





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 vermittle.

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, Rousánu, Agía Triáda, Agios Stéfanos und Agios Nikólaos Anapavás 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:

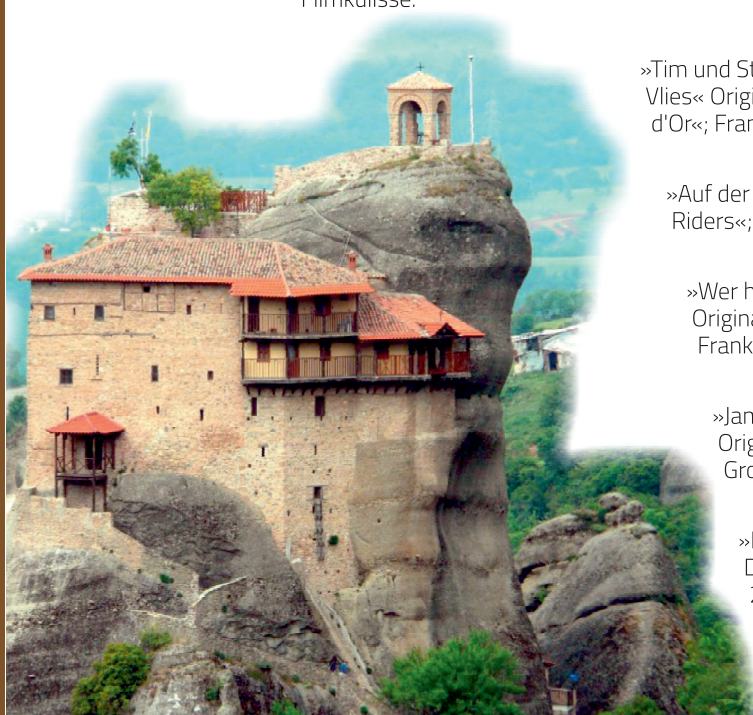
»Tim und Struppi und das Geheimnis um das goldene Vlies« Originaltitel »Tintin et le mystère de la Toison d'Or«; Frankreich 1961

»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 Orettika

- kalte Vorspeisen -

- | | |
|---|---------|
| 1. Zaziki | 5,00 € |
| feine Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch | |
| 2. Taramasalata | 6,00 € |
| 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 | 13,50 € |
| Platte kalter Vorspeisen für 1 Person | |

Zesta Orettika

- warme Vorspeisen -

- | | |
|--|--------|
| 12. Florinis-Gemistes | 8,50 € |
| Paprikaschoten, gefüllt mit Käse | |
| 14. Pita | 2,50 € |
| Fladenbrot | |
| 29. Pita | 3,00 € |
| Fladenbrot mit Knoblauch | |
| 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 Fournio | 8,50 € |
| Käse aus dem Backofen mit pikanter Note und Knoblauch | |



Zesta Orettika

- warme Vorspeisen -

- | | |
|--|---------|
| 17. Piperies-Skaras | 6,50 € |
| Peperoni gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch | |
| 19. Pikilia | 14,50 € |
| Platte warmer Vorspeisen für 1 Person (vegetarisch) | |
| 20. Skordopsomo | 5,00 € |
| Knoblauchbrot | |
| 21. Midia Saganaki | 12,00 € |
| Muscheln in Tomatensoße mit Schafskäse | |
| 23. Kolokythia-Melitzanes | 8,00 € |
| gebratene Auberginen u./o. Zucchini mit Zaziki | |
| 24. Talagani | 9,00 € |
| Grillkäse mit Amarenakirschen | |
| 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 | |

Synodeytika

- Beilagen -

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 33. Tomatenreis | 3,00 € |
| 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
Bauernsalat mit gebratener Hühnerbrust | 13,50 € |
| 45. Salata Choriatiki
Bauernsalat mit gebratenen Riesengarnelen u. Parmesan-Käse | 17,00 € |
| 46. Salata Choriatiki
Bauernsalat mit Gyros | 15,50 € |
| 47. Salata Choriatiki
Bauernsalat mit Calamari | 15,50 € |
| 34. Salata Choriatiki
Bauernsalat mit gebackenem Schafskäse, Walnüssen und Honig | 16,80 € |
| 40. Salata Choriatiki
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse | 10,00 € |
| 41. Salata Choriatiki (klein)
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebel, Oliven, Paprika, Schafskäse | 7,00 € |
| 42. Krautsalat | 5,50 € |
| 44. Rote-Beete-Salat
auf Rucola und Walnüssen | 7,50 € |

Zynarifa

- Pasta & Aufläufe -

- | | |
|--|---------|
| 123. Kritharaki
griechische, reisförmige Nudeln mit Metaxa-Soße und Edamer-Käse überbacken | 13,50 € |
| 126. Kritharaki
griechische, reisförmige Nudeln mit Riesengarnelen in Tomaten-Sauce mit Graviera-Käse | 17,50 € |
| 120. Spaghetti
mit Tomatensoße u. Edamer-Käse überbacken | 11,00 € |
| 124. Spaghetti
mit Metaxa-Sauce u. Edamer-Käse überbacken | 13,50 € |
| 122. Mousaka - der weltbekannte Auflauf
Auberginen, Hackfleisch u. Kartoffeln, überbacken mit feiner Bechamel-Sauce und dazu Bauernsalat | 17,00 € |



Kreativa

- Fleischgerichte -

- 72. Filetakia Chirina** 16,50 €
Filetmedaillons vom Schwein, mit Gemüse am Spieß gegrillt,
Tomatenreis und Zaziki
- 73. Filetakia Chirina** 18,50 €
Filetmedaillons vom Schwein, in Metaxa-Sauce, Tomatenreis
- 74. Filetakia Chirina** 19,00 €
Filetmedaillons vom Schwein, in Champignonsauce mit
Rosmarin-Kartoffeln
- 96. Souflaki** 19,00 €
gefüllt mit Schafskäse, in Metaxa-Sauce,
dazu Knoblauchkartoffeln

Deutsche Gerichte

- 131. Schnitzel Wiener Art** 15,50 €
mit Pommes Frites und Krautsalat
- 132. Jägerschnitzel** 16,80 €
mit Pommes Frites und Krautsalat

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

mit Bauernsalat	+ 1,80 €
statt Reis:	
Knoblauchkartoffeln	+ 1,50 €
Rosmarienkartoffeln	+ 1,50 €
Pommes	+ 1,00 €

Dzarifa

- Fischgerichte -



- | | |
|--|---------|
| 48. Kalamaria | 17,80 € |
| Tintenfisch, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 50. Kalamaria | 22,50 € |
| Tintenfisch, gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |
| 52. Garides | 22,50 € |
| Riesengarnelen, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 53. Garides | 26,50 € |
| Riesengarnelen, gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl, mit Gemüse | |
| 56. Psari Fileto | 18,50 € |
| Seehechtfilet, gebraten mit Reis und Zaziki | |
| 57. Psari Fileto | 23,50 € |
| Seehechtfilet, gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |
| 58. Kalamaria-Garides | 20,50 € |
| Tintenfisch mit Riesengarnelen, gebraten mit Reis, Zaziki | |
| 54. Psaropiatela | 27,50 € |
| Fischplatte (Kalamaria, Riesengarnelen, Seehechtfilet),
gegrillt mit Gemüse, Zaziki | |



Kotopoulos

- Hühnerbrustfilet -

- | | |
|---|---------|
| 88. Stithos Kotopoulos | 16,50 € |
| Hühnerbrustfilet, gegrillt mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 89. Stithos Kotopoulos | 18,50 € |
| Hühnerbrustfilet, in Metaxa-Sauce mit Tomatenreis | |

Giouvetsi

- Lammgerichte vom Backofen -



112. Giouvetsi Arnaki

Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Auberginen

21,50 €

114. Giouvetsi Arnaki

Lammhaxe (aus dem Backofen) mit grünen Bohnen

21,50 €

115. Giouvetsi Arnaki

Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Kritharaki und Edamer-Käse überbacken

21,50 €

116. Giouvetsi Arnaki

Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Riesenbohnen

21,50 €

117. Giouvetsi Arnaki

Lammhaxe (aus dem Backofen) mit Spaghetti und Edamer-Käse überbacken

21,50 €

Arnaki

- Lammgerichte vom Grill -

65. Paidakia Arnaki

Lammkoteletts mit Tomatenreis und Zaziki

21,00 €

66. Arnaki

Lammhüftsteak, gegrillt mit Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterbutter und Zaziki

21,00 €

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

mit Bauernsalat + 1,80 €

statt Reis:

Knoblauchkartoffeln + 1,50 €

Rosmarienkartoffeln + 1,50 €

Pommes + 1,00 €



Gyros kai klasika Diata Scharas

- Gyros und klassische Grillgerichte -

- | | |
|---|---------|
| 64. Bifteki | 17,50 € |
| mit Feta-Käse gefüllte Hacksteaks, mit Tomatenreis u. Zaziki | |
| 200. Gyros | 19,00 € |
| vom Schwein, in Champignonsauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 68. Gyros | 19,00 € |
| vom Schwein, in Metaxasauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 69. Souflaki | 19,00 € |
| vom Schwein, in Metaxasauce mit Käse überbacken und Tomatenreis | |
| 70. Souflaki | 14,50 € |
| vom Schwein, Spieße mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 78. Sikoti | 16,50 € |
| Schweineleber mit gerösteten Zwiebeln mit Tomatenreis und Zaziki | |
| 80. Piatto Epidavros | 17,00 € |
| Gyros, 1 Schweinefilet, Tomatenreis und Zaziki | |
| 81. Piatto Saloniki | 19,00 € |
| Bifteki, Leber, Steak, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | |
| 85. Piatto Dorf | 18,50 € |
| Gyros, 1 Souflaki, 1 Steak, Tomatenreis, Zaziki | |
| 92. Piatto Apollon | 17,00 € |
| Gyros, 1 Souflaki, Tomatenreis und Zaziki | |



Gyros kai klasika Diata Scharas

- Gyros und klassische Grillgerichte -

- | | |
|--|---------|
| 82. Piatto Athen
2 Lammkotelett, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | 17,00 € |
| 93. Piatto Ouzo
Souflaki, Bifteki, Gyros, Tomatenreis und Zaziki | 18,50 € |
| 97. Piatto Duetto
Gyros, Kalamaria, Tomatenreis und Zaziki | 18,50 € |
| 98. Piatto Kreta
Gyros, 1 Souflaki, Kalamari, Tomatenreis und Zaziki | 19,00 € |
| 99. Piatto Alex
Souflaki, Kalamari, Tomatenreis und Zaziki | 17,50 € |

Daidika

- für unsere **kleinen Gäste** und **Senioren** -

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

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

- | | |
|---------------------|----------|
| mit Bauernsalat | + 1,80 € |
| statt Reis: | |
| Knoblauchkartoffeln | + 1,50 € |
| Rosmarienkartoffeln | + 1,50 € |
| Pommes | + 1,00 € |

Epidorpha

- Nachspeisen -

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



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 7,00 €

Mineral-/Tafelwasser still (Flasche) 0,5 l 4,30 €

Mineral-/Tafelwasser still (Flasche) 1,0 l 7,50 €

Mineral-/Tafelwasser spritzig 0,20 l 1,80 € 0,4 l 3,60 €

Bitter Lemon (Flasche) (chininhaltig) 0,20 l 2,40 €

Coca-Cola (koffeinhaltig)¹ 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Coca-Cola light (Flasche) 0,33 l 4,00 €

Orangenlimo (mit Antioxidationsmittel)¹ 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Zitronenlimo 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Orangensaft 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Traubensaft 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Apfelsaft 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Apfelsaftschorle 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Orangensaftschorle 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Traubensaftschorle 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

Cola-Mix (koffeinhaltig)¹ 0,20 l 2,50 € 0,4 l 4,20 €

(1) mit Farbstoff

Offene Rotweine

Hauswein trocken	0,2 l	6,50 €
Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,50 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	6,50 €
Weinschorle rot/róse/weiß	0,4 l	6,50 €
Mavrodafne off Patras	0,2 l	6,50 €



Offene Roseweine

Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,50 €
Retsina Róse geharzt	0,2 l	6,50 €
Amynteon Róse trocken	0,2 l	6,50 €

Offene Weissweine

Hauswein trocken	0,2 l	6,50 €
Retsina (Flasche)	0,5 l	11,00 €
Retsina geharzt (Kourtaki)	0,2 l	6,50 €
Makedonikos halbtrocken, fruchtig	0,2 l	6,50 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	6,50 €
Samos Likörwein	0,2 l	6,50 €

Biere

Pilsbier vom Fass	0,3 l	3,60 €
Helles Lagerbier vom Fass	0,5 l	4,20 €
Hefeweizen hell	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen leicht	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Cola-Weizen	0,5 l	4,50 €
Russen-Weizen mit Limo weiß	0,5 l	4,50 €
Winkler Kupfer	0,5 l	4,50 €
Winkler Kupfer Radler	0,5 l	4,20 €
Helles Bier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Spirituosen



Ouzo	2 cl	2,00 €
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	4,50 €
Metaxa (private Reserve)	2 cl	5,50 €
Ramazzotti	4 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	2,00 €
Campari ¹ Orange oder Soda	0,4 l	6,50 €

Sett

Prosecco valdo (Flasche)	0,75 l	26,00 €
Prosecco valdo (Piccolo)	0,2 l	7,50 €
Aperol gespritzt mit Prosecco	0,2 l	6,80 €
Hugo-Spritz mit Prosecco + Limette	0,2 l	6,80 €



