# Dionysos



Dionysos ist Gott der Fruchtbarkeit, besonders des Weinbaus. Auch war er der Blütengott, der den Frühling brachte und die Schiffahrt 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	0,21	10,5%	5,90
176.	Campari mit Orangensaft oder Soda4	4 cl	25%	6,50
177.	Martini Bianco	4cl	15%	4,50

#### -Allergene-

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5), B Krebstiere,
C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, C 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

## Ralte Vorspeisen

1.	Zaziki Joghurt <sup>©</sup> mit Gurken und Knoblauch	4,60
2.	Oliven <sup>2</sup> und Peperoni	5,50
4.	Auberginensalat	5,50
5.	Oktopussalat	
	Krake <sup>®</sup> mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	9,90
6.	Kalamarisalat Tintenfischsalat <sup>N</sup>	9,50
7.	Taramas <sup>4,D,A1</sup> Creme aus Fischrogen	5,90
9.	Kalte Platte für 1 Person <sup>G,N,B,D,4,A1</sup>	13,90
10.	Kalte Platte für 2 Personen <sup>G,N,B,D,4,A1</sup>	20,90

# Warme Vorspeisen

13.	Naoimades gefuilte Weinblatter mit Hackfleisch und Reis	7,90
14.	Gebackene Auberginen mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	9,50
15.	Gebackene Zucchini mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	9,50
16.	Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	10,50
18.	Muscheln <sup>B</sup> aus dem Backofen mit Kräuterbutter <sup>C</sup>	10,90
19.	Oktopus <sup>N</sup> vom Grill	12,90
21.	Scampis-Saganaki	
	Scampis <sup>8</sup> in Tomatensauce mit Käse <sup>G</sup> überbacken	13,50
22.	Warme Platte für 1 Person <sup>G,N,B</sup>	13,50
23.	Warme Platte für 2 Personen <sup>C,N,B</sup>	20,90

## Suppen

25.	Bonnensuppe	4,90
26.	Tomatensuppe	4,90
28.	Fischsuppe <sup>D</sup> mit Gemüse nach griechischer Art	5,50

#### Räse

29.	Chaloumi <sup>G</sup> Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,50
32.	Schafskäse <sup>c</sup> gegrillt	9,50
34.	Saganaki gebackener Schafskäse <sup>c</sup>	9,50
35.	Paprika gefüllt mit Schafskäse <sup>c</sup> vom Grill	9,50

#### Salate

37.	Großer Thunfischsalat <sup>o</sup>	10,50
38.	Bauernsalat nach griechischer Art <sup>c</sup>	11,90
40.	Bohnensalat	4,50
42.	Fischsalat	
	Taramas <sup>4,D</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Oktopus <sup>N</sup> , Thunfisch <sup>D</sup>	12,90
44.	Gemischter Salat	4,50

# Beilagen

40.	Fitti Haucibiot	2,20
49.	Pitta Fladenbrot <sup>A1,C</sup> 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 <sup>c</sup> oder Champignonsauce <sup>c</sup>	1,90

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

## Fischgerichte

		€
60.	Mydia	
	Muscheln <sup>B</sup> aus dem Backofen	
	mit Kräuterbutter <sup>c</sup> und gem. Salat	15,50
61.	Kalamaria <sup>N,At</sup>	
7-130	mit Pommes, Sauce <sup>c</sup> und gem. Salat	16,90
62.	Kalamaria <sup>N</sup> vom Grill	
	mit Pommes frites, Sauce <sup>G</sup> und gem. Salat	17,90
66.	Seehechtfilet <sup>D</sup> vom Grill	
	mit Reis, Sauce <sup>c</sup> und gem. Salat	16,50
67.	Riesengarnelen <sup>8</sup> vom Grill	
	mit Sauce <sup>G</sup> , Bratkartoffeln und grünen Salat	23,50
69.	Seehechtfilet <sup>D</sup> mit Kalamari <sup>N</sup> vom Grill	
	mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>c</sup> und gem. Salat	17,90
72.	Lachsfilet <sup>D</sup> frisch vom Grill	
	mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>c</sup> und gem. Salat	18,50 /
74.	Fischplatte vom Grill für 2 Personen	
	Riesengarnelen <sup>B</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Seehechtfilet <sup>D</sup> ,	100
	Lachssteak <sup>D</sup> , Bratkartoffeln, Sauce, und 2 grüne Salate	48,00

# Gyrosgerichte

80.	Gyros mit Pitta <sup>At,C</sup> , Zaziki <sup>C</sup> , Reis und gem. Salat	15,90
81.	<b>Gyros</b> mit Zaziki <sup>c</sup> Reis und gem. Salat	15,50
83.	<b>Gyros-Spezial</b> überbacken mit Metaxasauce <sup>G</sup> ,	
	Pommes frites und gem. Salat	17,50

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		
	mit Reis und gem. Salat	15,50
88	. Suflaki 2 Spieße mit Reis und gem. Salat	14,90
89		15,90
90	등과실 (CANATA (CANATA ) 1800년 - 1900년 (CANATA ) (CAN	13,90
91.		12,50
93		21,90
,,	Laminototo O seach micros, Zazini ana Semisara	21,50
		DIA EN
	Gemischte Platten	
	gemischte Lutten	
96	1000000 100000000000000000000000000000	Wall War
	Cyros mit Kalamari <sup>N,A1</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	16,50
97	. Santorini-Teller	
	Gyros, Suflaki, Kalamari <sup>NA</sup> , Zaziki <sup>c</sup> , Reis und gem. Salat	18,50
98	. Dionysos-Platte	The state of the s
	Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki,	
	Zaziki <sup>c</sup> , Reis und gem. Salat	18,50
10	1. Delphi-Teller	
	Suflaki, Cyros, Zaziki <sup>c</sup> , Reis und gem. Salat	16,50
10	5. Dorf-Teller	
	1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros,	
	Zaziki <sup>c</sup> , Reis und gem. Salat	18,50
10	6. Kreta-Teller	.0,50
10	2 Rinderleber, Cyros, 1 Suflaki, Reis und gem. Salat	16,90
	2 Milderiebel, Gyros, i Sariaki, Neis ana gem. Salat	10,90

#### Gemischte Llatten

#### FÜR MEHRERE PERSONEN

110.	Rhodos-Platte für 2 Personen	
	2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Cyros,	100
f-my	2 Bauernsalate <sup>c</sup> , Zaziki <sup>c</sup> und Reis	36,00
111.	Akropolis-Platte für 2 Personen	
	2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Gyros, Kalamaria <sup>N,A1</sup> ,	
	2 Bauernsalate, Zaziki <sup>c</sup> und Reis	37,00

## Filets vom Grill

110	Lumminet Hit Zaziki , Keis unu gein. Salat	25,90
117.	Spezialspieß vom Schweinefilet (2 Spieße)	
	mit Reis und gem. Salat	16,90
119	. Rinderfilet (MAREDO) Black Angus Arg. 250g saftiges Rinderfilet	
	mit Kräuterbutter <sup>c</sup> , Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat	26,50
122	. Hähnchen-Filet mit Pommes frites,	Service Comments
	Champignonsauce <sup>c</sup> und gem. Salat	15,90
124	. Putenbrustfiletspieß mit Zaziki <sup>c</sup> , Reis und gem. Salat	15,90

## Aus der Pfanne

125.	Schweinellet geschiletzeit (in der Flatilie serviert)	
	mit Soße Bernaise <sup>C,C</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	16,50
126.	Putenfilet geschnetzelt (in der Pfanne serviert)	
	mit Soße Bernaise <sup>C,C</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	16,50
127.	Lammfilet geschnetzelte (in der Pfanne serviert)	
	mit Metaxasauce <sup>c</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat	23,90

## Aus dem Backofen

		€
130.	Kritharaki <sup>A3</sup> (Reisnudeln) mit Hackfleisch und Käse <sup>c</sup> überbacken	11,50
131.	Spaghetti At mit Hackfleisch und Käse <sup>G</sup> überbacken	11,90
132.	Stifado Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln	
	und gem. Salat	18,90
134.	Musaka mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln,	
	Eiercreme <sup>G,C</sup> überbacken und gem. Salat	16,50
137.	Lammhaxe mit Spaghetti <sup>At</sup> , Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	18,90
138.	Lammhaxe mit Kartoffeln, Käse <sup>c</sup> und gem. Salat	18,90
139.	Lammhaxe mit Riesenbohnen, Käse <sup>c</sup> und gem. Salat	18,90
141.	Lammhaxe mit Kritharaki <sup>A3</sup> (Reisnudeln), Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	18,90
142.	Lammhaxe mit grünen Bohnen, Käse <sup>c</sup> und gem. Salat	18,90
		Maria 4 4
	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	

## Für unsere kleinen Gäste

152.	Suflaki gegrillter Fleischspieß		
	mit Pommes frites und Zaziki <sup>c</sup>	8	3,90
153.	Cyros Fleisch vom Drehspieß		
	mit Pommes frites und Zaziki <sup>c</sup>	8	3,90
154.	Spaghetti At mit Sauce	8	3,00
155.	Tintenfisch <sup>N,A1</sup> mit Pommes frites	5	9,50
156.	Schweineschnitzel paniert <sup>A1</sup> mit Pommes frites	8	3,90

## Nachspeisen

159. Joghurt griechisch, mit Honig und Nüssen	5,90
160. Galaktoburico Blätterteig <sup>A1, H</sup> mit Eiercreme <sup>G,C</sup> gefüllt und Eis <sup>G, 4,6,7</sup>	5,90
161. Baklavas <sup>A1</sup> mit Eis <sup>C, 4,6,7</sup>	5,90
163. Gebackene Banane <sup>A1</sup> mit Honig, Vanilleeis <sup>C, 4,6,7</sup> und Sahne <sup>C</sup>	5.90

#### Warme Getränke

165	Tasse heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	2,90
Property St. St.	用作用的数据的数据 (2015年) 2015年 (2015年) 1915年 (2015年) 2015年 (2015年) 2015年 (2015年) 2015年 (2015年) 2015年 (2015年) 2015年 (2015年)	2,90
166.	Griechischer Mokka³	2,50
167.	Tasse Kaffee <sup>3</sup>	2,60
168.	Glas Tee	2,50
169.	Tasse Cappuccino <sup>C,3</sup>	2,90
170.	Espresso <sup>3</sup>	2,40
A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	Latte Macchiato <sup>C,3</sup>	3,40
172.	Griechischer Frappe mit Vanilleeis <sup>C,3</sup>	3,50

## Drinks

100.	Isipuro			
	Griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	46%	3,00
181.	Ouzo Plomari	2 cl	38%	2,40
184.	Baileys	4cl	38%	5,50
185.	Averna	4cl	32%	5,50
187.	Ramazzotti	4 cl	30%	5,50
188.	Bacardi Cola <sup>3,4</sup>	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 <sup>3,4</sup>	4cl	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 <sup>A2</sup>	0,51	4,50
202. Pils vom FaßA2	0,31	4,10
203. Dunkles Bier <sup>A2</sup>	0,51	4,50
204. Hefeweißbier <sup>A1</sup>	0,51	4,50
205. Alkoholfreies Bier <sup>A2</sup>	0,51	4,50
206. Dunkles Hefeweißbier <sup>A1</sup>	0,51	4,50
207. Leichtes WeißbierA2	0,51	4,50
208. Radler <sup>A1</sup>	0,51	4,50

# Alkoholfreie Getränke

		THE RESIDENCE AND ADDRESS OF THE PARTY OF TH	
210.	Apfelschorle	0,21	3,20
211.	Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,21	3,20
212.	Limonade	0,21	3,20
213.	Bitter Lemon	0,21	3,40
214.	Tafelwasser	0,21	2,90
215.	Spezi <sup>3,4</sup>	0,21	3,20
216.	Apfelsaft	0,21	3,40
217.	Orangensaft	0,21	3,40
218.	Apfelsaftschorle sauer	0,41	4,20
219.	Limonade	0,41	4,20
220.	Coca-Cola <sup>3, 4</sup>	0,41	4,20
221.	Tafelwasser	0,41	3,90
222.	Bitter Lemon	0,41	4,40
223.	Orangensaft	0,41	4,40
224.	Apfelsaft	0,41	4,40
225.	Spezi <sup>3,4</sup>	0,41	4,20
226.	Ananassaft	0,41	4,40
228.	San Pelegrino (Flasche)	0,51	5,80

# Offene griechische Weine

DOTIL	45-1B		TAFFE	IN APPEARING
ROIN	I - I N	-	$I\Delta FFI$	WEINE

253. Glas Weißwein oder Rotwein<sup>10</sup>

		THE PROPERTY AND ADDRESS.
236. Hausweine vom Faß, biologisch¹º	1/41	6,50
Rebsorten: Syrah - Merlot		
237. Athos herb <sup>10</sup>	1/41	6,50
238. Imiglykos halbsüß¹º	1/41	6,50
240. Mavrodaphne sehr süß (Likörwein)10	1/41	7,50
ROSÉWEINE-TAFELWEINE		
243. Gambas Kokkineli¹º	1/41	6,50
Retsina speziell geharzt		<b>国际政治</b> 性
244. Roditis herb'o	1/41	6,50
WEISSWEINE - TAFELWEINE		
245. Hausweine vom Faß, biologisch¹º	1/41	6,50
Rebsorten: Chardonnay - Roditis		
246. Samos sehr süß (Likörwein) <sup>10</sup>	1/41	7,50
247. Retsina geharzt¹º	1/41	6,50
248. Imiglykos halbsüß¹º	1/41	6,50
250. Athos herb <sup>10</sup>	1/41	6,50
252. Weißweinschorle <sup>10</sup>	1/21	6.90

1/81

3,50

#### Griechische Flaschenweine

#### ROTWEINE

256. Château Nico Lazaridio	0,751	27,90
Der einjährige Ausbau in französischem Eichenholz v	erleiht	

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 Cuvée<sup>10</sup> 0,75 l 36,50

Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violettem 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 langanhaltenen Aromen von Gewürzen und
getrockneten Waldbeeren.

259. Demestica herb, Tafelwein <sup>10</sup>	0,751	17,50

#### 260. Imiglykos halbsüß, Tafelwein<sup>10</sup> 0,75 l 17,50

#### 261. Genesis Rot<sup>10</sup> 0,51 13,50

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 trocken' 0,75 l
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.

25,50

30,50

263. Alpha Estate Sauvignon Blanc<sup>10</sup>

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 Gerovassiliou<sup>10</sup> 0,75 l 25,00

Die fruchtigen Aromen der MALAGOUSIA-Traube kombinert mit der feinrassigen Säure der ASSYRTIKO-Traube ergeben den idealen Weinbegleiter zur Mittelmeerküche.

265. Malagousia Alpha Estate Weisswein' 0,75 l

Der Malagousia (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.

#### Griechische Flaschenweine

#### WEISSWEINE

<b>268. Demestica</b> fruchtig, herb, Tafelwein <sup>10</sup>	0,751	17,50
<b>269.</b> <i>Imiglykos</i> halbsüß, Tafelwein <sup>10</sup>	0,751	17,50
271. Retsina Malamatina¹º	0,51	11,50
272. Kechribari Retsina <sup>10</sup> Schöne Ausgewogenheit zwischen Körper, Frucht und angenehmer Säure. Das frische Pinien-Harz trifft sich gleichberechtigt mit dem Wein und verbindet sich zu	0,51	11,50

0,51

12,50

#### 273. Genesis Weiß10

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.

einem original griechischen Geschmackserlebnis.

	人。在Table 2012年,几次为企工			
			}	
				1
	ROSÉWEINE			
	274. Biblia Chora Rosé <sup>10</sup>	0,751	€ 28,50	
	Der Biblia Chora Rosé ist ein sehr lebendiger griechischer		20,50	X
	Rosé mit intensiver Farbe. Die für die Syrah-Traube typisch			
	Aromen nach Beeren - Erdbeere, Johannisbeere und auch Sauerkirsche - harmonieren sehr gut mit den verschieden			1
	würzigen Noten und lassen den steinigen Boden des			
V	Pangeonmassivs erahnen, auf dem dieser griechische Wein gedeiht. Sanfte Tannine und eine gute Säurestruktu	-		
1	ermöglichen diesem körperreichen Rosé einen vollen			
	fruchtigen und lang anhaltenden Abgang.			M
1-				1000
	SEKT			1
A	278. Asti Cincano 10	07-1		
	278. ASTI CINCANO	0,751	21,50	1
	279. Prosecco (Valdo)10	0,751	28,50	
N				
II .	CHAMPAGNER			
	The second secon			
	282. Moët & Chandon <sup>10</sup>	0,751	85,00	1
			(1)	
A COMPANY				THINK!



# Dionysos

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

#### Öffnungszeiten:

Mo. - So.: 11:00 - 14:30

(warme Küche bis 14:30)

8

17:30 - 00:00

(warme Küche bis 22:00)

Dienstag Ruhetag

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