

RESTAURANT  
*Dionysos*

*D*

*Dionysos ist Gott der Fruchtbarkeit, besonders des Weinbaus. Auch war er der Blütengott, der den Frühling brachte und die Schifffahrt eröffnete. Mit seinem Kult sind auch die Entstehung der Komödie und der Tragödie nicht zu trennen.*

*Dionysos ist auch unter den Namen Bakchos (lyd.) und Bacchus (lat.) bekannt. Er war Sohn des Zeus und der thebanischen Königstochter Semele. Vermutlich war er aber auch schon ein Gott der vorgriechischen Bevölkerung. Sein Kult zeichnete sich durch Ausgelassenheit und Zügellosigkeit aus.*

## Aperitifs

174. Ouzo mit Eis	2 cl	38 %	2,30
175. Prosecco (Piccolo)	0,2 l	10,5 %	4,80
176. Campari mit Orangensaft oder Soda <sup>4</sup>	2 cl	25 %	4,20
177. Martini Bianco	4 cl	15 %	3,30

### ALLERGENE

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

### ZUSATZSTOFFE

<sup>1</sup> chininhaltig, <sup>2</sup> geschwärzt, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> Farbstoff, <sup>5</sup> Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), <sup>6</sup> Konservierungsstoffe, <sup>7</sup> Antioxidationsmittel

## Kalte Vorspeisen

1. Zaziki <sup>C</sup> Joghurt <sup>C</sup> mit Gurken und Knoblauch	3,50
2. Oliven <sup>2</sup> und Peperoni	2,90
4. Auberginensalat	3,90
5. Oktopussalat Krake <sup>B</sup> mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	7,90
6. Kalamarisalat (Tintenfischsalat <sup>N</sup> )	6,90
7. Taramas <sup>4,D,A</sup> Creme aus Fischrogen	3,70
9. Kalte Platte für 1 Person <sup>G,N,B</sup>	9,50
10. Kalte Platte für 2 Personen <sup>G,N,B</sup>	14,50

## Warme Vorspeisen

13. Ndolmades gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	4,60
14. Gebackene Auberginen mit Zaziki <sup>C</sup>	6,50
15. Gebackene Zucchini mit Zaziki <sup>C</sup>	6,50
16. Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki <sup>C</sup>	7,50
18. Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter <sup>C</sup>	6,90
19. Oktopus <sup>N</sup> vom Grill	9,80
21. Scampis-Saganaki Scampis <sup>B</sup> in Tomatensauce mit Käse <sup>C</sup> überbacken	9,80
22. Warme Platte für 1 Person <sup>G,N,B</sup>	9,80
23. Warme Platte für 2 Personen <sup>G,N,B</sup>	14,90

## Suppen

25. Bohnensuppe	3,20
26. Tomatensuppe	3,20
28. Fischsuppe <sup>D</sup> mit Gemüse nach griech. Art	3,50

## Käse

	€
29. <b>Chaloumi<sup>C</sup></b> Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	5,90
30. <b>Schafskäse<sup>C</sup></b> mit Oliven <sup>2</sup> und Peperoni	5,90
31. <b>Tiropitakia</b> Blätterteig <sup>A</sup> , mit Käse <sup>C</sup> gefüllt	4,90
32. <b>Schafskäse<sup>C</sup></b> gegrillt	6,50
34. <b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse <sup>C</sup>	6,80
35. <b>Paprika</b> gefüllt mit Schafskäse <sup>C</sup> vom Grill	6,50

## Salate

37. <b>Großer Thunfischsalat<sup>D</sup></b>	7,50
38. <b>Bauernsalat</b> nach griech. Art <sup>C</sup>	8,50
40. <b>Bohnensalat</b>	3,20
41. <b>Krautsalat</b>	2,90
42. <b>Fischsalat</b> Krabben <sup>B</sup> , Taramas <sup>4</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Oktopus <sup>N</sup> , Thunfisch <sup>D</sup>	9,90
44. <b>Gemischter Salat</b>	3,80

## Beilagen

48. <b>Pitta</b> Fladenbrot <sup>A</sup>	1,50
49. <b>Pitta</b> Fladenbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch	1,80
50. <b>Reis</b>	2,00
51. <b>Pommes frites</b>	2,90
52. <b>Kartoffeln</b>	2,60
53. <b>Grüne Bohnen</b>	2,80
55. <b>Riesenbohnen</b>	3,40
57. <b>Portion:</b> Metaxasauce <sup>C</sup> oder Champignonsauce <sup>C</sup>	1,50

Bei unseren Gerichten können Sie statt Reis, Pommes frites oder Kartoffeln wählen.  
Alle Saucen sind hausgemacht.

## Fischgerichte

	€
60. <b>Mydia</b> Muscheln <sup>B</sup> aus dem Backofen mit Kräuterbutter <sup>C</sup> und gem. Salat	10,50
61. <b>Kalamaria<sup>N</sup></b> mit Pommes, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	12,50
62. <b>Kalamaria<sup>N</sup></b> vom Grill mit Pommes frites, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	13,50
66. <b>Seehechtfilet<sup>D</sup></b> vom Grill mit Reis, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	12,50
67. <b>Riesengarnelen<sup>B</sup></b> vom Grill mit Sauce <sup>C</sup> , Bratkartoffeln und grünen. Salat	19,50
69. <b>Seehechtfilet<sup>D</sup></b> mit Kalamari <sup>N</sup> vom Grill mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	13,60
72. <b>Lachsfilet frisch<sup>D</sup></b> vom Grill mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	14,50
73. <b>Zungenfilet<sup>D</sup></b> vom Grill (Atlantic) mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat	13,60
74. <b>Fischplatte</b> vom Grill für 2 Personen Riesengarnelen <sup>B</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Zungenfilet <sup>D</sup> , Lachssteak <sup>D</sup> , Bratkartoffeln, Sauce, und 2 grüne Salate	38,00

## Gyrosgerichte

80. <b>Gyros</b> mit Pita <sup>A</sup> , Zaziki <sup>C</sup> , Reis und gem. Salat	10,90
81. <b>Gyros</b> mit Zaziki <sup>C</sup> Reis und gem. Salat	10,70
83. <b>Gyros-Spezial</b> überbacken mit Metaxasauce <sup>C</sup> , Pommes frites und gem. Salat	12,90

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit Bauernsalat. Aufpreis Euro 1,20.  
Alle Fischgerichte werden mit hausgemachter Fischsauce garniert.

## Vom Grill

	€
85. <b>Suzuki</b> spezielle Fleischküchle mit Reis und gem. Salat	8,50
86. <b>Bifteki</b> Fleischküchle mit Schafskäse <sup>G</sup> gefüllt mit Reis und gem. Salat	10,90
88. <b>Suflaki</b> 2 Spieße mit Reis und gem. Salat	10,80
89. <b>Suflaki</b> gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,50
90. <b>Rinder-Leber</b> mit Reis und gem. Salat	9,50
91. <b>Schweineschnitzel paniert<sup>A</sup></b> mit Pommes frites und gem. Salat	9,50
93. <b>Lammkotelett</b> (5 Stück) mit Reis, Zaziki <sup>G</sup> und gem. Salat	14,90

## Gemischte Platten

95. <b>Kos-Teller</b> Suflaki mit Kalamari <sup>N</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,90
96. <b>Paros-Teller</b> Gyros mit Kalamari <sup>N</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,90
97. <b>Santorini-Teller</b> Gyros, Suflaki, Kalamari <sup>N</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	14,20
98. <b>Dionysos-Platte</b> Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	13,90
99. <b>Korfu-Teller</b> 1 Suzuki, 1 Suflaki, Leber, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,50
101. <b>Delphi-Teller</b> Suflaki, Gyros, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,50
103. <b>Irodion-Teller</b> 1 Suflaki, 2 Suzuki, Gyros, Reis und gem. Salat	12,90
105. <b>Dorf-Teller</b> 1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	13,90
106. <b>Kreta-Teller</b> 2 Rinderleber, Gyros, 1 Suflaki, Reis und gem. Salat	12,90

## Gemischte Platten

### FÜR MEHRERE PERSONEN

	€
110. <b>Rhodos-Platte</b> für 2 Personen 2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros, 2 Bauernsalat, Zaziki <sup>G</sup> und Reis	29,90
111. <b>Akropolis-Platte</b> für 2 Personen 2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Gyros, Kalamaria <sup>N</sup> , 2 Bauernsalat, Zaziki <sup>G</sup> und Reis	31,90
112. <b>Platon-Platte</b> für 4 Personen 4 Schweinesteak, 4 Lammkotelett, 4 Suzuki, 4 Suflaki, Gyros, 4 Bauernsalate, Zaziki <sup>G</sup> und Reis	58,00

## Filets vom Grill

116. <b>Lammfilet</b> mit Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	14,90
117. <b>Spezialspieß</b> vom Schweinefilet (2 Spieße) mit Reis und gem. Salat	13,50
119. <b>Rinderfilet</b> (MAREDO) Black Angus Arg. 250g Saftiges Rinderfilet mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat	22,90
122. <b>Hähnchen-Filet</b> mit Pommes frites, Champignonsauce <sup>G</sup> und gem. Salat	11,80
124. <b>Putenbrustfiletspieß</b> mit Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	11,80

## Aus der Pfanne

125. <b>Schweinefilet geschnetzelt</b> (in der Pfanne serviert) mit Soße Bernaise <sup>G,C</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	13,50
126. <b>Putenfilet geschnetzelt</b> (in der Pfanne serviert) mit Soße Bernaise <sup>G,C</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	12,50
127. <b>Lammfilet geschnetzelte</b> (in der Pfanne serviert) mit Metaxasauce <sup>G</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	15,50

## Aus dem Backofen

	€
130. <b>Kritharaki</b> (Reisnudeln) mit Hackfleisch und Käse <sup>G</sup> überbacken	7,50
131. <b>Spaghetti</b> <sup>A</sup> mit Hackfleisch und Käse <sup>G</sup> überbacken	8,20
132. <b>Stifado</b> Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln und gem. Salat	12,90
134. <b>Musaka</b> mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, Eiercreme <sup>G,C</sup> überbacken und gem. Salat	11,50
137. <b>Lammhaxe</b> mit Spaghetti <sup>A</sup> , Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	12,90
138. <b>Lammhaxe</b> mit Kartoffeln, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	12,90
139. <b>Lammhaxe</b> mit Riesenbohnen, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	12,90
141. <b>Lammhaxe</b> mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	12,90
142. <b>Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	12,90

## Für unsere kleinen Gäste

152. <b>Suflaki</b> gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites und Zaziki <sup>G</sup>	6,70
153. <b>Gyros</b> Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites und Zaziki <sup>G</sup>	6,70
154. <b>Spaghetti</b> <sup>A</sup> mit Sauce	5,50
155. <b>Tintenfisch</b> <sup>N</sup> mit Pommes frites	6,70
156. <b>Schweineschnitzel</b> paniert <sup>A</sup> mit Pommes frites	6,70

## Nachspeisen

159. <b>Joghurt</b> <sup>G</sup> griech., mit Honig und Nüssen <sup>H</sup>	4,20
160. <b>Galaktoburico</b> Blätterteig <sup>A,H</sup> mit Eiercreme <sup>G,C</sup> gefüllt und Eis <sup>G,4,6,7</sup>	4,50
161. <b>Baklavas</b> <sup>A</sup> mit Eis <sup>G,4,6,7</sup>	4,50
163. <b>Gebackene Banane</b> <sup>A</sup> mit Honig, Vanilleeis <sup>G,4,6,7</sup> und Sahne <sup>G</sup>	4,20

## Warme Getränke

	€
165. <b>Tasse heiße Schokolade</b> mit Sahne <sup>G</sup>	2,50
166. <b>Griechischer Mokka</b> <sup>3</sup>	2,20
167. <b>Tasse Kaffee</b> <sup>3</sup>	2,40
168. <b>Glas Tee</b>	2,00
169. <b>Tasse Cappuccino</b> <sup>G,3</sup>	2,60
170. <b>Espresso</b> <sup>3</sup>	2,00
171. <b>Latte Macchiato</b> <sup>G,3</sup>	3,20
172. <b>Griechischer Frappe</b> mit Vanilleeis <sup>G,3</sup>	3,20

## Drinks

180. <b>Tsipuro</b> Griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	46%	2,30
181. <b>Ouzo Plomari</b>	2 cl	38%	2,00
184. <b>Baileys</b>	2 cl	38%	2,40
185. <b>Averna</b>	2 cl	32%	2,50
187. <b>Ramazotti</b>	2 cl	30%	2,50
188. <b>Bacardi Cola</b> <sup>3,4</sup>	2 cl	38%	3,90
189. <b>Wodka Lemon</b> <sup>1</sup>	2 cl	38%	3,90
190. <b>Jägermeister</b>	2 cl	35%	2,00
191. <b>Whisky Scotch</b> mit Cola <sup>3,4</sup>	2 cl	40%	3,90
192. <b>Williams Birne</b>	2 cl	40%	2,60
193. <b>Amaretto</b>	2 cl	21%	2,00
194. <b>Fernet Branca</b>	2 cl	42%	2,20

## Metaxa

197. <b>Metaxa</b> 5 Sterne	2 cl	40%	3,00
198. <b>Metaxa</b> 7 Sterne	2 cl	40%	3,20
199. <b>Metaxa</b> 40-jährig	2 cl	40%	3,60
200. <b>Metaxa</b> spezial	2 cl	40%	5,90

## Biere

		€
201. Helles vom Faß <sup>A</sup>	0,5l	3,30
202. Pils vom Faß <sup>A</sup>	0,3l	2,90
203. Dunkles Bier <sup>A</sup>	0,5l	3,30
204. Hefeweißbier <sup>A</sup>	0,5l	3,40
205. Alkoholfreies Bier <sup>A</sup>	0,5l	3,40
206. Dunkles Hefeweißbier	0,5l	3,40
207. Leichtes Weißbier <sup>A</sup>	0,5l	3,40
208. Radler <sup>A</sup>	0,5l	3,30

## Alkoholfreie Getränke

210. Apfelschorle	0,2l	2,30
211. Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,2l	2,30
212. Limonade	0,2l	2,30
213. Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,2l	2,40
214. Tafelwasser	0,2l	2,00
215. Spezi <sup>3,4</sup>	0,2l	2,30
216. Apfelsaft	0,2l	2,40
217. Orangensaft	0,2l	2,40
218. Apfelsaftschorle sauer	0,4l	3,30
219. Limonade	0,4l	3,30
220. Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,4l	3,30
221. Tafelwasser	0,4l	2,90
222. Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,4l	3,40
223. Orangensaft	0,4l	3,40
224. Apfelsaft	0,4l	3,40
225. Spezi <sup>3,4</sup>	0,4l	3,30
226. Ananassaft	0,4l	3,40
228. San Pelegrino (Flasche)	0,5l	4,20

## Offene griech. Weine

		€
<b>ROTWEINE - TAFELWEINE</b>		
236. Hausweine vom Faß, biologisch	1/4l	4,40
Sorten: Syrah - Merlot		
237. Athos herb	1/4l	4,40
238. Imiglykos halbsüß	1/4l	4,40
240. Mavrodaphne sehr süß (Likörwein)	1/4l	4,80

### ROSÉWEINE - TAFELWEINE

243. Gambas kokkineli		
Retsina speziell geharzt		
	1/4l	4,40
244. Roditis herb	1/4l	4,40

### WEISSWEINE - TAFELWEINE

245. Hausweine vom Faß, biologisch	1/4l	4,40
Sorten: Chardonnay - Roditis		
246. Samos sehr süß (Likörwein)	1/4l	4,80
247. Retsina geharzt	1/4l	4,40
248. Imiglykos halbsüß	1/4l	4,40
250. Athos herb	1/4l	4,40
252. Weißweinschorle	1/2l	5,20
253. Glas Wein weiß oder rot	1/8l	2,50

## Griech. Flaschenweine

### ROTWEINE

		€
<b>256. Château Nico Lazaridi</b>	<b>0,75l</b>	<b>22,90</b>
Der einjährige Ausbau in französischem Eichenholz verleiht dem Wein ein insgesamt harmonisches und ausgewogenes Auftreten im Mund, der mit feinem Tannin beginnt und mit einem fruchtigen Abgang endet.		
<b>257. Alpha Estate Rotwein Cuvée</b>	<b>0,75l</b>	<b>27,50</b>
Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Kräftiges und komplexes Bukett, erdig mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack, samtig, abgerundet, ausgewogen, ausgereift, Spuren von Vanille, Eiche, und Mokka. Der Abgang ist markant in seinem ausgewogenen Geschmack und den reifen Tanninen, in den langanhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.		
<b>259. Demestica herb, Tafelwein</b>	<b>0,75l</b>	<b>12,00</b>
<b>260. Imiglykos halbsüß, Tafelwein</b>	<b>0,75l</b>	<b>12,00</b>
<b>261. Genesis Rot</b>	<b>0,5l</b>	<b>9,50</b>
Die Farbe zeichnet sich durch ein schönes leuchtendes Rubin aus und in der Nase besticht der Wein durch seine sehr sauberen und transparenten Noten. Die würzigen Aromen der heimischen Xinomavro Traube verbinden sich sehr gut mit dem fruchtigen und körperreichen Merlot. Im Geschmack ist er dann schön samtig mit abgerundetem Tannin. Gut strukturierter Wein mit langem Abgang.		

### WEISSWEINE

		€
<b>262. Château Nico Lazaridi Weisswein trocken</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,90</b>
Leuchtende Farbe mit intensivem grüngelbem Schimmer. Feine, intensive Aromen mit fruchtigem Charakter. Beeindruckende Entfaltung im Mund, mit dezenter angenehmer Säure und reinem Fruchtgeschmack im Abgang. Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muscat d`Alexandrie, Ugni Blanc. Weinberge: Landgemeinden Agora, Pigadia, Adriani.		
<b>263. Alpha Estate Sauvignon Blanc</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,50</b>
Der Sauvignon Blanc von Alpha Estate ist ein terroirgeprägter und authentischer Sauvignon Blanc: Das typische Stachelbeerenaroma paart sich mit Grastönen und endet am Gaumen in einer herben, leicht erdigen Mineralität. Von klarer saftiger Frucht präsentiert er am Gaumen eine wohl ausbalancierte, lebendige Säure und endet in einem langen Nachhall.		
<b>264. Gerovassiliou Domaine Gerovassiliou</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,00</b>
Die fruchtigen Aromen der MALAGOUSIA-Traube kombiniert mit der feinrassigen Säure der ASSYRTIKO-Traube ergeben den idealen Weinbegleiter zur Mittelmeerküche		
<b>265. Malagousia Alpha Estate Weisswein</b>	<b>0,75l</b>	<b>20,90</b>
Der Malagouzia (ehemals als AXIA benannt) von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.		

## Griech. Flaschenweine

### WEISSWEINE

		€
268. <i>Demestica</i> fruchtig, herb, Tafelwein	0,75l	12,00
269. <i>Imiglykos</i> halbsüß, Tafelwein	0,75l	12,00
271. <i>Retsina Malamatina</i>	0,5l	6,40
272. <i>Kechribari Retsina</i> Schöne Ausgewogenheit zwischen Körper, Frucht und angenehmer Säure. Das frische Pinien-Harz trifft sich gleichberechtigt mit dem Wein und verbindet sich zu einem original griechischen Geschmackserlebnis.	0,5l	7,50
273. <i>Genesis Weiß</i> Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, in der Nase finden sich Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern. Die kühle Stilistik hinterlässt einen angenehmen und ausbalancierten Geschmack.	0,5l	8,50

### ROSÉWEINE

		€
274. <i>Biblia Chora Rosé</i>	0,75l	19,50
Der Biblia Chora Rosé ist ein sehr lebendiger griechischer Rosé mit intensiver Farbe. Die für die Syrah-Traube typischen Aromen nach Beeren - Erdbeere, Johannisbeere und auch Sauerkirsche - harmonieren sehr gut mit den verschiedenen würzigen Noten und lassen den steinigen Boden des Pangeonmassivs erahnen, auf dem dieser griechische Wein gedeiht. Sanfte Tannine und eine gute Säurestruktur ermöglichen diesem körperreichen Rosé einen vollen fruchtigen und lang anhaltenden Abgang.		

### SEKT

278. <i>Asti Cincano</i>	0,75l	16,90
279. <i>Prosecco</i>	0,75l	16,50

### CHAMPAGNER

282. <i>Moët &amp; Chandon</i>	0,75l	62,00
--------------------------------	-------	-------



D

RESTAURANT  
*Dionysos*

Dorfener Str. 10, 85435 Erding  
Tel.: 08122 85222

Öffnungszeiten:  
Mo. - So. : 11:00 - 15:00 & 17:30 - 00:00

[info@dionysos-erding.de](mailto:info@dionysos-erding.de), [www.dionysos-erding.de](http://www.dionysos-erding.de)