



AVRA-KURHAUS

MODERN-GRIECHISCH

Herzlich willkommen im AVRA KURHAUS !

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben. Genießen Sie die köstlichen Aromen der griechischen Küche, die mit frischen Zutaten und traditioneller Zubereitung für Sie kreiert werden. Lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen und erleben Sie eine unvergessliche kulinarische Reise. Guten Appetit!

Das griechische Wort "Avra" (Άβρα) bedeutet "Brise" oder "Luftzug". Es wird oft verwendet, um eine sanfte, angenehme Brise zu beschreiben, die an einem warmen Tag erfrischend wirkt. In der griechischen Kultur kann es auch eine metaphorische Bedeutung haben, die mit einem Gefühl von Freiheit und Leichtigkeit verbunden ist.






APERITIF

400.	Martini Bianco	5cl	5,5
401.	Hugo	0,25l	6,5
402.	Aperol Spritz	0,25l	6,5
403.	Limoncello Spritz	0,25l	6,5
404.	Campari Orange	0,25l	6,5
405.	Lillet Wildberry	0,25l	6,5




MEZEDES

Das griechische Wort „mezedes“ (μεζέδες) bezieht sich auf kleine, meist herzhaftere Vorspeisen oder Snacks, die oft in Begleitung von Getränken serviert werden. Mezedes sind ein wichtiger Bestandteil der griechischen Esskultur und umfassen eine Vielzahl von Gerichten, darunter Oliven, Käse, eingelegtes Gemüse, Meeresfrüchte und verschiedene Dips. Sie werden häufig in geselliger Runde genossen und laden dazu ein, verschiedene Geschmäcker zu probieren.

KALTE MEZEDES

-  1. **Feta Natur**^G Original griechischer Schafskäse 6,5
2. **Trilogia**^{D,G} Die Trilogia besteht aus Zaziki, Schafskäsemousse und Tarama 6,9
3. **Taramas**^D Cremiger Fischrogensalat 6,5
-  4. **Zaziki**^G Cremiger Joghurt nach Familien Rezept natürlich mit Knoblauch 5,0
-  5. **Chtipiti**^G Ein griechischer Dip aus geröstetem Paprika und Feta-Käse 6,5
-  6. **Elies & Piperies** Kalamata Oliven und Peperoni 5,5
-  7. **Fava** Pürierte gelbe Spalterbsen, verfeinert mit Olivenöl und Kapern 6,5

WARME MEZEDES

8. **Sardelles**^A 8,9
Knusprig gebackene Sardellen, gewürzt und goldbraun.
Serviert mit Zitrone und einer würzigen Aioli-Sauce
-  9. **Manitaria** 8,9
Frische, knusprige Champignons, aromatisiert mit Knoblauch und Thymian
-  10. **Feta Furno**^G 8,9
Gebackener Feta mit Oregano ,Olivenöl und Tomaten
-  11. **Feta Fyllo**^{A,G,C} 8,9
Cremiger Feta, umhüllt von knusprigem Fyllo-Teig, serviert mit aromatischer Tomatenmarmelade

- | | | |
|---|---|------|
| Ⓢ | <p>12. Piperies Sharas
Kleine Peperoni vom Grill mit Frischen Knoblauch</p> | 6,5 |
| | <p>14. Melitzana u.Kolokythia^{A,G}
gebratene Zucchini und Aubergine , serviert mit erfrischendem Zaziki</p> | 6,9 |
| | <p>15. Pita^A
Frisches Pita-Fladenbrot, beträufelt mit würzigem Olivenöl und Oregano.</p> | 3,0 |
| Ⓢ | <p>16. Piperies
Gebratene Spitz Paprika, verfeinert mit einem aromatischen Balsamico-Dressing</p> | 6,5 |
| | <p>17. Chtapodi Sharas^D
Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl-Oregano Vinaigrette und Rucola.</p> | 13,9 |
| | <p>19. Dolmadakia Lachano^M
Herzhafte Weißkohl-Röllchen gefüllt mit würzigem Hackfleisch, serviert mit einer erfrischenden Zitronensauce</p> | 8,9 |
| Ⓢ | <p>21. Gigantes Furno^G
Schmackhafte, im Ofen geröstete dicke Bohnen, verfeinert mit knusprigem Feta und Knoblauch</p> | 9,9 |
| | <p>22. Garides Saganaki^{B,G}
Saftige Garnelen in einer würzigen Tomaten-Ouzosauce mit Feta</p> | 12,9 |
| | <p>23. Garides Skordo^B
Gambas, in einer Pfanne zubereitet, mit hochwertigem Olivenöl und aromatischem Knoblauch</p> | 12,9 |
| | <p>25. Ouzotherapia für 2
Genießen Sie unsere Platte mit Zaziki, Schafskäsemousse, Tarama und Feta.Knusprige Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika und Oktopussalat</p> | 18,9 |
| | <p>26. Soupa
Probieren Sie unsere wöchentlich wechselnde Suppe.</p> | 7,9 |

SALATES

34. **Haroupi Salata**^G 12,9
Frischer Tomatensalat mit knusprigen Croutons aus Johannisbrot (Haroupi), aromatischem wilden Oregano, Kefalotiri Käse, zarten Kapernblättern aus Santorini und extra nativem Olivenöl
35. **Elliniki**^G 12,9
Erfrischender Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta und Oliven, mariniert in Olivenöl und Oregano.
- 35a. **Elliniki Klein als Beilagen** 5,5
38. **Pantzari**^G 10,9
Frische Rote Beete, kombiniert mit würzigem Kefalotiri, saftigen Apfel und knackigen Walnüssen, serviert auf einem bunten gemischten Salat
39. **Beilagen Salat** 4,0
Je nach Saison

VEGETARISCH

140. **Gemista**^G 14,9
Gefüllte Paprika mit Reis und Feta (Glutenfrei)
141. **Kritharoto Lachanikon**^{A,G} 14,9
Vegetarisches Reismudel-Risotto mit Gemüse und Feta

Alle Hauptgerichte werden ohne Salat serviert.

MAKARONADES - NUDELGERICHTE

102. **Petinari ala Grec**^A 16,9
Hähnchenbrust mit Pasta, Gemüse und Oregano. Abgerundet mit Kefalotiri und Kirschtomaten.
103. **Kalamaraki ala Grec**^A 18,5
Spaghetti, frisch gebratene Calamari und Kirschtomaten, verfeinert mit Olivenöl und Feta

GRILL UND BACK OFEN VARIATIONEN

49. **Souvlaki**^{M,G} 15,5
Zwei marinierte Schweinespieße, serviert mit Reis und Zaziki (Original Griechische Art)
50. **Gyros** 15,5
Pikantes Geschnetzeltes vom Drehspieß mit Zwiebeln, serviert mit Reis und Zaziki
52. **Bifteki**^{A,G} 17,5
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Reis und Zaziki
53. **Bifteki Metaxa**^{A,G} 19,5
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Metaxasauce und Rosmarinkartoffeln
58. **Sikoti**^{G,M} 16,9
Zart gegrillte Rinderleber in Scheiben, verfeinert mit frischen Zwiebeln, dazu duftender Reis und cremige Kräuterbutter
60. **Gyros Furno**^{G,M} 17,5
Saftiges Gyros, überbacken mit einer köstlichen Metaxasauce und geschmolzenem Käse, serviert mit aromatischem Rosmarinkartoffeln
62. **Petinari Moustardas**^{G,M} 16,9
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, begleitet von frischem Marktgemüse und einer feinen, leichten Senfsauce
70. **Fileto Forno**^G 20,9
Saftige Schweinefiletmedaillons, umhüllt von einer köstlichen Metaxasauce und überbacken mit geschmolzenem Käse, serviert mit Rosmarinkartoffeln
72. **Fileto Souvlaki** 21,9
Gegrilltes Schweinefilet am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und aromatischer Thymiansauce
112. **Ouzo Plaka**^G 18,9
Köstliches Gericht mit Gyros, Souvlaki und saftigem Hacksteak, begleitet von aromatischem Reis und erfrischendem Zaziki
114. **Avra Plaka**^G 20,9
Ein schmackhaftes Gericht mit Gyros, Lammkotelett, Souvlaki und Hacksteak. Dazu aromatischem Reis und Zaziki
85. **Moshari Kontra**^{G,M} 25,5
Gegrilltes Simmentaler Fleckvieh Rumpsteak (250gr) mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
86. **Mprizola Chirou**^{G,M} 21,9
Zartes Kotelett vom Regional-Schwein, serviert mit aromatischer Kräuterbutter und knusprigen Rosmarinkartoffeln
104. **Moussaka**^{A,G} 16,9
Griechischer Gemüseauflauf mit Rinderhack und Bechamelsoße

Unser Fleisch beziehen wir aus Regionalen Metzgern.

LAMM VARIATIONEN

105. **Paidakia**^{G,M} 25,9
Fünf saftige, gegrillte Lammkarre-Koteletts, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und einer aromatischen Thymiansauce, ergänzt durch zartes Markgemüse
75. **Arni Fileto**^{G,M} 27,9
Gegrilltes Lammfilet, zart und saftig, serviert mit frischem Marktgemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln, dazu eine delikate Thymiansauce
77. **Arni-Duetto**^{G,M} 28,9
Ein köstliches Duett vom Lammfilet und Lammkoteletts, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse. Eine feine Thymiansauce rundet das Gericht ab
96. **Arnaki me Gigantes** 21,9
Geschmorte Lammhaxe, zart und aromatisch, serviert mit dicken Bohnen
101. **Arnaki me Kritharaki** 21,9
Geschmorte Lammhaxe, zart und geschmackvoll, serviert mit Kritharaki

FISCH VARIATIONEN

128. **Garides kai Kalamaria**^{A,B,D} 21,9
Saftige Gambas und zarte Calamares, in Olivenöl gebraten, begleiten Kritharaki-Nudeln und eine cremige Aioli-Sauce
133. **Garides Sharas**^{B,D} 20,9
Gegrillte Gambas, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Marktgemüse und einer köstlichen Aioli-Sauce
138. **Kritharoto me Garides**^{A,B,G} 17,9
Genießen Sie griechisches Reismudelisotto mit saftigen Gambas und cremiger Tomatensauce
139. **Kritharoto me Chtapodi**^{A,B,G} 18,9
Ein köstliches Risotto aus griechischen Reismudeln mit Oktopus und Tomatensauce

*Täglich variiert unser Angebot an frischen Fisch.
Bitte sprechen Sie uns an!*

KINDERGERICHTE

- | | | |
|------|--|------|
| 142. | Hausgemachte Chicken Nuggets^A mit Pommes | 10,9 |
| 143. | Souvlaki mit Pommes | 10,9 |
| 144. | Gyros mit Pommes | 10,9 |

Die Kindergerichte sind für Kinder bis 12 Jahren

BEILAGEN

- | | | |
|------|----------------------------|-----|
| 150. | Pommes | 3,5 |
| 151. | Patatakia | 3,5 |
| 152. | Reis | 3,0 |
| 153. | Marktgemüse | 3,5 |
| 154. | Rosmarin Kartoffeln | 3,5 |

SAUCEN & DIPS

- | | | |
|------|----------------------|-----|
| 145. | Metaxasauce | 3,0 |
| 146. | Senfsauce | 3,0 |
| 147. | Thymiansauce | 3,0 |
| 148. | Aioli | 3,0 |
| 149. | Kräuterbutter | 3,0 |

DESSERT

- | | | |
|------|--|-----|
| 158. | Gemischtes Eis mit Sahne | 6,0 |
| | Eine köstliche Kombination aus Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis, perfekt abgerundet mit Sahne | |
| 160. | Galaktombureko^{A,C,G} | 5,5 |
| | Ein traditionelles griechisches Dessert aus knusprigem Filoteig und cremiger Semmelmilchfüllung, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und einem Hauch von flüssigem Honig | |
| 161. | Giaourtaki me Meli kai Karidia^G | 5,5 |
| | Cremiger griechischer Joghurt, verfeinert mit süßem Honig und knusprigen Walnüssen | |
| 162. | Bougatsa^{A,C,G} | 7,5 |
| | Ein knuspriges Gebäck gefüllt mit reichhaltiger Vanillecreme, serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis | |

Fragen Sie nach Unserem täglichen Angebot an Dessert



Unser Eis stammt von der Eismanufaktur Vadirito, die mit ihrer Leidenschaft für handwerkliches Eis und außergewöhnliche Geschmäcker begeistert.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,8	Kakao	4,0
Latte Macchiatto	3,5	Kakao mit Sahne	4,5
Cappuccino	3,5	Tee	2,9
Espresso	2,9	Frischer Minz Tee	4,0
Doppelter Espresso	3,8	Griechischer Kaffee	2,9

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca Cola <i>Flasche 0,33l</i>	3,2
Coca Cola Zero ^{1,3} <i>Flasche 0,33l</i>	3,2
Sprite ^{1,3} <i>Flasche 0,33l</i>	3,2
Fanta Orange ^{1,3} <i>Flasche 0,33l</i>	3,2
Spezi ^{1,3,5,9} <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Apfelschorle ² <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Orangensaft <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Apfelsaft <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Kirschsaft <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Maracujasaft <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Traubensaft <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Schweppes Bitter Lemon ⁵ <i>Glas 0,3l</i>	3,2
Mineralwasser Medium <i>Flasche 0,7l</i>	6,5
Mineralwasser Medium <i>Flasche 0,25l</i>	3,0
Stilles Wasser <i>Flasche 0,7l</i>	6,5
Stilles Wasser <i>Flasche 0,25l</i>	3,0



WEINE

	 0,2l	 0,5l
OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE		
Cabernet Sauvignon - Merlot (Trocken)	5,2	11,5
Imiglikos (lieblich)	5,2	11,5
Maurodafni (Likörwein)	6,0	13
Rose Roditis Syrah Trocken	5,2	11,5
Cuvve Mega Spileo Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne	7,9	17

OFFENE GRIECHISCHE WEIßWEINE		
Roditis Moschato	5,2	11,5
Imiglykos Weiß	5,2	11,5
Retsina	5,2	
Kechribari Retsina 0,5l		(Flasche) 11
Klepsidra Samartzis Malagouzia	7,9	17

	 0,2l	 0,75l
KREUZNACHER WEINE		
Riesling Weingut Korrell Trocken	6,5	21,9
Grauerburgunder Weingut Korrell Trocken	6,5	21,9
Riesling Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
Grauer Burgunder Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
Weißer Burgunder & Sauvignon Weingut Hans Joachim Gattung Trocken	4,9	17,5
Grauer Burgunder Weingut Köhler Biebelsheim	5,2	17,9
Riesling Weingut Köhler Biebelsheim	5,2	17,9
Sommergruss Cuvée Weingut Marx Lieblich	4,9	17,5
Weißer Burgunder S Windesheimer Rosenberg Weingut Marx Trocken	6,5	22,9
Grauer Burgunder S Weingut Max Trocken	7,5	24,9
Cabernet Dorsa Trocken Rot Weingut Max	6,9	23,9
Scheurebe Kabinett trocken Weingut Rapp	4,9	17,5

BIERE

Kirner Pils vom Fass 0,3l	3,2	Kirner Hefeweizen	4,7
Kirner Pils vom Fass 0,4l	4,0	Flasche 0,5l	
Kirner Helles vom Fass 0,3l	3,2	Kirner Alkoholfreies Weizen	4,7
Kirner Helles vom Fass 0,4l	4,0	Flasche 0,5l	
Kirner Alkoholfreies Pils	3,2		
Flasche 0,33l		Malzbier Flasche 0,33l	3,5
Radler 0,3l	3,2	Mythos Bier Flasche 0,33l	4,0
Radler 0,4l	4,0		

SPIRITUOSEN

WHITE

Ouzo 2cl	2,5
Tsipouro Tresta	3,0
Ouzo Plomari 2cl	3,0
Ouzo Plomari Eiswasser	4,5
Ouzo Plomari 200ml	10,5
Williams Birne 2cl	3,0
Mastiha 2cl	3,0
Tequila Don Julio Blanco 2cl	4,5

COGNAC / RUM WHISKEY

Metaxa 5 Sterne 2cl	3,5
Metaxa 7 Sterne 2cl	4,0
Metaxa 12 Sterne 2cl	4,5
Metaxa Grand Fine 2cl	7,0
Metaxa Private Reserve 2cl	8,5
Rum 2cl	4,0
Whiskey Maker's 46 2cl	5,5

LONGDRINKS

Gin Tonic 2cl	6,5
Wodka Lemon 2cl	6,5
Whiskey Cola 2cl	6,5
Bacardi Cola 2cl	6,5

LIKÖRE

Baileys 2cl	3,5
Amaretto 2cl	4,0
Vinsanto Dessertwein 2cl	5,0
Tsipouro Aged 2cl	5,0

BROWN

Ramazotti 2cl	3,5
Fernet Branca 2cl	3,5
Jägermeister 2cl	3,5
Cynar 2cl	3,5
Tequila Don Julio Reposado 2cl	4,9

GRIECHISCHE WEINFLASCHEN



0,75l

ROTWEINE

MEGA SPILEO CUVVEE Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne	23,9
SAMARTZIS BARRIQUE Merlot & Mouhtaro	27,9
DUO ELIES (ZWEI OLIVEN) KIR YIANNIS Merlot, Syrah, Xinomavro	38,9

WEISSWEIN

SAMARTZIS KLEPSIDRA Malagouzia	23,9
SAUVIGNON BLANC TSILILIS Sauvignon Blanc	25,9

ROSEWEIN

DOMAINE COSTA LAZARIDI Merlot, Agiorgitiko, Grenache	29,9
La Tour Melas Idylle d'Achinos Rose Grenache Noir, Syrah, Agiorgitiko	38,9

SEKT & CHAMPAGNER



Riesling Sekt Brut Weingut Korrell <i>Glas 0,1l</i>	5,5
Riesling Sekt Brut Weingut Korrell <i>Flasche 0,7l</i>	30
Pinot Sekt Brut Nature 2021 Weingut Marx <i>Flasche 0,7l</i>	35
Pommery Champanger Brut Royal <i>Flasche 0,7l</i>	85
Pommery Champanger Brut Royal Rose <i>Flasche 0,7l</i>	95

Feiern Sie Ihre ganz besonderen Anlässe in unserem einladenden Restaurant!
Egal, ob es sich um eine romantische Hochzeit, eine fröhliche Geburtstagsfeier
oder eine professionelle Firmenveranstaltung handelt – wir bieten den perfekten
Rahmen, um Ihre Festlichkeiten unvergesslich zu gestalten.

Unser engagiertes und erfahrenes Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um
sicherzustellen, dass jeder Aspekt Ihrer Veranstaltung reibungslos abläuft und
ganz nach Ihren individuellen Wünschen umgesetzt wird. Lassen Sie sich von
unseren exquisiten Speisen verwöhnen, die mit frischen, hochwertigen Zutaten
und viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Wir bieten eine Vielzahl von Optionen, von festlichen Menüs bis hin zu
maßgeschneiderten Catering-Lösungen, die genau auf Ihre Bedürfnisse
abgestimmt sind. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um einen Termin zu
vereinbaren und mehr über unsere vielfältigen Angebote zu erfahren. Lassen Sie
uns gemeinsam daran arbeiten, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für
Sie und Ihre Gäste zu machen!

Ihr Avra Kurhaus Team.



(A) Glutenhaltiges Getreide
(B) Krebstiere
(C) Eier
(D) Fische
(E) Erdnüsse

(F) Sojabohnen
(G) Milch
(H) Schalenfrüchte
(L) Sellerie
(M) Senf

(N) Sesamsamen
(O) Schwefeldioxid und Sulphite
(P) Lupinen
(R) Weichtiere

-
- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. Mit Konservierungsstoff | 5. Chininhaltig |
| 2. Mit Farbstoff | 6. Mit Süßungsmittel |
| 3. Koffeinhaltig | 7. Antioxidationsmittel |
| 4. Mit Geschmacksverstärker | 8. Enthält eine Phenylalaninquelle |

 **Vegan**

 **Vegetarisch**

 **Glutenfrei**



AVRA-KURHAUS
MODERN-GRIECHISCH

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service