIER	
MONINGER HELLES NATURTRÜB	0,5 L 4,50
HATZ KRISTALL	0,5 L 4,50
HATZ DUNKEL	0,5 L 4,50
BLEIFREI PILS (ALKOHOLFREI)	0,33 L 3,50
MAISELS WEIZEN (ALKOHOLFREI)	0,5 L 4,50



Weinkarte



HAUSWEIN RIESLING TROCKEN, RHEINHESSEN 2024

0,2L 5,90

WEIß

OFFENE WEINE

GRAUBURGUNDER TROCKEN

ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
FRISCH, FRUCHTIG, HARMONISCH TROCKEN

WEISSBURGUNDER TROCKEN

ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
ELEGANT, ZART, FEINE SÄURE

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
AROMATISCH, LEBENDIG, EXOTISCHE NOTEN

CHARDONNAY TROCKEN

ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
VOLLMUNDIG, WEICH, DEZENTE FRUCHT

FLASCHENWEINE

SAUVIGNON BLANC TROCKEN II

VON WINNING, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
KRAFTVOLL, KOMPLEX, MINERALISCH FRISCH

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

VON WINNING, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
FEIN, ELEGANT, AUSGEWOGENE STRUKTUR

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

VON WINNING, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
REIF, NUSSIG, SAMTIGE TEXTUR

LUGANA

CÀ DEI FRATI, ITALIEN, 2023
FRISCH, BLUMIG, ZITRUSBETONT

PINOT GRIGIO

BORGO MOLINO, ITALIEN, 2023
LEICHT, FRUCHTIG, ANGENEHME SÄURE
MIT EINER FLASCHE TEINACHER MINERALWASSER

0,25 L / 0,75 L

9,90 / 29,00

9,90 / 29,00

9,90 / 29,00

9,90 / 29,00

- / 36,00

- / 36,00

- / 36,00

- / 45,00

8,50 / 29,00

ROSÉ

HAUSWEIN

SÜRAH ROSÉ

GRIECHENLAND
AUCH ALS SCHORLE

WINDROSÉ

ELLERMANN-SPIEGEL, PFALZ, DEUTSCHLAND, 2023
FRUCHTIG, FRISCH, SOMMERLICH LEICHT

ROSA

CÀ DEI FRATI, ITALIEN, 2023
ELEGANT, BEERIG, FEINE STRUKTUR

ROSA

BORGO MOLINO, ITALIEN, 2023
LEICHT, FLORAL, ERFRISCHEND TROCKEN
MIT EINER FLASCHE TEINACHER MINERALWASSER

0,25 L / 0,5 L

6,50 / 13,00
5,50

0,25 L / 0,75 L

9,90 / 29,00

- / 45,00

8,50 / 29,00

SCHAUMWEIN

PROSECCO BRUT

ELYSIUM PROSECCO
LEBENDIG, SPRITZIG, TROCKEN
AUCH ALS PROSECCO AUF EIS MÖGLICH

MOTIVO ROSÉ EXTRA DRY

BORGO MOLINO, ITALIEN
FRUCHTIG, FEINPERLIG, ELEGANT

CHAMPAGNE BRUT / BRUT ROSÉ

POMMERY, FRANKREICH
KOMPLEX, EDEL, FEINE PERLAGE

POMMERY, ROYAL BLUE SKY

FRANKREICH, CHAMPAGNE
SÜSSLICH, CREMIG, EISGEKÜHLT GENIEßEN

0,1 L / 0,75 L

5,50 / 39,00

5,50 / 39,00

- / 129,00

- / 165,00