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	7,0
401.	**Hugo**	0,25l	7,5
402.	**Aperol Spritz**	0,25l	7,5
403.	**Limoncello Spritz**	0,25l	7,5
404.	**Campari Orange**	0,25l	7,5
405.	**Lillet Wildberry**	0,25l	7,5

MEZEDES

Das griechische Wort „mezedes“ (μεζέδες) bezieht sich auf kleine, meist herzhafte 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	6,9
	2.	**Trilogia** [D,G] Die Trilogia besteht aus Zaziki, Schafskäsemousse und Tarama	8,5
	3.	**Taramas** [D] Cremiger Fischrogensalat	7,0
	4.	**Zaziki** [G] Cremiger Joghurt nach Familien Rezept natürlich mit Knoblauch	5,7
	5.	**Chtipiti** [G] Ein griechischer Dip aus geröstetem Paprika und Feta-Käse	6,7
	6.	**Elies & Piperies** Kalamata Oliven und Peperoni	6,5
	7.	**Fava** Pürierte gelbe Spalterbsen, verfeinert mit Olivenöl und Kapern	6,7

WARME MEZEDES

	8.	**Sardelles** [A] Knusprig gebackene Sardellen, gewürzt und goldbraun. Serviert mit Zitrone und einer würzigen Aioli-Sauce	9,5
	9.	**Manitaria** Frische, knusprige Champignons, aromatisiert mit Knoblauch und Thymian	9,5
	10.	**Feta Furno** [G] Gebackener Feta mit Oregano ,Olivenöl und Tomaten	9,5
	11.	**Feta Fyllo** [A,G,C] Cremiger Feta, umhüllt von knusprigem Fyllo-Teig, serviert mit aromatischer Tomatenmarmelade	9,5

12. **Piperies Sharas** 7,0
Kleine Peperoni vom Grill mit Frischen Knoblauch

14. **Melitzana u.Kolokythia** [A,G] 7,5
gebratene Zucchini und Aubergine , serviert mit erfrischendem Zaziki

15. **Pita** [A] 3,5
Frisches Pita-Fladenbrot, beträufelt mit würzigem Olivenöl und Oregano.

16. **Piperies** 7,0
Gebratene Spitz Paprika, verfeinert mit einem aromatischen Balsamico-Dressing

17. **Chtapodi Sharas** [D] 15,9
Zart gegrillter Oktopus mit Olivenöl-Oregano Vinaigrette und Rucola.

19. **Dolmadakia Lachano** [M] 9,9
Herzhafte Weißkohl-Röllchen gefüllt mit würzigem Hackfleisch,
serviert mit einer erfrischenden Zitronensauce

21. **Gigantes Furno** [G] 10,5
Schmackhafte, im Ofen geröstete dicke Bohnen, verfeinert
mit knusprigem Feta und Knoblauch

22. **Garides Saganaki** [B,G] 13,9
Saftige Garnelen in einer würzigen Tomaten-Ouzosauce mit Feta

23. **Garides Skordo** [B] 13,9
Gambas, in einer Pfanne zubereitet, mit hochwertigem Olivenöl
und aromatischem Knoblauch

25. **Ouzotherapia für 2** 21,9
Genießen Sie unsere Platte mit Zaziki, Schafskäsemousse, Tarama
und Feta.Knusprige Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika und Oktopussalat

26. **Soupa** 8,5
Probieren Sie unsere wöchentlich wechselnde Suppe.

SALATES

34. **Haroupi Salata** [G] — 13,5
Frischer Tomatensalat mit knusprigen Croutons aus Johannisbrot (Haroupi), aromatischem wilden Oregano, Kefalotiri Käse, zarten Kapernblättern aus Santorini und extra nativem Olivenöl

35. **Elliniki** [G] — 13,5
Erfrischender Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Feta und Oliven, mariniert in Olivenöl und Oregano.

35a. **Elliniki Klein als Beilagen** — 7,0

38. **Pantzari** [G] — 12,9
Frische Rote Beete, kombiniert mit würzigem Kefalotiri, saftigen Apfel und knackigen Walnüssen, serviert auf einem bunten gemischten Salat

39. **Beilagen Salat** — 4,5
Je nach Saison

VEGETARISCH

140. **Gemista** [G] — 15,5
Gefüllte Paprika mit Reis und Feta (Glutenfrei)

141. **Kritharoto Lachanikon** [A,G] — 15,5
Vegetarisches Reisnudel-Risotto mit Gemüse und Feta

Alle Hauptgerichte werden ohne Salat serviert.

MAKARONADES - NUDELGERICHTE

102. **Petinari ala Grec** [A] — 18,5
Hähnchenbrust mit Pasta, Gemüse und Oregano. Abgerundet mit Kefalotiri und Kirschtomaten.

103. **Kalamaraki ala Grec** [A] — 19,5
Spaghetti, frisch gebratene Calamari und Kirschtomaten, verfeinert mit Olivenöl und Feta

GRILL UND BACK OFEN VARIATIONEN

49. **Souvlaki** [M,G] — 16,5
Zwei marinierte Schweinespieße, serviert mit Reis und Zaziki (Original Griechische Art)

50. **Gyros** — 17,5
Pikantes Geschnetzeltes vom Drehspieß mit Zwiebeln, serviert mit Reis und Zaziki

52. **Bifteki** [A,G] — 19,5
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Reis und Zaziki

53. **Bifteki Metaxa** [A,G] — 21,5
Gegrilltes Hacksteak mit Schafskäsefüllung, serviert mit Metaxasauce und Rosmarinkartoffeln

58. **Sikoti** [G,M] — 17,9
Zart gegrillte Rinderleber in Scheiben, verfeinert mit frischen Zwiebeln, dazu duftender Reis und cremige Kräuterbutter

60. **Gyros Furno** [G,M] — 19,5
Saftiges Gyros, überbacken mit einer köstlichen Metaxasauce und geschmolzenem Käse, serviert mit aromatischem Rosmarinkartoffeln

62. **Petinari Moustardas** [G,M] — 19,5
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, begleitet von frischem Marktgemüse und einer feinen, leichten Senfsauce

70. **Fileto Fourno** [G] — 21,9
Saftige Schweinefiletmedaillons, umhüllt von einer köstlichen Metaxasauce und überbacken mit geschmolzenem Käse, serviert mit Rosmarinkartoffeln

72. **Fileto Souvlaki** — 23,9
Gegrilltes Schweinefilet am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und aromatischer Thymiansauce

112. **Ouzo Plaka** [G] — 19,9
Köstliches Gericht mit Gyros, Souvlaki und saftigem Hacksteak, begleitet von aromatischem Reis und erfrischendem Zaziki

114. **Avra Plaka** [G] — 22,9
Ein schmackhaftes Gericht mit Gyros, Lammkotelett, Souvlaki und Hacksteak. Dazu aromatischem Reis und Zaziki

85. **Moshari Kontra** [G,M] — 27,5
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,] — 17,9
Griechischer Gemüseauflauf mit Rinderhack und Bechamelsoße

Unser Fleisch beziehen wir aus Regionalen Metzgern.

LAMM VARIATIONEN

105. **Paidakia** [G,M] — 28,5
Fünf saftige, gegrillte Lammkarre-Koteletts, serviert mit knusprigen Rosmarinkartoffeln und einer aromatischen Thymiansauce, ergänzt durch zartes Markgemüse

75. **Arni Fileto** [G,M] — 31,9
Gegrilltes Lammfilet, zart und saftig, serviert mit frischem Marktgemüse und knusprigen Rosmarinkartoffeln, dazu eine delikate Thymiansauce

77. **Arni-Duetto** [G,M] — 32,9
Ein köstliches Duett vom Lammfilet und Lammkoteletts, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse. Eine feine Thymiansauce rundet das Gericht ab

96. **Arnaki me Gigantes** — 23,9
Geschmorte Lammhaxe, zart und aromatisch, serviert mit dicken Bohnen

101. **Arnaki me Kritharaki** — 23,9
Geschmorte Lammhaxe, zart und geschmackvoll, serviert mit Kritharaki

FISCH VARIATIONEN

128. **Garides kai Kalamaria** [A,B,D] — 23,9
Saftige Gambas und zarte Calamares, in Olivenöl gebraten, begleiten Kritharaki-Nudeln und eine cremige Aioli-Sauce

133. **Garides Sharas** [B,D] — 23,9
Gegrillte Gambas, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Marktgemüse und einer köstlichen Aioli-Sauce

138. **Kritharoto me Garides** [A,B,G] — 19,9
Genießen Sie griechisches Reisnudelrisotto mit saftigen Gambas und cremiger Tomatensauce

139. **Kritharoto me Chtapodi** [A,B,G] — 20,9
Ein köstliches Risotto aus griechischen Reisnudeln mit Oktopus und Tomatensauce

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

KINDERGERICHTE

142. **Hausgemachte Chicken Nuggets** [A] mit Pommes 11,9
143. **Souvlaki mit Pommes** 11,9
144. **Gyros mit Pommes** 11,9

Die Kindergerichte sind für Kinder bis 12 Jahren

BEILAGEN

150. **Pommes** 4,5
151. **Patatakia** 4,5
152. **Reis** 3,5
153. **Rosmarin Kartoffeln** 4,5

SAUCEN & DIPS

145. **Metaxasauce** 3,5
146. **Senfsauce** 3,5
147. **Thymiansauce** 3,5
148. **Aioli** 3,5
149. **Kräuterbutter** 3,5

DESSERT

158. **Gemischtes Eis mit Sahne** 6,5
Eine köstliche Kombination aus Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis, perfekt abgerundet mit Sahne

160. **Galaktombureko** [A,C,G] 7,0
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] 6,5
Cremiger griechischer Joghurt, verfeinert mit süßem Honig und knusprigen Walnüssen

162. **Bougatsa** [A,C,G] 8,5
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 griechischen Eismanufaktur Kri-Kri mit Leidenschaft für handwerkliches Eis und außergewöhnliche Geschmäcker.

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,0	Kakao	4,5
Latte Macchiatto	3,8	Kakao mit Sahne	5,5
Cappuccino	3,8	Tee	3,5
Espresso	2,9	Frischer Minz Tee	6,0
Doppelter Espresso	3,8	Griechischer Kaffee	3,5

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Sinalco Cola	*Flasche 0,33l*	3,5
Sinalco Cola Zero [1,3]	*Flasche 0,33l*	3,5
Sinalco Zitrone [1,3]	*Flasche 0,33l*	3,5
Sinalco Orange [1,3]	*Flasche 0,33l*	3,5
Sinalco Cola Mix [1,3,5,9]	*Glas 0,3l*	3,5
Apfelschorle [2]	*Glas 0,3l*	3,5
Orangensaft	*Glas 0,3l*	3,5
Maracujasaft	*Glas 0,3l*	3,5
Traubensaft	*Glas 0,3l*	3,5
Schweppes Bitter Lemon [5]	*Glas 0,3l*	3,5
Mineralwasser Medium	*Flasche 0,7l*	6,9
Mineralwasser Medium	*Flasche 0,25l*	3,2
Stilles Wasser	*Flasche 0,7l*	6,9
Stilles Wasser	*Flasche 0,25l*	3,2

WEINE

OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

	0,2l	0,5l
Cabernet Sauvignon - Merlot (Trocken)	5,9	14,5
Imiglikos (lieblich)	5,9	14,5
Maurodafni (Likörwein)	7,0	17,5
Rose Roditis Syrah Trocken	5,9	14,5
Cuvve Mega Spileo Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne	8,5	21,0

OFFENE GRIECHISCHE WEIßWEINE

Roditis Moschato	5,9	14,5
Imiglykos Weiß	5,9	14,5
Retsina	5,9	
Kechribari Retsina *0,5l*		*(Flasche)* 14,0
Klepsidra Samartzis Malagouzia	8,5	21,0

KREUZNACHER WEINE

	0,2l	0,75l
WEINGUT KORRELL		
Riesling, Trocken	7,0	24,9
WEINGUT HANS JOACHIM GATTUNG		
Riesling, Trocken	5,9	21,9
Grauer Burgunder, Trocken	5,9	21,9
WEINGUT KÖHLER BIEBELSHEIM		
Grauer Burgunder	5,9	22,9
Riesling	6,2	22,9
WEINGUT MARX		
Weißer Burgunder S, Windesheimer Rosenberg, Trocken	7,0	24,9
Cabernet Dorsa, Trocken	7,9	25,9
Spätburgunder R, Trocken	–	35,9
WEINGUT DR. GÄNZ		
Weißer Riesling, Feinherb	6,5	23,9
Blauer Portugieser Rosé, Feinherb	6,5	23,9
Sauvignon Blanc, Trocken	7,0	24,9
WEINGUT ANTON FINKENAUER		
Weißer Burgunder, Trocken	6,5	23,9
Sauvignon Blanc, Trocken	6,5	23,9
Blanc de Noir, Trocken	6,5	23,9
WEINGUT EMRICH-SCHÖNLEBER		
Riesling, Trocken	9,5	27,9
Mineral Riesling, Trocken	–	35,9
Monziger Niederberg Riesling 1G, Trocken	–	65,0

BIERE

Kirner Pils vom Fass	*0,3l*	3,5
Kirner Pils vom Fass	*0,4l*	4,3
Kirner Helles vom Fass	*0,3l*	3,5
Kirner Helles vom Fass	*0,4l*	4,3
Kirner Alkoholfreies Pils	*Flasche 0,33l*	3,5
Radler	*0,3l*	3,5
Radler	*0,4l*	4,3

Kirner Hefeweizen	*Vom Fass 0,5l*	5,1
Kirner Alkoholfreies Weizen	*Flasche 0,5l*	5,1
Malzbier	*Flasche 0,33l*	3,5
Mythos Bier	*Flasche 0,33l*	5,5

SPIRITUOSEN

WHITE

Ouzo	*2cl*	3,0
Tsipouro Tresta		4,0
Ouzo Plomari	*2cl*	4,0
Ouzo Plomari Eiswasser		5,0
Ouzo Plomari	*200ml*	13,0
Wiliams Birne	*2cl*	3,5
Tequila Don Julio Blanco	*2cl*	5,5

COGNAC / RUM WHISKEY

Metaxa 5 Sterne	*2cl*	4,0
Metaxa 7 Sterne	*2cl*	4,5
Metaxa 12 Sterne	*2cl*	5,5
Metaxa Grand Fine	*2cl*	8,0
Metaxa Private Reserve	*2cl*	9,5
Whiskey Maker's 46	*2cl*	6,5

LONGDRINKS

Gin Tonic	*2cl*	8,0
Wodka Lemon	*2cl*	8,0
Whiskey Cola	*2cl*	8,0
Bacardi Cola	*2cl*	8,0

LIKÖRE

Baileys	*2cl*	4,5
Amaretto	*2cl*	4,5
Tsipouro Aged	*2cl*	6,0

BROWN

Ramazotti	*2cl*	4,5
Fernet Branca	*2cl*	4,5
Jägermeister	*2cl*	4,0
Cynar	*2cl*	4,0
Tequila Don Julio Reposado	*2cl*	5,5

GRIECHISCHE WEINFLASCHEN

0,75l

ROTWEINE

MEGA SPILEO CUVVEE 27,9
Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne

SAMARTZIS BARRIQUE 30,9
Merlot & Mouhtaro

DUO ELIES (ZWEI OLIVEN) KIR YIANNIS 38,9
Merlot, Syrah, Xinomavro

LA TOUR MELAS CYRUS ONE 50,0
Cabernet Franc, Merlot, Agiorgitiko

WEISSWEIN

SAMARTZIS KLEPSIDRA 27,9
Malagouzia

SAUVIGNON BLANC TSILILIS 27,9
Sauvignon Blanc

PAVLIDIS THEMA WHITE 26,9
Assyrtiko, Sauvignon Blanc

OENOPS KIDONITSA 28,9
Kidonitsa

ROSEWEIN

DOMAINE COSTA LAZARIDI 32,9
Merlot, Agiorgitiko, Grenache

La Tour Melas Idylle d'Achinos Rose 38,9
Grenache Noir, Syrah, Agiorgitiko

SEKT & CHAMPAGNER

Pinot Sekt Brut Nature 2021 Weingut Marx	*0,75l*	36,0
Alkoholfreier Sekt Sauvignon Blanc Weingut Dr. Gänz	*0,75l*	26,9
Riesling Sekt Extra Dry Weingut Dr. Gänz (klassische Flaschengärung)	*0,75l*	30,0

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
2. Mit Farbstoff
3. Koffeinhaltig
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Chininhaltig
6. Mit Süßungsmittel
7. Antioxidationsmittel
8. Enthält eine Phenylallaninquelle

Vegan **Vegetarisch** **Glutenfrei**

AVRA-KURHAUS
MODERN-GRIECHISCH

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. & Service

advgraphics