

ZUM
HOFWIRT
SPEISEKARTE

Griechische & bayerische Küche



Herzlich willkommen

Genießen Sie besondere Atmosphäre,
ehrliche Küche und ausgewählte Spezialitäten
aus Griechenland und Bayern.

Hauptstraße 44 • 86687 Kaisheim • Tel. 09099 966 18 95



Neues aus der Küche!

Warme Vorspeise

- 500 **Bourekakia** **A** **C** **G** 8,30 €
(panierte Auberginenscheiben mit verschiedenen Käsesorten)

Hauptgerichte

- 510 **Skapasti „Gyros“** **A** **G** 17,90 €
(mit Tomate, Zwiebel, Chesterkäse, Tzatziki und Pommes)
- 511 **Skapasti „Hacksteak“** **A** **C** **G** 17,90 €
(mit Tomate, Zwiebeln, Chesterkäse, Tzatziki und Pommes)
- 512 **Lammspieß** **G** 23,50 €
(mit Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat)
- 513 **Souvlaki „Horiatiko“** **G** 18,50 €
(mit Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat)

*Καλή σας όρεξη, guten Appetit wünscht Ihnen
Familie Cristos Stergiou*

*Gasthaus „Zum Hofwirt“, Hauptstr. 44, 86687 Kaisheim
Tel.: 09099 - 9661895*

Allergenkennzeichnung

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (Laktose)	Schalenfrüchte (Nüsse)	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid und Sulfite	Lupinen	Weichtiere

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1	Tzatziki	5,50
2	Thunfischsalat D	6,90
3	Auberginencreme	6,90
4	Tyrosalata <i>geriebener Fetakäse mit scharfen, pürierten Peperoni</i>	7,20
5	Feta G <i>griechischer Schafskäse</i>	9,30
6	Oktopussalat N <i>nach traditioneller griechischer Art</i>	13,50
7	Gemischte kalte Vorspeise für eine Person C, G, H	14,90
8	Gemischte kalte Vorspeise für zwei Personen C, G, H	29,80

Warme Vorspeisen

11	Peperoni vom Grill	6,90
12	Zucchini frittiert A, C, G	9,50
13	Saganaki G <i>frittierter Schafskäse</i>	10,20
14	Saganaki vom Backofen G <i>nach griechischer Art</i>	10,20
15	Saganaki mit Honig und Sesam C, G, K	10,50
16	Dolmades A, C, G <i>gefüllte Weinblätter mit Reis</i>	7,90
17	Tiropitakia A, G <i>gefüllter Blätterteig mit Schafskäse</i>	9,90
18	Halumi G <i>original zypriotischer Käse vom Grill</i>	9,20
19	Gemischte Vorspeisenplatte für eine Person C, G, H	15,50
20	Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen C, G, H	31,10
22	Takos A, G <i>Pita mit Tomaten, Feta, Oliven und Zwiebeln</i>	6,90
23	Knoblauchbrot A	5,20
24	Talagani G <i>gegrillter Käse mit Fruchtmarmelade</i>	9,30
25	Manitaria <i>gegrillte Champignons mit Knoblauch</i>	7,90

Suppen

30	Griechische Bohnensuppe A	6,20
31	Tomatencremesuppe A, E, I	6,20
32	Griechische Kalbssuppe mit Gemüseeinlage	6,90

Salate

		KLEIN	GROSS
33	Salat mit Gyros H, J <i>Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing</i>	12,60	17,80
34	Salat mit Babykalamari H, J <i>Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing</i>	13,50	18,90
35	Horiatiki A, G	12,50	17,00
36	Chefsalat H, J <i>Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing</i>	12,50	16,50
37	Knackig frischer Salat mit Hähnchenstreifen A, G <i>Eissalat, Gurken, Tomaten, Croutons, Spezial-Yoghurtsauce</i>	13,50	17,50
38	Knackig frischer Salat mit gegrillten Garnelen A, J <i>Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing</i>	15,80	22,50
39	Knackig frischer Salat mit Talagani G, J <i>Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Kirschtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing</i>	13,50	17,50

Beilagen

40	Tomatenreis <i>nach griechischer Art</i>	3,50
41	Kroketten	4,50
42	Pommes frites	3,50
43	Bratkartoffeln	4,50
44	Pita <i>gebackenes Fladenbrot</i>	2,90

Hauptgerichte vom Grill



		KLEIN	GROSS
50	Kalbsleber „Sikotakia“ <i>mit angebratenen Zwiebeln, Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat</i>	14,70	19,90
51	Hähnchenbrustfilet <i>Pommes und gemischter Salat</i>	12,20	17,20
52	Frikadellen „Suzuki“ C, G <i>nach griechischer Art, Pita, Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki und gemischter Salat</i>	12,80	16,30
53	Hacksteak „Bifteki“ C, G <i>gefüllt mit Tomaten und Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>	15,30	19,80
54	Souvlaki C <i>Fleischspieße mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat</i>	11,90	16,50
55	Gyros <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>	11,90	17,50
56	Lammkotelett „Paidakia“ <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>	14,50	22,80

Mixplatte



		KLEIN	GROSS
60	Gyros und Kalamari <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>	14,50	19,80
61	Gyros und Souvlaki C, G, S <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>		18,70
62	Gyros, Souvlaki und Schweinesteak C, G, S <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>		20,70
63	Gyros und Kalbsleber C, G <i>Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>	15,20	20,20
66	Hähnchenbrustfilet C, G <i>Honig-Sesam-Sauce, Röstkartoffel und gemischter Salat</i>		21,50



Spezialitäten



67	Kokkinisto - Ofengulasch griechischer Art C, G		23,00
	<i>entweder mit dicken Bohnen, Schalottenzwiebeln oder griechischen Reismudeln, dazu gemischter Salat</i>		
68	Moussaka C, G		19,50
	<i>Aubergine, Kartoffel, Hackfleisch, Bechamelsauce und gemischter Salat</i>		
69	Lammkeule C, G		24,00
	<i>entweder mit dicken Bohnen, Schalottenzwiebeln oder griechischen Reismudeln, dazu gemischter Salat</i>		
70	Gyros in der Pfanne mit Champignonrahmsoße	KLEIN	GROSS
	<i>Kroketten und gemischter Salat</i>	16,00	21,20
71	Gefüllter Spieß C, G		24,50
	<i>Schweinefilet gefüllt mit Feta-Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat</i>		
72	Gyros in Metaxa-Rahmsoße C, G	16,00	21,20
	<i>Kroketten und gemischter Salat</i>		
73	Hähnchen à la crème C, G	15,30	20,70
	<i>Kroketten und gemischter Salat</i>		

Bayerische Küche



		KLEIN	GROSS
74	Schweinefilet C, G	14,50	19,90
	<i>mit Spätzle und Pilzrahmsoße, dazu gemischter Salat</i>		
75	Schweineschnitzel A, C, G	11,90	15,30
	<i>Pommes und gemischter Salat</i>		
77	Zwiebelrostbraten - ca. 250 g C		27,80
	<i>frische Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Bratensoße und gemischter Salat</i>		
79	Rumpsteak vom Black Angus Rind - ca. 250 g		31,00
	<i>Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischter Salat</i>		



Bayerische Brotzeit



KLEIN

GROSS

400 Bayerischer Wurstsalat G, J, I

401 Schweizer Wurstsalat G, J, I

402 Saurer Teller für eine Person G, J, I, L

Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot

403 Saurer Teller für zwei Personen G, J, I, L

Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot

404 Fränkische Bratwürste J, I

mit Kraut und Brot vom Metzger Geißelmeier

10,50

407 Scharfer Leberkäse C, G, J

mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat

9,90

12,90

408 Currywurst mit Pommes A, C, J

10,90

Unsere bayerische Brotzeit verbindet klassische Wirtshausküche mit regionalen Zutaten.



Fischgerichte



		KLEIN	GROSS
80	Kalamari fritti D, C, G <i>mit Reis, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischtem Salat</i>	14,80	20,40
81	Garnelen gegrillt B, C, G <i>mit Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischtem Salat</i>	18,60	28,80
82	Zanderfilet vom Grill D, C, G <i>Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat</i>		22,50
83	Lachsfilet vom Grill D, C, G <i>Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat</i>		23,50
84	Doradenfilet vom Grill D, C, G <i>Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat</i>	14,90	22,50
85	Babykalamari vom Grill D, C, G <i>Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat</i>	14,90	22,40
87	Fischplatte D, B, C, G, N <i>Doraden, Zanderfilet, Kalamari, Scampi, Gemüse, Tzatziki, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat</i>	25,00	39,00



Kinderteller



90	Souvlaki für Kinder <i>mit Pommes und gemischtem Salat</i>	10,50
91	Gyros für Kinder <i>mit Pommes und gemischtem Salat</i>	10,50
92	Hähnchenschnitzel für Kinder C <i>mit Pommes und gemischtem Salat</i>	10,50
93	Spätzle mit Soße C, G	6,80

Nachspeisen



350	Galaktobourekó <i>gebackenes Grießdessert</i>	6,50
351	Griechischer Joghurt mit Honig G	6,50
352	Portokalopita mit Vanilleeis A, C, G <i>griechischer Orangenkuchen</i>	6,50
353	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne G	6,50
354	Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne G	6,50
355	Gemischtes Eis mit Sahne G <i>Vanille-, Schoko- und Erdbeereis</i>	6,30
356	Schokosoufflé mit Vanilleeis C	6,80

Warme Getränke



300	Cappuccino G	3,60
301	Italienischer Espresso	2,20
302	Tasse Kaffee	2,80
303	Latte Macchiato G	4,50
304	Griechischer Mokka	3,50
305	Tee <i>Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kamillentee</i>	3,50



Alkoholfreie Getränke



0,2 l / 0,4 l

PREIS

100	Tafelwasser	2,80 · 4,00
101	Coca-Cola	2,80 · 4,00
102	Cola Light 0,33	3,70
103	Limonade (Orange, Zitrone)	2,80 · 4,00
104	Bitter Lemon	3,60 · 4,80
105	Mezo-Mix	2,80 · 4,00
106	Apfelsaft	3,60 · 4,80
107	Orangensaft	3,60 · 4,80
108	Traubensaft	3,60 · 4,80
109	Johannisbeersaft	3,60 · 4,80
110	Apfelsaftschorle sauer	2,80 · 4,00
111	Orangensaftschorle	2,80 · 4,00
112	Traubensaftschorle	2,80 · 4,00
113	Johannisbeersaftschorle	2,80 · 4,00
114	Apfelschorle süß	2,80 · 3,70
116	Mozart Mineralwasser 0,75 l	6,90
117	Stilles Wasser 0,5 l	4,00
118	Stilles Wasser 1,0 l	6,90



Bier

120	Pils vom Fass A	0,33 l · 4,20
121	Helles Export vom Fass A	0,5 l · 4,40
122	Helles Weizen A	0,5 l · 4,40
123	Dunkles Weizen A	0,5 l · 4,40
124	Alkoholfreies Bier A	0,5 l · 4,40
125	Alkoholfreies Weizen A	0,5 l · 4,40
126	Radler A	0,5 l · 4,40
127	Leichtes Weizen A	0,5 l · 4,40
128	Dunkles Bier A	0,5 l · 4,40
129	Cola-Weizen A	0,5 l · 4,40
130	Russ A	0,5 l · 4,40
131	Goaß A	0,5 l · 7,20
	<i>Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör</i>	



Spirituosen

140	Ouzo	2,50
	<i>2 cl</i>	
141	Metaxa ***** · 33 %	5,00
	<i>2 cl</i>	
142	Metaxa ***** · 40 %	5,80
	<i>2 cl</i>	
143	Metaxa Very Old · 40 %	9,40
	<i>2 cl</i>	
144	Ramazotti · 30 %	4,50
	<i>mit Zitrone und Eis · 4 cl</i>	
145	Bacardi-Cola · 38 %	6,50
	<i>4 cl</i>	
146	Wodka mit Bitter Lemon · 40 %	6,50
	<i>4 cl</i>	
147	Campari Orange · 25 %	6,50
	<i>4 cl</i>	
148	Fernet-Branca · 39 %	3,70
	<i>2 cl</i>	
149	Williamsbirne · 40 %	3,70
	<i>2 cl</i>	
150	Whisky · 40 %	6,50
	<i>4 cl</i>	



Offene Weine

Offene Weißweine

0,25 l • 6,40 €

- 160** Athos
trocken, herbfruchtig, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki
- 161** Makedonikos
vollmundig, mit Akzenten von Zitronen und Orangen
- 162** Retsina
typisch griechischer Wein aus geharzten Fässern
- 163** Finos Imiglykos
lieblicher Tafelwein
- 164** Samos
süßer Likörwein von der Insel Samos
- 165** Mostra
trockener Hauswein aus der Heimat



Offene Rotweine

0,25 l • 6,40 €

- 166** Athos
trocken, herbfruchtig, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki
- 167** Nemea
körperreich und vollmundig vom Peloponnes
- 168** Finos Imiglykos
lieblicher Tafelwein
- 169** Mavrodafni
würziger Likörwein aus Patra
- 170** Mostra
trockener Hauswein aus der Heimat



Offene Roséweine

0,25 l • 6,40 €

- 171** Roditis
trockener, würziger Rosé
- 172** Retsina Rosé
typisch griechischer Wein aus geharzten Fässern
- 173** Mostra
trockener Hauswein aus der Heimat

Weinschorle & Aperitifs

Weinschorle

174 Weinschorle weiß sauer
0,4 l

175 Weinschorle weiß süß
0,4 l

176 Weinschorle rot sauer
0,4 l

177 Weinschorle rot süß
0,4 l



6,80

Aperitifs

178 Aperol Spritz
0,4 l

179 Lillet Wild Berry Spritz
0,4 l

180 Limoncello
0,4 l



7,50

7,50

7,50

Herzlich willkommen



Genießen Sie die besondere Atmosphäre und den erstklassigen Service in den historischen Mauern des Hofwirts.

Unsere Küche verbindet Spezialgerichte aus Griechenland, bayerische Schmankerl, deftige Brotzeiten, Lechtaler Spezialitäten sowie feine Wurst- und Schinkenwaren aus der Region. Dazu reichen wir ausgesuchte bayerische Biere und von der Sonne verwöhnte griechische Weine.

Für kleinere und größere Gesellschaften und betriebliche Feiern bieten sich die Jakobsstube, das Heidenblümchen, der Gewölbekeller und der große Saal an. Im Dionysos Krasi können Sie mit Freunden einen griechischen Abend feiern.

Καλώς ορίσατε · Guten Appetit · Schönen Aufenthalt

Ihre Familie Cristos Stergiou

Öffnungszeiten



Mittwoch-Samstag	11:30–14:30 Uhr	warme Küche 11:30–14:00 Uhr
Dienstag-Samstag	17:00–23:30 Uhr	warme Küche 17:00–21:30 Uhr
Sonntag	11:00–14:30 Uhr	warme Küche 11:00–14:00 Uhr
Sonntag	17:00–23:30 Uhr	warme Küche 17:00–21:30 Uhr

Bei schönem Wetter Biergartenbetrieb vor dem Gasthaus.

Zeichenerklärung



Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 Phosphat · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 gewachst
12 Taurin · 13 Phenylalaninquelle · 14 Süßungsmittel · 15 Säuerungsmittel · 16 Stabilisatoren

Allergene: A Glutenthaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fisch · E Erdnüsse · F Sojabohnen
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse · H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam
L Schwefeldioxid/Sulfite · M Lupine · N Weichtiere

