

MEZE RESTAURANT

**IPIROS**

*Essen unter Freunden*

## MEZE

---

In Griechenland sagt man: „Den guten Koch erkennt man an seinen Meze (gesprochen: mese) Gerichten“. Ein guter Gastgeber wird an seinen Mezedes gemessen, sie dürfen auf keiner griechischen Speisetafel fehlen. Bei den langen, ausgedehnten Essen in Griechenland werden den Gästen immer wieder neue, andere Meze-Gerichte präsentiert. Der Grieche sagt: „Man kann auf Essen verzichten, aber nicht auf Mezedes“. Dies unterstreicht noch einmal den Stellenwert der Meze-Gerichte für den Griechen.

Mezedes sind kleine Gerichte, Vorspeisen. Das kann vieles sein; vom gegrillten Schafskäse mit Tomaten, über Dips bis hin zu frittiertem Gemüse, leckeren Salaten, Fischvorspeisen und vieles mehr. Leider ist bisher bei den meisten griechischen Restaurants in Deutschland der Athen- oder Ouzo-Teller; oder wie auch immer die Riesenteller mit großen Fleischbeilagen heißen mögen, die übliche Auswahl. Wer schon mal in Griechenland im Urlaub war, hat bestimmt schon mal die Einheimischen mit vielen kleinen Tellern am Tisch sitzen sehen. Man kann auf diese Weise nicht nur die Vielfalt der griechischen Küche kennen lernen, es ist auch viel gesünder und geselliger. Mit dem Spruch „*uk en to pollo to ef*“ (nicht in der Menge liegt das Gute) wollte der berühmte Philosoph Sokrates die richtige Einstellung der alten Griechen zur Ernährung wiedergeben:

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

Aristoteles, Philosophos und Lehrer von Alexandros des Großen (König von Makedonia), hat selbst neben den bildenden Künsten (Literatur, Malerei, Philosophie, ...) die Bedeutung der richtigen Ernährung erkannt. Serge Renault, der international anerkannte Herzspezialist, vertritt folgende Meinung: „Der Gesundheitszustand der Europäer würde viel besser sein, wenn alle sich wie die Griechen im antiken Hellas ernährt hätten. Die griechische Speisekarte sollte der internationalen Gastronomie als Vorbild dienen“.

Eure *Matula* mit Team



## SUPPEN

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 01. | <b>Kotosoupa</b> <small>(Ei, M, Sel)</small><br>Hühnersuppe                                   | 4,50 |
| 02. | <b>Wodinisoupa</b> <small>(4, Ei, M, Sel, Sen, So, Wz)</small><br>Rindfleischsuppe mit Gemüse | 4,50 |
| 03. | <b>Fasolada</b><br>Bohnensuppe  | 4,50 |

## SALATE

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 49. | <b>Choriaticisalata</b> <sup>(6)</sup><br>Griechischer Bauernsalat              | 4,40 |
| 50. | <b>Lachanosalata</b><br>Krautsalat  | 3,50 |
| 51. | <b>Rewithiasalata</b><br>Kircherbsensalat, Rotweinzwiebeln, getrocknete Tomaten | 3,80 |
| 52. | <b>Fasolakia me Menta</b><br>Weiße Bohnen mit Fenchel und Minze                 | 3,80 |
| 53. | <b>Domatosalata</b><br>Tomatensalat   | 3,50 |
| 54. | <b>Angourosalata</b><br>Gurkensalat   | 3,50 |



## KALTE MEZE

---

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 06. | Tzatziki <sup>(6, M)</sup>   | 3,50 |
| 07. | Taramas <sup>(2, Ses, So, Su)</sup><br>Fischrogen „falscher Kaviar“      | 3,20 |
| 08. | Feta <sup>(M)</sup><br>Griechischer Schafskäse mit Oliven <sup>(6)</sup> | 3,50 |
| 09. | Oktapodi me Selino<br>Oktopussalat mit Sellerie und Olivenöl             | 4,50 |
| 10. | Peperoni und Oliven <sup>(6)</sup>                                       | 3,50 |
| 11. | Dolmadakia<br>Weinblätter gefüllt mit Reis                               | 2,80 |
| 12. | Florinis<br>Geröstete Paprika mit Olivenöl und Knoblauch                 | 3,30 |
| 13. | Chtipiti <sup>(M)</sup><br>Pikant angemachter Schafskäse                 | 3,50 |
| 14. | Rote Beete Salat<br>mit Frühlingszwiebeln und Walnüssen                  | 4,00 |
| 15. | Fawa<br>Linsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln, Kirschtomaten        | 4,50 |
| 16. | Melitzanokrema<br>Auberginencreme  | 2,80 |
| 17. | Piperies Jemistes <sup>(M)</sup><br>Spitzpaprika gefüllt mit Chtipiti    | 3,80 |



## WARMER MEZE

---

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 18.  | Saganaki <sup>(M, Wz)</sup><br>Griechischer Hartkäse in der Pfanne gebacken                 | 3,50 |
| 19.  | Tiri tjanito <sup>(Ei, M, Wz)</sup><br>Panierter Schafskäse                                 | 2,80 |
| 20.  | Tiri psito <sup>(M)</sup><br>Pikanter Schafskäse mit Peperoni und Oliven                    | 3,80 |
| 21.  | Keftedakia jemista me Tiri <sup>(Ei, M, Wz)</sup><br>Hackfleischbällchen gefüllt mit Feta   | 3,50 |
| 22.  | Gigantes<br>Weiße Riesenbohnen in Tomatensoße   | 4,00 |
| 23.  | Kolokitakia psimena <sup>(Wz)</sup><br>Gebackene Zucchini                                   | 4,00 |
| 24.  | Piperies psites<br>Gebackene Paprika  | 3,50 |
| 25.  | Melitzanakia me Saltsa <sup>(Ei, Wz)</sup><br>Auberginen-Hackfleischröllchen in Tomatensoße | 4,50 |
| 26.  | Piperies me skordo psites<br>Gebackene Peperoni mit Knoblauch                               | 3,50 |
| 27.  | Fasolakia<br>Grüne Bohnen   | 4,00 |
| 27a. | Bamies<br>Okraschoten   | 4,00 |
| 28.  | Kaftero <sup>(1, 4)</sup><br>Scharfes Gemüse mit Sucuk (Wurst)                              | 4,80 |
| 29.  | Pitakia <sup>(Ei, M, Wz)</sup><br>Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse oder Spinat            | 3,80 |



## VOM SCHWEIN

---

30. Souvlakia  
**Original** griechischer Fleischspieß 2,20
31. Gyros  
Der Klassiker vom Drehspieß 5,20
59. Gyros Pita <sup>(M, Wz)</sup> 6,50  
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pitabrot und Tzatziki
32. Bifteki <sup>(Ei, Wz)</sup> 3,00  
Hackfleischküchle
33. Bifteki Jemisto <sup>(Ei, M, Wz)</sup> 5,90  
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Tomate

## VOM LAMM

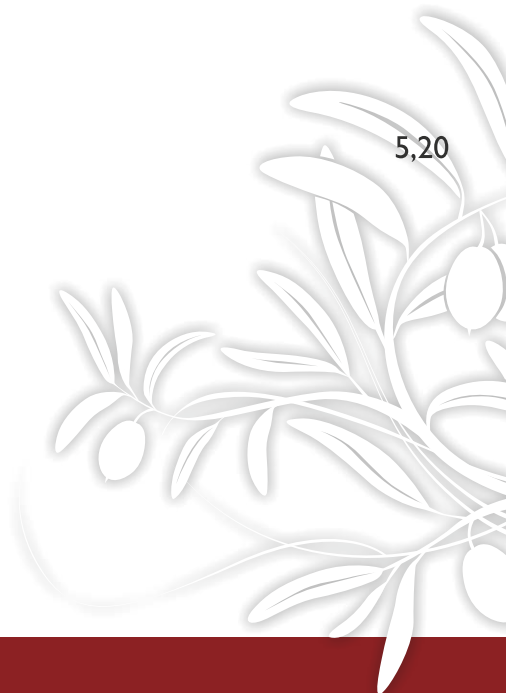
---

34. Paidakia 2,80  
Lammkotelett
36. Arni me Portokali kai Kanela 9,50  
Lammragout mit Orangen und Zimt
37. Lammkeule in 3 Variationen <sup>(M)</sup> 18,50  
- mit grünen Bohnen und Schafskäse  
- mit scharfem Gemüse und Schafskäse  
- mit Okraschoten und Schafskäse

## VOM RIND

---

35. Sikoti <sup>(Wz)</sup> 5,20  
Rinderleber mit Zwiebeln



## AUS DEM MEER

---

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 38. | Kalamaria <sup>(Wz)</sup><br>Kalamaris in der Pfanne frittiert   | 7,50 |
| 39. | Kalamarakia tjanita<br>Kalamaris aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern<br>Ab Mittwoch solange Vorrat reicht! | 7,50 |
| 40. | Gavros <sup>(Wz)</sup><br>Gebackene Sardinen   | 4,40 |
| 41. | Jarides<br>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch gebraten   | 5,50 |


## AUS DEM OFEN

---

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 60. | Pastitsio <sup>(Ei, M, Wz)</sup><br>Griechischer Nudelaufauf mit Hackfleisch                      | 8,50 |
| 61. | Mousaka <sup>(Ei, M, Wz)</sup><br>Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch | 9,20 |
| 62. | Briam <sup>(M)</sup><br>Vegetarischer Auflauf mit Schafskäse überbacken                           | 8,70 |

## BEILAGEN

---

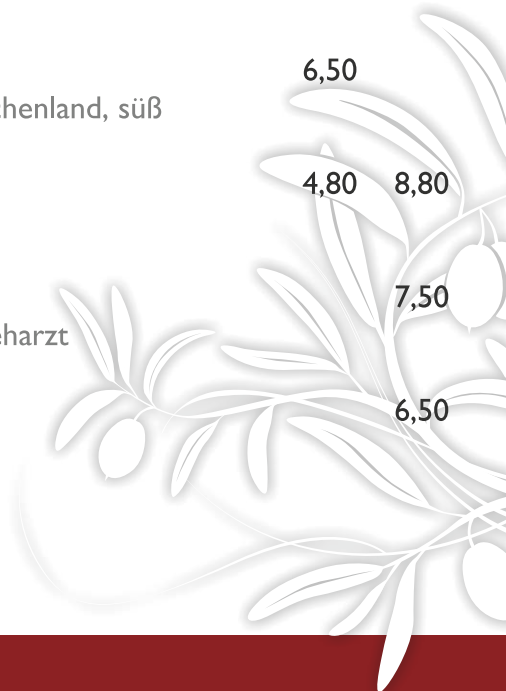
- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 44. | Patates tjanites<br>Pommes Frites               | 3,50 |
| 45. | Risi<br>Angemachter Reis mit Gemüse             | 3,50 |
| 46. | Pita <sup>(Wz)</sup><br>Griechisches Fladenbrot | 2,80 |
| 47. | Skordopsomo <sup>(Wz)</sup><br>Knoblauchbrot    | 3,20 |
| 48. | Patates fourno<br>Griechische Ofenkartoffeln    | 3,80 |
- 

## BIER

	0,25 l	0,2 l	0,4 l	0,5 l
Kulmbacher Hell <sup>(Ge)</sup> vom Fass	3,00			4,40
Mönchshof Keller <sup>(Ge)</sup> vom Fass	3,00			4,40
Kulmbacher Pils <sup>(Ge)</sup> vom Fass		3,00	3,90	
Gutmann Weizen <sup>(Ge)</sup>				4,50
Gutmann Weizen alkfr. / leicht / dunkel <sup>(Ge)</sup>				4,50
Kapuziner Weizen <sup>(Ge)</sup>				4,50
Colaweizen <sup>(3, 4, Ge)</sup>				4,50
Russe <sup>(3, Ge, Wz)</sup> vom Fass				4,50
Radler <sup>(3, Ge)</sup> vom Fass				4,40
Kulmbacher alkoholfrei <sup>(Ge)</sup>				4,40
Clausthaler alkoholfrei <sup>(Ge)</sup>				4,40
Jever Fun alkoholfrei <sup>(Ge)</sup>				4,40
Zoigl Bier Scherdel <sup>(Ge)</sup>				4,40

## WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
Demestica <sup>(Su)</sup> Landwein aus Patras, Griechenland, trocken	5,50	9,80
Kleoni <sup>(Su)</sup> Landwein aus Mantinia, Griechenland, trocken	5,50	9,80
Genesis Sauvignon blanc-roditis <sup>(Su)</sup> Griechenland, Makedonien, trocken		9,80
Makedonikos Tsantali <sup>(Su)</sup> Landwein aus Makedonien, Griechenland, halbtrocken	5,50	9,80
Imiglykos <sup>(Su)</sup> Tafelwein, Griechenland, lieblich	5,50	8,90
Samos <sup>(Su)</sup> Qualitätswein O.P.E. aus Samos, Griechenland, süß	6,50	
Retsina <sup>(Su)</sup> Tafelwein, Griechenland, geharzt	4,80	8,80
Retsina Malamatina <sup>(Su)</sup> Tafelwein aus Euböa, Griechenland, geharzt		7,50
Weinschorle <sup>(Su)</sup> 0,4 l süß <sup>3,8</sup> oder sauer		6,50





## ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
Demestica <sup>(Su)</sup> Landwein aus Patras, Griechenland, trocken	5,50	9,80
Kleoni <sup>(Su)</sup> Landwein aus Mantinia, Griechenland, trocken	5,50	9,80
Genesis Merlot <sup>(Su)</sup> Landwein aus Makedonien, Griechenland, trocken		9,80
Makedonikos Tsantali <sup>(Su)</sup> Landwein aus Makedonien, Griechenland, halbtrocken	5,50	9,80
Imiglykos <sup>(Su)</sup> Tafelwein, Griechenland, lieblich	5,50	9,80
Mavrodaphne <sup>(Su)</sup> Qualitätswein O.P.E. aus Samos, Griechenland, süß	6,50	
Retsina Tsantali <sup>(Su)</sup> Tafelwein aus Chalkidiki, Griechenland, geharzt	4,80	8,80
Roséwein Samartzis Dio Potamia Grenache Rouge <sup>(Su)</sup> Griechenland, Wagia, trocken	6,50	

## SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l	Flasche
Mineralwasser mit Kohlensäure	2,50	3,00	6,50 <sup>(0,75 l)</sup>
ZAGORI (orig. griechisches Mineralwasser) still	2,50	3,00	6,00 <sup>(1,0 l)</sup>
Coca-Cola <sup>(1, 2, 3, 11)</sup>	2,80	3,50	
Coca-Cola light <sup>(1, 2, 3, 11)</sup>	2,80	3,50	
Orangenlimonade <sup>(2, 3)</sup>	2,80	3,50	
Zitronenlimonade <sup>(3, 8)</sup>	2,80	3,50	
Cola-Mix <sup>(1, 2, 3, 11)</sup>	2,80	3,50	
Bitter Lemon	2,20	2,80	

## SÄFTE UND SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft / Schorle	2,80	3,80
Orangensaft / Schorle	2,80	3,80
Maracujanektar / Schorle	2,80	3,80
Kirschnektar / Schorle	2,80	3,80
Traubensaft / Schorle	2,80	3,80
Johannisbeernektar / Schorle	2,80	3,80

## SPIRITUOSEN

---

Ouzo 2 cl	37,5 % Vol.	3,00
Ziporo 2 cl	45 % Vol.	3,50
Metaxa ***** 2 cl	38 % Vol.	4,00
Ramazotti 2 cl	30 % Vol.	3,00
Erdbeerlimes 2 cl	10,5 % Vol.	3,00
Baileys 2 cl	17 % Vol.	3,00
Captain Morgan 2 cl	37,5 % Vol.	3,50
Captain Morgan-Coke <sup>(1, 2, 3, 11)</sup> 0,33 l	37,5 % Vol.	6,50
Jack Daniels 2 cl	45 % Vol.	3,50
Jack Daniels-Coke <sup>(1, 2, 3, 11)</sup> 0,33 l	45 % Vol.	6,50

## KAFFEE & CO.


---

Griechischer Mokka	3,80
Espresso	2,80
Espresso Macchiato <sup>(M)</sup>	3,20
Kaffee Crémé <sup>(M)</sup>	2,50
Cappuccino <sup>(M)</sup>	3,50
Moccacino <sup>(M)</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>(M)</sup>	4,20
Kakao <sup>(M)</sup>	3,00
Frappé <sup>(M)</sup>	3,80
Glas Tee	2,50

## DESSERT

---

Galaktobouriko <sup>(Ei, M, Wz)</sup>	5,50
Griechische Grießnachspeise mit Blätterteig und Vanilleeis	
Sokolatina <sup>(Ei, M, Wz)</sup>	4,50
Griechischer Schokoladenbiskuit-Kuchen	
Ekmek Kadaifi <sup>(Ei, M, Wa, Wz)</sup>	4,50
Kadaifi mit flauschiger Creme und Sahne	
Yoghurt <sup>(M, Wa)</sup>	4,00
Griechischer Yoghurt mit Honig und Walnüssen	



# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

## **Allergene**

- (Ei) enthält Ei
- (F) enthält Fisch
- (Ge) enthält Gerste
- (M) enthält Milch
- (Ro) enthält Roggen
- (Sel) enthält Sellerie
- (Sen) enthält Senf
- (Ses) enthält Sesamsamen
- (Su) enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- (So) enthält Sojabohnen
- (Wa) enthält Walnüsse
- (Wz) enthält Weizen

## **Zusatzstoffe**

- (I) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwärzt
- (8) mit Süßungsmittel
- (9) geschwefelt
- (II) coffeinhaltig

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass alle unsere Speisen Spuren von Eiern, Erdnüssen, Fisch, glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Lupinen, Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchten/Nüssen, Schwefeldioxid/Sulfiten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja und Weichtieren enthalten können, da wir eine Kreuzkontamination mit diesen im Betrieb verarbeiteten Allergenen trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne auf Nachfrage unser Küchen- / Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.

Fehler vorbehalten.

Stand: 12/2024

