



Speisekarte



*Das Speisen sei die
Befriedigung der Sinne.
Essen und Trinken sei ein Fest,
dass das Schweigen breche,
dass das Herz heiter stimme,
die Menschen zusammenbringe
und Wohlgefühl in
Leib und Seele vermittele.*

Aristoteles



Meteora

Die Metéora-Klöster (griechisch *Μετέωρα* (*n. pl.*)), östlich des Pindos-Gebirges nahe der Stadt Kalambaka in Thessalien, Griechenland gelegen, gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe. Der Name „Metéora“ leitet sich von „meteorizo“ (*μετεωρίζω*) ab, was „in die Höhe heben“ bedeutet. Dieser Name beschreibt die Lage der Klöster, die auf hohen Felsen gebaut wurden und bei dunstiger Luft manchmal zu schweben scheinen. Die gesamte Anlage besteht aus 24 einzelnen Klöstern und Eremitagen, von denen heute nur noch sechs bewohnt sind. Die restlichen achtzehn Klöster sind entweder zu schwer zu erreichen oder wurden wegen Einsturzgefahr verlassen.

Die ersten nachgewiesenen Einsiedeleien gibt es in Metéora seit dem 11. Jahrhundert, Überlieferungen berichten sogar von einer Besiedelung bereits vor dem 10. Jahrhundert. Im Laufe der Jahre wuchsen diese Einsiedeleien zu einer organisierten Gemeinschaft nach Vorbild des heiligen Berges Athos zusammen und bildeten das Kloster Doúpiani. Mit der Ankunft des von Athos geflohenen Mönches Athanasios im Jahr 1334 begann der Aufstieg des Klosterlebens in der Region. Zusammen mit seinem geistlichen Ziehvater Gregorios und 14 weiteren Mönchen gründete er 1344 das Kloster Metamóρφosis, auch bekannt als Megálo Metéoro. Athanasios stellte die in Metéora gültigen Regeln des Klosterlebens auf und wurde nach seinem Tod als Athanasios Meteorites seliggesprochen.

Im Verlauf des 14. Jahrhunderts wurden weitere Klöster errichtet und die Anlagen durch fromme regionale Herrscher wie König Symeon finanziell und durch die Gewährung von Privilegien unterstützt. Im Laufe der Jahre entstanden so etliche Klöster und Einsiedeleien, deren Gründer nur zum Teil namentlich überliefert sind. Die Klöster Metamóρφosis, Varlaám, Rousánou, Agía Triáda, Agios Stéfanos und Agios Nikólaos Anapavsás sind heute noch bewohnt und können auch besichtigt werden. Jedes der Klöster hat an einem anderen Tag Ruhetag, so dass nie alle gleichzeitig geschlossen haben.

Zu beachten ist die Kleiderordnung für Besucher. Für Herren sind Shorts tabu, während bei Frauen Miniröcke und schulterfreie Oberteile nicht toleriert werden. Auch werden bei Frauen Kleider bzw. Röcke lieber gesehen als Hosen; Hosen tragende Frauen werden in einigen Klöstern gebeten, sich eine Schürze vorzubinden, die am Eingang ausgeliehen werden kann. Der Aufstieg zu den unbewohnten und verfallenen Klosterruinen ist schwierig, oft auch gefährlich und wird nicht empfohlen.

Die Felsen von Meteora dienten für die folgenden Kinofilme als spektakuläre Filmkulisse:

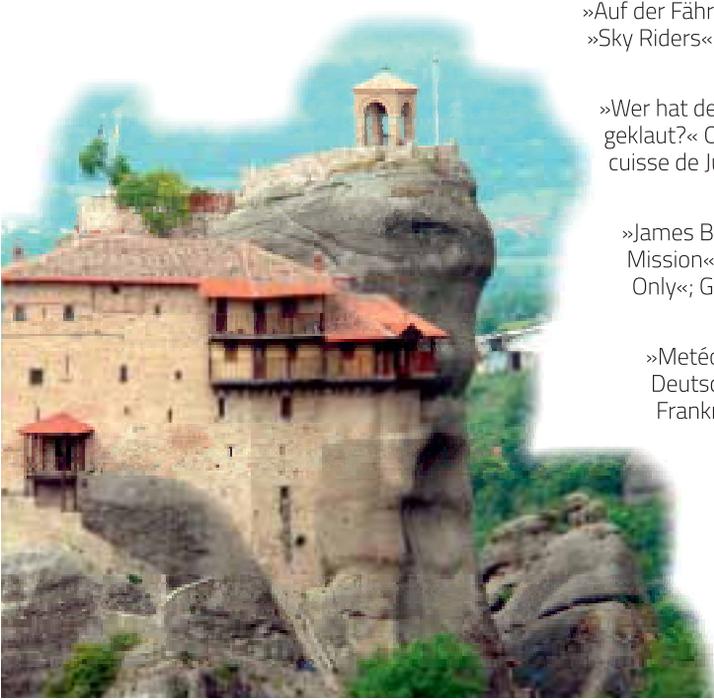
»Tim und Struppi und das Geheimnis um das goldene Vlies« Originaltitel »Tintin et le mystère de la Toison d'Or«; Frankreich 1961

»Auf der Fährte des Adlers« Originaltitel »Sky Riders«; USA 1976

»Wer hat den Schenkel von Jupiter geklaut?« Originaltitel »On a volé la cuisse de Jupiter«; Frankreich 1979

»James Bond 007 – In tödlicher Mission« Originaltitel: »For Your Eyes Only«; Großbritannien 1981

»Metéora« Originaltitel »Metéora«; Deutschland, Griechenland, Frankreich 2012



Krya Orektika

- kalte Vorspeisen -

- 1. Zaziki** 5,00 €
feine Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch
- 2. Taramasalata** 5,80 €
Fischrogencreme
- 3. Käse-Salat** 6,50 €
Schafskäsecreme (pikant)
- 4. Feta** 7,50 €
Original griechischer Schafskäse
- 5. Elies, Piperies** 6,00 €
Oliven, Peperoni, Käse
- 6. Melitsanasalata** 7,50 €
Auberginencreme
- 8. Oktapodi-Salata** 8,50 €
Oktopussalat (Tintenfisch)
- 10. Pikilia** 12,80 €
Platte kalter Vorspeisen für 1 Person

Zesta Orektika

- warme Vorspeisen -

- 12. Florinis-Gemistes** 8,50 €
Paprikaschoten, gefüllt mit Käse
- 14. Pita** 2,00 €
Fladenbrot
- 15. Käse-Saganaki** 8,50 €
Käse in einer goldbraunen Hülle gebraten
- 22. Käse-Saganaki** 9,00 €
Käse in einer goldbraunen Hülle gebraten mit Honig und Walnüssen
- 16. Tiri sto Fourni** 8,50 €
Käse aus dem Backofen mit pikanter Note und Knoblauch

Zesta Orektika

- warme Vorspeisen -

- | | |
|--|---------|
| 17. Piperies-Skaras | 6,50 € |
| Peperoni gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch | |
| 19. Pikilia | 14,00 € |
| Platte warmer Vorspeisen für 1 Person (vegetarisch) | |
| 20. Skordopsomo | 5,00 € |
| Knoblauchbrot | |
| 21. Garides-Saganaki | 12,00 € |
| Scampi in Tomatensauce mit Parmesankäse | |
| 23. Kolokythia-Melitzanes | 8,00 € |
| gebratene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki | |
| 24. Graviera-Saganaki | 8,50 € |
| Ziegenkäse gebacken auf Rukola | |
| 25. Manidaria | 8,00 € |
| Champignons goldbraun gebacken mit Zaziki | |

Soupes

- Suppen -

- | | |
|------------------------|--------|
| 26. Tomatosoupa | 4,50 € |
| Tomatensuppe | |
| 27. Fasolada | 5,00 € |
| Bohnensuppe | |
| 32. Kotosoupa | 5,50 € |
| Hühnersuppe | |

Syuodeytika

- Beilagen -

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 33. Tomatenreis | 3,00 € |
| 34. gegrilltes Gemüse | 7,80 € |
| 38. Pommes Frites | 4,50 € |
| 28. Knoblauchkartoffeln | 5,00 € |
| 35. Rosmarinkartoffeln | 5,00 € |
| 37. Beilagensalat | 3,50 € |
| 30. Soße extra | 3,50 € |

Salates

- Salate -

- 43. Salata Choriatiki** 13,00 €
Bauernsalat mit gebratener Hühnerbrust
- 45. Salata Choriatiki** 16,50 €
Bauernsalat mit gebratenen Riesengarnelen u. Parmesan-Käse
- 46. Salata Choriatiki** 14,50 €
Bauernsalat mit Gyros
- 47. Salata Choriatiki** 15,00 €
Bauernsalat mit Calamari
- 40. Salata Choriatiki** 10,00 €
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse
- 41. Salata Choriatiki (klein)** 7,00 €
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse
- 42. Krautsalat** 5,50 €
- 44. Rote-Beete-Salat** 7,50 €
auf Rucola und Walnüssen

Zywarika

- Pasta & Aufläufe -

- 123. Kritharaki** 13,00 €
griechische, reisförmige Nudeln mit Metaxa-Soße und Edamer-Käse überbacken
- 126. Kritharaki** 17,00 €
griechische, reisförmige Nudeln mit Riesengarnelen in Tomaten-Sauce mit Graviera-Käse
- 120. Spaghetti** 9,80 €
mit Tomatensoße u. Edamer-Käse überbacken
- 124. Spaghetti** 13,00 €
mit Metaxa-Sauce u. Edamer-Käse überbacken
- 122. Mousaka - der weltbekannte Auflauf** 16,50 €
Auberginen, Hackfleisch u. Kartoffeln, überbacken mit feiner Bechamel-Sauce und dazu Bauernsalat

Kreatika

- Fleischgerichte -

- 72. Filetakia Chirina** 15,50 €
Filetmedaillons vom Schwein, mit Gemüse am Spieß gegrillt,
Tomatenreis und Zaziki
- 73. Filetakia Chirina** 17,50 €
Filetmedaillons vom Schwein, in Metaxa-Sauce, Tomatenreis
- 74. Filetakia Chirina** 18,50 €
Filetmedaillons vom Schwein, in Champignonsauce mit
Rosmarin-Kartoffeln
- 96. Souflaki** 18,50 €
gefüllt mit Schafskäse, in Metaxa-Sauce,
dazu Knoblauchkartoffeln

Deutsche Gerichte

- 131. Schnitzel** 14,00 €
mit Pommes Frites und Krautsalat
- 132. Jägerschnitzel** 15,00 €
mit Pommes Frites und Krautsalat

**Alle Fischgerichte servieren wir mit grünem Salat,
alle Fleisch- und Grillgerichte mit Kraut-Salat!**

mit Bauernsalat : + 1,50 €

statt Reis:

Knoblauchkartoffeln: + 1,20 €

Rosmarienkartoffeln: + 1,20 €

Pommes: + 1,00 €

Psarika

- Fischgerichte -

- | | |
|---|---------|
| 48. Kalamaria | 16,80 € |
| Tintenfisch, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 50. Kalamaria | 20,50 € |
| Tintenfisch, gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |
| 52. Garides | 20,50 € |
| Riesengarnelen, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 53. Garides | 24,50 € |
| Riesengarnelen, gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl, mit Gemüse | |
| 56. Psari Fileto | 17,50 € |
| Seehechtfilet, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 57. Psari Fileto | 21,50 € |
| Seehechtfilet, gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |
| 58. Kalamaria-Garides | 19,50 € |
| Tintenfisch mit Riesengarnelen, gebraten mit Reis, Zaziki | |
| 59. Psaropiatela | 21,50 € |
| Fischplatte (Kalamaria, Riesengarnelen, Seehechtfilet),
gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 54. Psaropiatela | 26,00 € |
| Fischplatte (Kalamaria, Riesengarnelen, Seehechtfilet),
gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |

Kotopoulo

- Hühnerbrustfilet -

- | | |
|---|---------|
| 88. Stithos Kotopoulo | 14,50 € |
| Hühnerbrustfilet, gegrillt mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 89. Stithos Kotopoulo | 16,50 € |
| Hühnerbrustfilet, in Metaxa-Sauce mit Tomatenreis | |



Giouvetsi

- Lammgerichte vom Backofen -

- 112. Giouvetsi Arnaki** 20,50 €
Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Auberginen u. Bauernsalat
- 114. Giouvetsi Arnaki** 20,50 €
Lammhaxe (aus dem Backofen) mit grünen Bohnen u. Bauernsalat
- 115. Giouvetsi Arnaki** 20,50 €
Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Kritharaki und Edamer-Käse überbacken u. Bauernsalat
- 116. Giouvetsi Arnaki** 20,50 €
Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Riesenbohnen u. Bauernsalat
- 117. Giouvetsi Arnaki** 20,50 €
Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Spaghetti und Edamer-Käse überbacken u. Bauernsalat

Aruaki

- Lammgerichte vom Grill -

- 65. Paidakia Arnaki** 19,80 €
Lammkoteletts mit Tomatenreis und Zaziki
- 66. Arnaki** 19,80 €
Lammhüftsteak, gegrillt mit Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterbutter und Zaziki

**Alle Fischgerichte servieren wir mit grünem Salat,
alle Fleisch- und Grillgerichte mit Kraut-Salat!**

mit Bauernsalat :	+ 1,50 €
statt Reis:	
Knoblauchkartoffeln:	+ 1,20 €
Rosmarienkartoffeln:	+ 1,20 €
Pommes:	+ 1,00 €

Gyros kai klasika Piata Scharas

- Gyros und klassische Grillgerichte -

- | | |
|---|---------|
| 64. Bifteki | 16,50 € |
| mit Feta-Käse gefüllte Hacksteaks, mit Tomatenreis u. Zaziki | |
| 200. Gyros | 18,50 € |
| vom Schwein, in Champignonsauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 68. Gyros | 18,50 € |
| vom Schwein, in Metaxasauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 69. Souflaki | 18,50 € |
| vom Schwein, in Metaxasauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 70. Souflaki | 13,50 € |
| vom Schwein, Spieße mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 77. Piato Herkules | 16,00 € |
| 2 Bifteki mit Gyros mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 78. Sikoti | 15,00 € |
| Schweineleber mit gerösteten Zwiebeln mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 80. Piato Epidavros | 16,00 € |
| Gyros, 1 Schweinefilet, Tomatenreis und Zaziki | |
| 81. Piato Saloniki | 18,50 € |
| Bifteki, Leber, Steak, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | |
| 85. Piato Dorf | 17,50 € |
| Gyros, 1 Souflaki, 1 Steak, Tomatenreis, Zaziki | |
| 92. Piato Apollon | 16,00 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Tomatenreis und Zaziki | |
| 95. Tasso's Teller | 16,00 € |
| Gyros, Leber, Tomatenreis und Zaziki | |



Gyros kai klasika Piata Scharas

- Gyros und klassische Grillgerichte -

- | | |
|---|---------|
| 82. Piato Athen | 16,00 € |
| 2 Lammkotelett, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | |
| 93. Piato Ouzo | 17,50 € |
| Souflaki, Bifteki, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | |
| 97. Piato Duetto | 17,50 € |
| Gyros, Kalamaria, Tomatenreis und Zaziki | |
| 98. Piato Kreta | 18,50 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Kalamari, Tomatenreis und Zaziki | |
| 99. Piato Alex | 16,50 € |
| Souflaki, Kalamari, Tomatenreis und Zaziki | |

Paidika

- für unsere kleinen Gäste -

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 18. Kalamaria | 9,50 € |
| mit Pommes Frites und Salat | |
| 107. Souflaki | 9,50 € |
| 1 Spieß mit Pommes Frites und Salat | |
| 108. Gyros | 9,50 € |
| mit Pommes Frites und Salat | |
| 111. Schnitzel | 9,50 € |

**Alle Fischgerichte servieren wir mit grünem Salat,
alle Fleisch- und Grillgerichte mit Kraut-Salat!**

mit Bauernsalat : + 1,50 €

statt Reis:

Knoblauchkartoffeln: + 1,20 €

Rosmarienkartoffeln: + 1,20 €

Pommes: + 1,00 €

Epidorphia

- Nachspeisen -

- | | |
|--|---------|
| 140. Jiaourtaki | 4,70€ |
| Joghurt mit Honig und Walnüssen | |
| 141. Jiaourtaki | 6,20 € |
| Joghurt mit Früchten | |
| 143. Galaktoburiko | 6,80 € |
| Blätterteig, gefüllt mit feiner Grießcreme, begleitet von Vanilleeis | |
| 144. Potpourri | 8,00 € |
| Gemischte Dessertplatte für 1 Person | |
| 145. Potpourri | 15,00 € |
| Gemischte Dessertplatte für 2 Personen | |
| 146. Pagoto Vanilleeis | 6,00 € |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | |

Kaffee

Mocca	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,50 €
Cappuccino	2,80 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Latte Macchiato	3,80 €
Tee, verschiedene Sorten	2,00 €

Alkoholfreie Getränke

Souroti griechisches Mineralwasser (Flasche).....	0,75 l	6,50 €		
Mineral-/Tafelwasser still (Flasche).....	0,5 l	3,80 €		
Mineral-/Tafelwasser still (Flasche).....	1,0 l	7,00 €		
Mineral-/Tafelwasser spritzig.....	0,20 l	1,80 €	0,4 l	3,20 €
Mineral-/Tafelwasser still.....	0,20 l	1,80 €	0,4 l	3,00 €
Bitter Lemon (Flasche) (chininhaltig).....	0,20 l	2,20 €		
Coca-Cola (koffeinhaltig) ¹	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Coca-Cola light (Flasche).....	0,33 l	3,50 €		
Orangenslimo (mit Antioxidationsmittel) ¹	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Zitronenslimo.....	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Orangensaft.....	0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Traubensaft.....	0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Apfelsaft.....	0,20 l	2,20 €	0,4 l	3,80 €
Apfelsaftschorle.....	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Orangensaftschorle.....	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Traubensaftschorle.....	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €
Cola-Mix (koffeinhaltig) ¹	0,20 l	2,00 €	0,4 l	3,80 €

(1) mit Farbstoff

Offene Rotweine

Hauswein trocken	0,2 l	6,00 €
Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,00 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	6,00 €
Weinschorle rot/róse/weiß	0,4 l	6,00 €
Mavrodafne off Patras	0,2 l	6,00 €

Offene Roséweine

Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,00 €
Retsina Róse geharzt	0,2 l	6,00 €
Amynteon Róse trocken	0,2 l	6,00 €

Offene Weissweine

Hauswein trocken	0,2 l	6,00 €
Retsina (Flasche)	0,5 l	10,00 €
Retsina geharzt (Kourtaki)	0,2 l	6,00 €
Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,00 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	6,00 €
Samos Likörwein	0,2 l	6,00 €

Biere

Pilsbier vom Fass	0,3 l	3,30 €
Helles Lagerbier vom Fass	0,5 l	3,80 €
Hefeweizen hell	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen leicht	0,5 l	4,00 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Cola-Weizen	0,5 l	4,00 €
Russen-Weizen mit Limo weiß	0,5 l	4,00 €
Winkler Kupfer	0,5 l	4,00 €
Winkler Kupfer Radler	0,5 l	3,80 €
Helles Bier alkoholfrei	0,5 l	3,80 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,00 €
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	4,50 €
Metaxa (private Reserve)	2 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	2,00 €
Campari ¹ Orange oder Soda	0,4 l	5,90 €

Sekt

Prosecco valdo (Flasche)	0,75 l	24,00 €
Prosecco valdo (Piccolo)	0,2 l	6,50 €
Aperol gespritzt mit Prosecco	0,2 l	6,50 €
Hugo-Spritz mit Prosecco + Limette	0,2 l	6,50 €

