

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 %	2,50
175. Prosecco (Piccolo) ¹⁰	0,2 l	10,5 %	5,90
176. Campari mit Orangensaft oder Soda ⁴	4 cl	25 %	6,50
177. Martini Bianco	4 cl	15 %	4,50

-Allergene-

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5), 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-

1 Chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite

Kalte Vorspeisen

	€
1. Zaziki Joghurt^C mit Gurken und Knoblauch	4,90
2. Oliven² und Peperoni	5,90
4. Auberginensalat	5,90
5. Oktopussalat Krake ^B mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	9,90
6. Kalamarisalat Tintenfischsalat ^N	9,50
7. Taramas^{1,D,A1} Creme aus Fischrogen	6,50
9. Kalte Platte für 1 Person ^{C,N,B,D,4,A1}	14,50
10. Kalte Platte für 2 Personen ^{C,N,B,D,4,A1}	23,90

Warme Vorspeisen

13. Ndolmades gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	8,50
14. Gebackene Auberginen mit Zaziki ^{C,A1}	9,90
15. Gebackene Zucchini mit Zaziki ^{C,A1}	9,90
16. Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki ^{C,A1}	10,90
18. Muscheln^B aus dem Backofen mit Kräuterbutter ^C	11,50
19. Oktopus^N vom Grill	13,90
21. Scampis-Saganaki Scampis ^B in Tomatensauce mit Käse ^C überbacken	14,50
22. Warme Platte für 1 Person ^{C,N,B}	14,50
23. Warme Platte für 2 Personen ^{C,N,B}	23,90

Suppen

25. Bohnensuppe	4,90
26. Tomatensuppe	4,90
28. Fischsuppe^D mit Gemüse nach griechischer Art	5,50

Käse

	€
29. Chaloumi^C Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,50
32. Schafskäse^C gegrillt	9,50
34. Saganaki gebackener Schafskäse ^C	9,50
35. Paprika gefüllt mit Schafskäse ^C vom Grill	9,50

Salate

37. Großer Thunfischsalat^D	10,50
38. Bauernsalat nach griechischer Art ^C	11,90
40. Bohnensalat	4,50
42. Fischsalat Taramas ^{4,D} , Kalamaria ^N , Oktopus ^N , Thunfisch ^D	13,90
44. Gemischter Salat	4,50

Beilagen

48. Pitta Fladenbrot ^{A1,C}	2,20
49. Pitta Fladenbrot ^{A1,C} mit Knoblauch	2,40
50. Reis	3,00
51. Pommes frites	4,00
52. Kartoffeln	3,50
53. Grüne Bohnen	4,50
55. Riesenbohnen	4,50
57. Portion Metaxasauce^C oder Champignonsauce^C	1,90

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

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Mydia
Muscheln ^B aus dem Backofen
mit Kräuterbutter ^C und gem. Salat | 16,50 |
| 61. | Kalamaria^{N,A1}
mit Pommes, Sauce ^C und gem. Salat | 17,90 |
| 62. | Kalamaria^N vom Grill
mit Pommes frites, Sauce ^C und gem. Salat | 18,90 |
| 66. | Seehechtfilet^D vom Grill
mit Reis, Sauce ^C und gem. Salat | 16,90 |
| 67. | Riesengarnelen^B vom Grill
mit Sauce ^C , Bratkartoffeln und grünen Salat | 24,50 |
| 69. | Seehechtfilet^D mit Kalamari ^N vom Grill
mit Bratkartoffeln, Sauce ^C und gem. Salat | 18,50 |
| 72. | Lachsfilet^D frisch vom Grill
mit Bratkartoffeln, Sauce ^C und gem. Salat | 19,90 |
| 74. | Fischplatte vom Grill für 2 Personen
Riesengarnelen ^B , Kalamaria ^N , Seehechtfilet ^D ,
Lachssteak ^D , Bratkartoffeln, Sauce, und 2 grüne Salate | 55,00 |

Gyrosgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 80. | Gyros mit Pitta ^{A1,C} , Zaziki ^C , Reis und gem. Salat | 16,90 |
| 81. | Gyros mit Zaziki ^C Reis und gem. Salat | 16,50 |
| 83. | Gyros-Spezial überbacken mit Metaxasauce ^C ,
Pommes frites und gem. Salat | 18,50 |

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit Bauernsalat. Aufpreis Euro 2,90.
Alle Fischgerichte werden mit hausgemachter Fischsauce garniert.

Vom Grill

	€
85. Suzuki spezielle Fleischküchle mit Reis und gem. Salat	12,50
86. Bifteki Fleischküchle mit Schafskäse ^G gefüllt mit Reis und gem. Salat	16,50
88. Suflaki 2 Spieße mit Reis und gem. Salat	15,90
89. Suflaki gefüllt mit Schafskäse ^G , Reis und gem. Salat	16,90
90. Rinder-Leber mit Reis und gem. Salat	14,90
91. Schweineschnitzel paniert ^{A1} mit Pommes frites und gem. Salat	13,50
93. Lammkotelett (5 Stück) mit Reis, Zaziki ^G und gem. Salat	22,90

Gemischte Platten

96. Paros-Teller Gyros mit Kalamari ^{NA1} , Zaziki ^G , Reis und gem. Salat	17,50
97. Santorini-Teller Gyros, Suflaki, Kalamari ^{NA1} , Zaziki ^G , Reis und gem. Salat	19,50
98. Dionysos-Platte Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Zaziki ^G , Reis und gem. Salat	19,50
101. Delphi-Teller Suflaki, Gyros, Zaziki ^G , Reis und gem. Salat	17,50
105. Dorf-Teller 1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki ^G , Reis und gem. Salat	19,50
106. Kreta-Teller 2 Rinderleber, Gyros, 1 Suflaki, Reis und gem. Salat	17,90

Gemischte Platten

FÜR MEHRERE PERSONEN

- | | € |
|--|-------|
| 110. Rhodos-Platte für 2 Personen
2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros,
2 Bauernsalate ^G , Zaziki ^G und Reis | 38,00 |
| 111. Akropolis-Platte für 2 Personen
2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Gyros, Kalamaria ^{N,At} ,
2 Bauernsalate, Zaziki ^G und Reis | 39,00 |

Filets vom Grill

- | | |
|---|-------|
| 116. Lammfilet mit Zaziki ^G , Reis und gem. Salat | 25,50 |
| 117. Spezialspieß vom Schweinefilet (2 Spieße)
mit Reis und gem. Salat | 18,90 |
| 119. Rinderfilet (MAREDO) Black Angus Arg. 250g saftiges Rinderfilet
mit Kräuterbutter ^G , Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat | 28,50 |
| 122. Hähnchen-Filet mit Pommes frites,
Champignonsauce ^G und gem. Salat | 16,90 |
| 124. Putenbrustfiletspieß mit Zaziki ^G , Reis und gem. Salat | 16,90 |

Aus der Pfanne

- | | |
|---|-------|
| 125. Schweinefilet geschnetzelt (in der Pfanne serviert)
mit Soße Bernaise ^{G,C} , Bratkartoffeln und gem. Salat | 18,90 |
| 126. Putenfilet geschnetzelt (in der Pfanne serviert)
mit Soße Bernaise ^{G,C} , Bratkartoffeln und gem. Salat | 17,50 |
| 127. Lammfilet geschnetzelte (in der Pfanne serviert)
mit Metaxasauce ^G , Bratkartoffeln und gem. Salat | 25,50 |

Aus dem Backofen

	€
130. Kritharaki ^{A3} (Reisnudeln) mit Hackfleisch und Käse ^G überbacken	12,50
131. Spaghetti ^{A1} mit Hackfleisch und Käse ^G überbacken	12,90
132. Stifado Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln und gem. Salat	19,90
134. Musaka mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, Eiercreme ^{G,C} überbacken und gem. Salat	17,50
137. Lammhaxe mit Spaghetti ^{A1} , Käse ^G und gem. Salat	19,90
138. Lammhaxe mit Kartoffeln, Käse ^G und gem. Salat	19,90
139. Lammhaxe mit Riesenbohnen, Käse ^G und gem. Salat	19,90
141. Lammhaxe mit Kritharaki ^{A3} (Reisnudeln), Käse ^G und gem. Salat	19,90
142. Lammhaxe mit grünen Bohnen, Käse ^G und gem. Salat	19,90

Für unsere kleinen Gäste

152. Suflaki gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites und Zaziki ^G	9,50
153. Gyros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites und Zaziki ^G	9,50
154. Spaghetti ^{A1} mit Sauce	8,90
155. Tintenfisch ^{N,A1} mit Pommes frites	10,50
156. Schweineschnitzel paniert ^{A1} mit Pommes frites	9,50

Nachspeisen

159. Joghurt ^C griechisch, mit Honig und Nüssen ^H	6,50
160. Galaktoburico Blätterteig ^{A1, H} mit Eiercreme ^{G,C} gefüllt und Eis ^{G, 4, 6, 7}	6,50
161. Baklavas ^{A1} mit Eis ^{G, 4, 6, 7}	6,50
163. Gebackene Banane ^{A1} mit Honig, Vanilleeis ^{G, 4, 6, 7} und Sahne ^G	6,50

Warme Getränke

	€
165. Tasse heiße Schokolade mit Sahne ^G	2,90
166. Griechischer Mokka ³	2,50
167. Tasse Kaffee ³	2,60
168. Glas Tee	2,50
169. Tasse Cappuccino ^{G,3}	2,90
170. Espresso ³	2,40
171. Latte Macchiato ^{G,3}	3,40
172. Griechischer Frappe mit Vanilleeis ^{G,3}	3,50

Drinks

180. Tsipuro	Griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	46%	3,00
181. Ouzo Plomari		2 cl	38%	2,40
184. Baileys ^G		4 cl	38%	5,50
185. Averna		4 cl	32%	5,50
187. Ramazzotti		4 cl	30%	5,50
188. Bacardi Cola ^{3,4}		4 cl	38%	5,50
189. Wodka Lemon1		4 cl	38%	5,50
190. Jägermeister		2 cl	35%	3,00
191. Whisky Scotch mit Cola ^{3,4}		4 cl	40%	5,50
192. Williams Birne		2 cl	40%	3,00
193. Amaretto		2 cl	21%	3,00
194. Fernet Branca		2 cl	42%	3,00

Metaxa

197. Metaxa 5 Sterne	2 cl	40%	4,50
198. Metaxa 7 Sterne	2 cl	40%	5,50
200. Metaxa Grande Fine	2 cl	40%	7,90

Biere

		€
201. Helles vom Faß ^{A2}	0,5l	4,60
202. Pils vom Faß ^{A2}	0,3l	4,20
203. Dunkles Bier ^{A2}	0,5l	4,60
204. Hefeweißbier ^{A1}	0,5l	4,60
205. Alkoholfreies Bier ^{A2}	0,5l	4,60
206. Dunkles Hefeweißbier ^{A1}	0,5l	4,60
207. Leichtes Weißbier ^{A2}	0,5l	4,60
208. Radler ^{A1}	0,5l	4,60

Alkoholfreie Getränke

210. Apfelschorle	0,2l	3,20
211. Coca-Cola ^{3,4}	0,2l	3,20
212. Limonade	0,2l	3,20
213. Bitter Lemon ¹	0,2l	3,40
214. Tafelwasser	0,2l	2,90
215. Spezi ^{3,4}	0,2l	3,20
216. Apfelsaft	0,2l	3,40
217. Orangensaft	0,2l	3,40
218. Apfelsaftschorle sauer	0,4l	4,20
219. Limonade	0,4l	4,20
220. Coca-Cola ^{3,4}	0,4l	4,20
221. Tafelwasser	0,4l	3,90
222. Bitter Lemon ¹	0,4l	4,40
223. Orangensaft	0,4l	4,40
224. Apfelsaft	0,4l	4,40
225. Spezi ^{3,4}	0,4l	4,20
226. Ananassaft	0,4l	4,40
228. San Pelegrino (Flasche)	0,5l	5,80

Offene griechische Weine

ROTWEINE - TAFELWEINE

		€
236. Hausweine vom Faß, biologisch ¹⁰	1/4l	6,90
Rebsorten: Syrah - Merlot		
237. Athos herb ¹⁰	1/4l	6,90
238. Imiglykos halbsüß ¹⁰	1/4l	6,90
240. Mavrodaphne sehr süß (Likörwein) ¹⁰	1/4l	7,90

ROSÉWEINE - TAFELWEINE

243. Gambas Kokkineli ¹⁰	1/4l	6,90
Retsina speziell geharzt		
244. Roditis herb ¹⁰	1/4l	6,90

WEISSWEINE - TAFELWEINE

245. Hausweine vom Faß, biologisch ¹⁰	1/4l	6,90
Rebsorten: Chardonnay - Roditis		
246. Samos sehr süß (Likörwein) ¹⁰	1/4l	7,90
247. Retsina geharzt ¹⁰	1/4l	6,90
248. Imiglykos halbsüß ¹⁰	1/4l	6,90
250. Athos herb ¹⁰	1/4l	6,90
252. Weißweinschorle ¹⁰	1/2l	7,50
253. Glas Weißwein oder Rotwein ¹⁰	1/8l	3,90

Griechische Flaschenweine

ROTWEINE

- | | | € |
|--|---------------|--------------|
| 256. Château Nico Lazaridi¹⁰ | 0,75 l | 27,90 |
| 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. | | |
| 257. Alpha Estate Rotwein Cuvée¹⁰ | 0,75 l | 36,50 |
| 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. | | |
| 259. Demestica herb, Tafelwein¹⁰ | 0,75 l | 18,50 |
| 260. Imiglykos halbsüß, Tafelwein¹⁰ | 0,75 l | 18,50 |
| 261. Genesis Rot¹⁰ | 0,5 l | 14,50 |
| 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

- | | | € |
|---|---------------|--------------|
| 262. Château Nico Lazaridi Weisswein trocken¹⁰ | 0,75 l | 25,50 |
| 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. | | |
| 263. Alpha Estate Sauvignon Blanc¹⁰ | 0,75 l | 30,50 |
| 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. | | |
| 264. Gerovassiliou Domaine Gerovassiliou¹⁰ | 0,75 l | 25,00 |
| Die fruchtigen Aromen der MALAGOUSIA-Traube kombiniert mit der feinrassigen Säure der ASSYRTIKO-Traube ergeben den idealen Weinbegleiter zur Mittelmeerküche. | | |
| 265. Malagousia Alpha Estate Weisswein¹⁰ | 0,75 l | 23,50 |
| Der Malagousia (ehemals als AXIA benannt) von Alpha Estate ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagousia 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. | | |

Griechische Flaschenweine

WEISSWEINE

		€
268. <i>Demestica</i> fruchtig, herb, Tafelwein ¹⁰	0,75l	18,50
269. <i>Imiglykos</i> halbsüß, Tafelwein ¹⁰	0,75l	18,50
271. <i>Retsina Malamatina</i> ¹⁰	0,5l	12,50
272. <i>Kechribari Retsina</i> ¹⁰ 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	12,50
273. <i>Genesis Weiß</i> ¹⁰ 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	13,50

ROSÉWEINE

274. *Biblia Chora Rosé*¹⁰

0,75 l

€
28,50

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. *Asti Cincano*¹⁰

0,75 l

21,50

279. *Prosecco (Valdo)*¹⁰

0,75 l

28,50

CHAMPAGNER

282. *Moët & Chandon*¹⁰

0,75 l

85,00

D

RESTAURANT
Dionysos

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

Öffnungszeiten:

Mo. - So. : 11:00 - 14:30
(warme Küche bis 14:30)

&

17:30 - 00:00
(warme Küche bis 22:00)

Dienstag Ruhetag

info@dionysos-erding.de • www.dionysos-erding.de