



NEUHOF

Griechisches Spezialitäten-Restaurant



„der Grieche“



KALI OREKSI GUTEN APPELIT

SUPPEN

	Euro
1 Griechische Bohnensuppe	4,20
3 Tomatencremesuppe ^d	4,20

WARME VORSPESIEN

4 Knoblauchbaguette		2,80
5 Pita ^d	<i>griechisches Fladenbrot</i>	2,00
6 Dolmades ^f	<i>gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis</i>	6,00
7 Peperoni gegrillt	<i>in Knoblauchöl</i>	4,80
8 Schafskäse ^d	<i>aus dem Backofen in Alufolie, mit Knoblauch</i>	5,80
9 Schafskäse überbacken ^d	<i>aus dem Backofen in pikanter Paprikasoße, mit Knoblauch</i>	5,80
2 Zucchini-Gemüse Frikadellen ^{d,f}	<i>mit hausgemachte Schafskäse-Creme Dipp</i>	5,80
10 Saganaki ^{d,f}	<i>gebackener Schafskäse</i>	5,80
11 Scampi Saganaki ^{c,d}	<i>Scampis in Tomatensoße, Knoblauch und Schafskäse</i>	6,20
12 Auberginen ^{d,f}	<i>paniert mit Zatziki</i>	5,80
13 gefüllte Paprika ^d	<i>rote Paprika gefüllt mit Schafskäse aus dem Backofen, mit Knoblauch</i>	5,80
15 Tiropitakia ^{d,f}	<i>kleine Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse, gebacken</i>	5,60
18 gemischter warmer Vorspeisenteller ^{d,f} für 1 Person	<i>gebackene Auberginen und Zucchini, Saganaki, Tiropitaki, Riesenweißbohnen und Zatziki</i>	8,40
19 gemischter warmer Vorspeisenteller ^{d,f} für 2 Personen		15,80

KALTE VORSPESIEN

20 Zatziki ^d	<i>Joghurt mit Gurke und Knoblauch</i>	4,20
21 Zatziki mit Pita ^d		5,60
22 Oliven Kalamatas ⁵	<i>mit Stein</i>	4,50
14 Peperoni	<i>Natur</i>	4,30
23 Schafskäse ^d	<i>Natur</i>	4,80
26 Meeresfrüchtesalat ^{b,c}	<i>Schrimps, Calamari, Oktopus in Öl und Essig mit Zwiebel</i>	6,20
27 Taramas ⁴	<i>Fischrogensalat nach altem Griechischem Rezept</i>	4,80
28 Oktopussalat ^b	<i>in Öl und Essig mit Zwiebel</i>	6,50
29 Calamarisalat ^b	<i>in Öl und Essig mit Zwiebel</i>	5,40
30 gemischter kalter Vorspeisenteller ^{4,b,d} für 1 Person		8,20
	<i>Zatziki, Tirosalata, Paprikasalat, Taramas, Oktopussalat, Calamarisalat und Riesenweißbohnen</i>	
31 gemischter kalter Vorspeisenteller ^{4,b,d} für 2 Personen		14,80

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff,
5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig,
a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



SALATE

		Euro
32 gemischter Salat groß ^{5,d}	<i>mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Zwiebeln</i>	7,20
33 gemischter Salat klein ^{5,d}	<i>mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Schafskäse und Zwiebeln</i>	5,80
36 Choriatici ^{5,d}	<i>traditioneller griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Olivenöl</i>	7,20
38 gemischter Salat ^b	<i>mit gebackene Calamari</i>	8,80
39 gemischter Salat ^{5,d}	<i>mit Gyros</i>	8,60
16 gemischter Salat ^d	<i>mit gegrillte Putenstreifen und Joghurt Soße</i>	8,60
24 gemischter Salat ^{c,d,f,g}	<i>mit gegrillte Scampi und Cocktail Soße</i>	9,80
25 gemischter Salat ^b	<i>mit gegrillte Calamari</i>	9,00

BEILAGENSALATE

34 Grüner Salat		3,60
35 Krautsalat		3,50
37 Tomatensalat		4,20
40 Kraut- und grüner Salat		3,50

BEILAGEN

41 Folienkartoffel ^d	<i>mit Tatziki oder Kräuterquark</i>	4,20
43 Roter Gemüsereis	<i>(Portion)</i>	2,50
44 Pommes Frites	<i>(Portion)</i>	3,00
46 Bratkartoffeln	<i>(Portion)</i>	3,40

FISCHGERICHTE

47 Calamari gebacken ^{b,f}	<i>Tintenfisch mit Remoulade dazu Reis und Salat</i>	12,30
48 Calamari gegrillt ^{b,d}	<i>mit Tatziki, Reis und Salat</i>	12,90
49 Calamari gefüllt aus dem Backofen ^{b,d}	<i>in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße und Schafskäse, mit Reis und Salat</i>	14,50
50 Schollenfilet gebacken ^{b,d}	<i>in Sahnekräutersoße, mit pikantem Reis und Salat</i>	14,20
51 Schollenfilet und Calamari gebacken ^{b,f}	<i>mit Remoulade dazu Reis und Salat</i>	13,90
52 Scampi gegrillt ^{c,f}	<i>6 Stück mit Remoulade dazu Reis und Salat</i>	17,60
53 Scampi aus dem Backofen ^{c,d}	<i>5 Stück in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße und Schafskäse, mit Reis und Salat</i>	17,60
54 Scampi und Calamari gegrillt ^{c,f}	<i>mit Remoulade dazu Reis und Salat</i>	16,20
55 Schollenfilet gegrillt ^f	<i>mit Remoulade dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	15,30
56 Schollenfilet, Calamari und Scampi gegrillt ^{b,c,f}	<i>mit Remoulade dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	16,20
57 Lachsfilet gegrillt ^f	<i>mit Remoulade dazu Reis, Kräuterbuttergemüse und Salat</i>	14,80
59 Gavros (Sprotten) gebacken	<i>typisch griechischer Fisch, mit Reis und Salat</i>	11,80
60 Fischplatte (1 Person) ^{b,c,f}	<i>Calamari, Scampi, Gavros, Lachs, Schollenfilet</i>	16,20
61 Fischplatte (2 Personen) ^{b,c,f}	<i>mit Remoulade dazu Reis und Salat</i>	29,50

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff,

5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig,

a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

	Euro
63 Suvlaki (Schweinefleischspieß, 2 Stück) mit Pommes, Reis und Salat	11,20
84 Suvlaki und Calamari ^{b,d} mit Pommes, Zatziki und Salat (Calamari gebacken)	12,40
62 Suvlaki, Calamari und Gyros ^{b,d} mit Zatziki, Reis und Salat (Calamari gebacken)	13,40
64 Suvlaki Spezial ^d (3 Stück) nach original griechischer Art mit Pommes, Zatziki und Salat	12,00
45 Hähnchenbrustfiletspieß ^d (2 Stück) mit Pommes, Zatziki und Salat	11,60
65 Suzukaki ^{d,f,g} (Schweinehacksteak, 4 Stück) mit Pommes, Zatziki, Reis und Salat	11,20
66 Gyros ^d mit Pita, Zatziki, Reis und Salat	11,50
88 Gyros ^d mit Pommes, Zatziki und Salat	11,20
67 Gyros und Calamari ^{b,d} mit Zatziki, Reis und Salat (Calamari gebacken)	12,70
58 Gyros und Scampi mit Zatziki, Reis und Salat	14,90
68 Lammkotelett (5 Stück) mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Salat	15,00
69 Lammfilet mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen und Salat	15,40
70 Schweinefiletspieß ^d mit Pommes, Zatziki, Reis und Salat	13,60
71 Schweinesteak ^d mit Kräuterbutter, Pommes, Zatziki, Reis und Salat	11,20
72 Bifteki ^{d,f,g} (Schweinehackfleisch gefüllt mit Schafskäse) mit Pommes, Reis und Salat	12,50
73 Olympia-Teller ^{d,f,g} 2 Suzukaki, Schweineleber, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,00
74 Schweineleber mit Bratkartoffeln, Reis und Salat	11,20
75 Korfu-Teller ^d Schweineleber, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,00
99 Paros-Teller ^d 1 Suvlaki, Schweineleber, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,20
76 Athos-Teller ^d 2 Suvlaki, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,10
77 Rhodos-Teller ^{d,f,g} 4 Suzukaki, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,10
78 Samos-Teller ^d Schweinefiletspieß, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	14,80
79 Mykonos-Teller 4 Lammkoteletts, Gyros, grüne Bohnen, Reis und Salat	14,80
80 Pella-Teller ^d 1 Suvlaki, 1 Schweinesteak, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,00
81 Saloniki-Teller ^{d,f,g} 2 Suzukaki, 1 Suvlaki, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,00
82 Naussa-Teller ^{d,f,g} 2 Suzukaki, 2 Lammkoteletts, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,60
83 Sirtaki-Teller ^{d,f,g} 1 Suzukaki, 1 Suvlaki, 1 Lammkotelett, 1 Schweinesteak, Gyros, Pommes, Zatziki, Reis und Salat	15,20
85 Bauernteller ^{d,f,g} 1 Suvlaki, 1 Suzukaki, Schweineleber, Zatziki, Reis und Salat	13,00
86 Delphi-Teller ^d 1 Schweinefiletsteak, 1 Kalbsteak, Gyros, Zatziki, Reis und Salat	13,90
87 Grill-Teller ^d 1 Schweinefiletsteak, 1 Kalbsteak, Schweineleber, Zatziki, Reis und Salat	13,70
89 Rindersteak ^d mit Kräuterbutter und Salat, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Zatziki	14,90
90 Pfeffersteak ^d mit Kräuterbutter und Salat, dazu Bratkartoffeln, grüne Bohnen	15,90
91 Kreta-Platte ^{d,f,g} für 2 Personen 2 Lammkoteletts, 2 Suvlaki, 2 Schweinesteaks, 2 Suzukakia, Gyros, Pommes, Zatziki, Reis und Salat	29,00
92 Athen-Platte ^{d,f,g} für 3 Personen 3 Lammkoteletts, 3 Suvlaki, 3 Schweinesteaks, 3 Suzukakia, Gyros, Pommes, Zatziki, Reis und Salat	42,00
93 Neuhof-Platte ^{d,f,g} für 4 Personen 4 Lammkoteletts, 4 Suvlaki, 4 Schweinesteaks, 4 Suzukakia, Gyros, Pommes, Zatziki, Reis und Salat	53,00

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff, 5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig,

a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



SPEZIALITÄTEN IN METAXASAUKE

		Euro
245	Gyros ^{4,d} mit Käse überbacken, mit Bratkartoffeln, Reis und Salat	13,40
246	Schweinefilet ^{4,d} mit Käse überbacken, mit Bratkartoffeln, Reis und Salat	14,90
247	Hähnchenbrustfilet ^{4,d} mit Käse überbacken, mit Bratkartoffeln, Reis und Salat	13,90
248	Lammfilet ^{4,d} mit Käse überbacken, mit Bratkartoffeln, Reis und Salat	16,20
249	Vegetaria ^{4,d,f} mit Käse überbacken, mit Gemüse, gebackenen Auberginen, Zucchini, Bratkartoffeln, Reis und Salat	13,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄESTE

94	Hercules-Teller Gyros mit Pommes und Krautsalat	6,20
95	Biene Maja-Teller ^{d,f,g} 2 Suzukaki, Pommes und Reis	6,20
96	Pinocchio-Teller 1 Suvlaki, Pommes und Reis	6,20
97	Pumuckl-Teller ^{d,f} Schnitzel mit Pommes	6,20
98	Sindbad-Teller ^b Calamari mit Pommes	6,20
100	Cinderella-Teller ^{4,a,d} griechische Nudeln und Hackfleischsoße mit Käse überbacken	6,00

Je mehr Käse, desto mehr Löcher.
Je mehr Löcher, desto weniger Käse.
Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse!
Oder?

*Aristoteles, (384 - 322 v. Chr.), griechischer Philosoph,
Schüler Platos, Lehrer Alexanders des Großen*

PIZZA (Käse ^{4,d}, Tomatensoße)

101	PIZZA Margarita	5,50
102	PIZZA Salami ^{1,4,6}	6,00
103	PIZZA Vorderschinken ^{1,2,3}	6,00
105	PIZZA Champignons	6,00
106	PIZZA Gyros	7,00
107	PIZZA Meeresfrüchte	7,00
108	PIZZA Salami ^{1,4,6} , Champignons	6,30
109	PIZZA Vorderschinken ^{1,2,3} , Champignons	6,30
110	PIZZA Salami ^{1,4,6} , Vorderschinken ^{1,2,3} , Champignons	6,60
111	PIZZA Vorderschinken ^{1,2,3} , Champignons, Peperoni, Oliven ⁵	6,70
113	PIZZA Champignons, Salami ^{1,4,6} , Vorderschinken ^{1,2,3} , Peperoni, Oliven ⁵ und Paprika	7,00
179	PIZZA Vegetaria mit Champignons, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Broccoli	6,60

Sämtliche Gerichte auch zum Mitnehmen!

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:
1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff,
5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig,
a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



VOM BACKOFEN

		Euro
115	Lammhaxe^d mit grünen Bohnen oder Auberginen oder Reis, mit Schafskäse und Salat	14,00
116	Lammhaxe^d mit Riesenweißbohnen vom Backofen, mit Schafskäse und Salat	14,00
117	Lammhaxe^d mit griechischen Nudeln, mit Schafskäse und Salat	14,00
118	Stifado^d Lammhaxe mit griechischen Zwiebeln in Tomatensoße, mit Schafskäse und Salat	14,00
119	Kritharaki^{4,a,d} griechische Nudeln und Hackfleischsoße mit Käse überbacken	10,20

Äsop's Fabel „Der alternde Löwe und die Füchsin“

Ein Löwe war alt geworden. Und da er sich sein Fressen nicht mehr aus eigener Kraft verschaffen konnte, beschloss er, er müsse es mit List tun. Er kam nun in eine Höhle, lagerte dort und spielte krank. Und so packte er die Tiere, die ihn besuchen kamen, und fraß sie. Er hatte schon viele Tiere verschlungen, da kam eine Füchsin zu ihm. Sie blieb in einiger Entfernung von der Höhle stehen und fragte, wie es ihm gehe. Er antwortete: "Schlecht." Und als er nach dem Grund fragte, warum sie nicht hereinkomme, sagte sie: "Ich würde schon hereinkommen, wenn ich nicht die Spuren von vielen sähe, die hineingegangen sind, von keinen aber, die herausgekommen sind."

Ebenso vermeiden kluge Menschen Gefahren, indem sie auf gewisse Zeichen achten und sich vorsehen.

Äsop, (6. Jahrhundert v. Chr.), griechischer Dichter von Fabeln und Gleichnissen

NACHSPEISEN

120	Galaktobureko mit Vanilleeis^{4,d} Blätterteig gefüllt mit Grießcreme	4,80
121	Joghurt mit Honig und Walnüssen^d	4,20
122	Gebackene Apfelringe mit hausgemachtem Metaxasirup, Vanilleeis und Sahne^{4,d}	5,00
123	Gemischtes Eis^{4,d} mit Sahne	4,40
124	Vanilleeis^{4,d} mit Schokoladensoße und Sahne	4,80
125	Vanilleeis^{4,d} mit Himbeersoße und Sahne	4,80
126	Vanilleeis^{4,d} mit Kirschsoße und Sahne	4,80
127	Smarties-Eis^{4,d}	3,40

...unsere Eissorten sind Vanille, Erdbeere, Walnuss und Schokolade

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.
Sokrates, (470 - 399 v. Chr.), griechischer Philosoph



APERITIFS

			€uro
130	Martini Bianco	15% Vol. 4 cl	4,20
131	Campari ⁴ Soda oder Orange	25% Vol. 4 cl	5,40
132	Ouzo	38% Vol. 2 cl	2,00
133	Aperol ⁴ Spritz mit Weißwein		5,20
134	Aperol ⁴ Spritz mit Prosecco		5,50
169	Sanbitter ⁴ mit Weißwein		5,20
172	Sanbitter ⁴ alkoholfrei mit Orangensaft und Mineralwasser		4,20

WARMER GETRÄNKE

208	Kaffee	Tasse	2,20
210	Cappuccino ^d	Tasse	2,40
207	Latte Macchiato ^d	Glas	2,40
211	Mokka griechischer Kaffee	Tasse	2,10
212	Espresso	Tasse	2,10
190	Espresso Macchiato ^d	Tasse	2,20
213	Heiße Schokolade ^d	Tasse	2,40
214	Tee schwarzer, grüner, Pfefferminze, Kamille, Früchte	Glas	2,10

Deine Mahlzeiten gefallen nicht allein, wenn man sie genießt, sondern auch, wenn man an sie denkt.

Athenaeus, (um 200 v. Chr.), griechischer Grammatiker und Komödiendichter

SEKT 0,75 l

218	Fürst von Metternich	26,00
219	Asti Cinzano	18,00
220	Sekt Hausmarke	13,50
129	Prosecco	13,50

PICCOLO 0,2 l

221	Fürst von Metternich	5,90
222	Asti Cinzano	4,90
223	Hausmarke	4,80
310	Prosecco	4,80

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff, 5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig, a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



GRIECHISCHE WEISSWEINE OFFEN^(e)

				Euro
135	Retsina	geharzt	0,25 l	4,60
136	Athos	trocken	0,25 l	4,60
137	Santa Laura	trocken	0,25 l	4,60
138	Demestica	herb	0,25 l	4,60
139	Makedonikos	halbtrocken	0,25 l	4,60
140	Imiglikos	halbsüß	0,25 l	4,60
141	Samos	Likörwein, sehr süß	0,25 l	5,40
142	Weinschorle	weiß oder rot	0,50 l	5,40
143	Weinschorle	weiß oder rot	0,25 l	3,60

GRIECHISCHE ROTWEINE OFFEN^(e)

145	Naoussa	extra trocken	0,25 l	4,80
146	Athos	trocken	0,25 l	4,60
147	Santa Laura	trocken	0,25 l	4,60
148	Makedonikos	halbtrocken	0,25 l	4,60
149	Demestica	herb	0,25 l	4,60
150	Rhodos	lieblich	0,25 l	4,60
151	Imiglikos	halbsüß	0,25 l	4,60
152	Mavrodafni	Klosterlikörwein, sehr süß	0,25 l	5,40

GRIECHISCHE ROSEWEINE OFFEN^(e)

144	Retsina	geharzt	0,25 l	4,60
154	Santa Laura	trocken	0,25 l	4,60
155	Makedonikos	halbtrocken	0,25 l	4,60

Äsop's Fabel „Der Fuchs und die Weintrauben“

Ein Fuchs erblickte auf einem hohen Baum mehrere Weintrauben, die ihm zum Genusse reizten. Er gab sich alle Mühe und versuchte mehrere Sprünge, aber es war ihm nicht möglich, sie zu erreichen.

Da er nun sah, dass seine Mühe vergebens sei, so verbarg er seinen Verdruss und sagte im Weggehen: „Ich will diese Trauben nicht essen, sie sind mir zu grün und allzu sauer.“

So wird oft der Verdienst verkleinert, weil wir ihn nicht erreichen können.

Äsop, (6. Jahrhundert v. Chr.), griechischer Dichter von Fabeln und Gleichnissen



GRIECHISCHE WEISSWEINE IN FLASCHEN ^(e)

Euro

156 Makedonikos	<i>halbtrocken. Fruchtig im Duft, frisch im Geschmack</i>	0,75 l	12,50
157 Panselinos (Vollmond) Sauvignon Blanc	<i>trocken. Weißgelber, strahlender, fruchtiger Wein aus Mittelgriechenland</i>	0,75 l	15,80
158 Boutari Moschofilero	<i>trocken. Ein leichter und lebhafter Wein mit einem ausgewogenen, runden Geschmack</i>	0,75 l	14,90
159 Chateau Julia Chadonnay	<i>trocken. Ein vollmundiger, ausgeglichener Wein mit angenehmer Säure, der durch seine Finesse besticht.</i>	0,75 l	16,90
163 Retsina Malamatina	<i>geharzter Weißwein</i>	0,5 l	8,60
216 Anthos	<i>trocken mit purpurroter Farbe, Aromen roter Waldfrüchte und samtig im Geschmack.</i>	0,7 l	12,50

GRIECHISCHE ROTWEINE IN FLASCHEN ^(e)

164 Makedonikos	<i>halbtrocken. Aroma von vollreifen Früchten</i>	0,75 l	12,50
166 Chateau Lazaridis	<i>trocken. Feiner, samtiger Geschmack mit langem Finale</i>	0,75 l	18,50
168 Merlot Tsantali	<i>trocken, purpurrot, begabt mit intensiven Düften von roten Kirschen und Johannisbeeren. Biologischer Anbau.</i>	0,75 l	15,20
169 Cava Tsantali	<i>trocken. Alter eleganter Wein mit edlem Eichenholzgeschmack, mind. 3 Jahre im Fass</i>	0,75 l	14,00
217 Anthos	<i>trocken mit goldgelber Farbe, frischem, blumigem Aroma und feinem, fruchtigem Geschmack.</i>	0,7 l	12,50

GRIECHISCHE ROSEWEINE IN FLASCHEN ^(e)

171 Boutari Rose	<i>prall und frisch mit einem intensiven, fruchtigen Aroma.</i>	0,75 l	13,50
173 Makedonikos	<i>halbtrocken. Edle Rosen- und Erdbeeraromen, fruchtig-frisch im Geschmack</i>	0,75 l	12,50

Äsop's Fabel „Der Astrologe“

Ein Astrologe hatte die Angewohnheit, jeden Abend hinauszugehen und die Sterne zu betrachten. Als er nun einmal bis in die Vorstadt kam und sich dabei nur auf den Himmel konzentrierte, fiel er unversehens in einen Brunnen. Da jammerte und schrie er nun, und als jemand vorbeikam und sein Stöhnen vernahm, lief der zu ihm hin und hörte, was vorgefallen war. Darauf sagte er: "Ach je, du versuchst, was im Himmel ist, zu sehen, was aber auf der Erde ist, das siehst du nicht?"

Diese Geschichte könnte auf die Menschen passen, die mit ihrem Ruhm prahlen und dabei nicht einmal die allgemeinen menschlichen Dinge zustande bringen.

Äsop, (6. Jahrhundert v. Chr.), griechischer Dichter von Fabeln und Gleichnissen



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

			Euro
193	Mineralwasser	0,2 l	2,00
194	Mineralwasser	0,4 l	2,90
160	Flasche Mineralwasser spritzig	0,33 l	2,40
161	Flasche Mineralwasser Naturelle	0,33 l	2,40
165	Flasche Mineralwasser Medium	0,75 l	4,80
166	Flasche Mineralwasser Naturelle	0,75 l	4,80
195	Apfelschorle	0,2 l	2,10
196	Apfelschorle	0,4 l	3,30
206	Apfel-Kirsch-Schorle	0,4 l	3,30
197	Orangenschorle	0,4 l	3,30
191	Maracuja Schorle	0,4 l	3,30
198	Coca Cola ^{4,7}	0,2 l	2,30
178	Coca Cola ^{4,7}	0,4 l	3,30
153	Coca Cola light ^{4,7}	0,2 l	2,30
167	Coca Cola light ^{4,7}	0,4 l	3,30
128	Coca Cola Zero ^{4,7}	0,2 l	2,30
232	Coca Cola Zero ^{4,7}	0,4 l	3,30
199	Orangenlimonade ⁴	0,2 l	2,10
250	Orangenlimonade ⁴	0,4 l	3,20
200	Spezi Original ^{4,7}	0,2 l	2,10
175	Spezi Original ^{4,7}	0,4 l	3,20
201	Zitronenlimonade	0,2 l	2,10
177	Zitronenlimonade	0,4 l	3,00
202	Bitter Lemon ⁸ Schweppes	0,2 l	2,40
192	Tonic Water ⁸	0,2 l	2,40
203	Apfelsaft	0,2 l	2,30
204	Orangensaft	0,2 l	2,30
205	Traubensaft	0,2 l	2,30
170	Traubensaft-Schorle rot	0,4 l	3,30
174	Kirschsaff-Schorle	0,4 l	3,30
162	Johannisbeer-Spritzer	0,4 l	3,30



Dieser meint etwas zu wissen, obwohl er nicht weiß, ich aber, der ich nichts weiß, glaube auch nicht zu wissen. Ich scheine also um dieses wenige doch weiser zu sein als er, weil ich, was ich nicht weiß, auch nicht glaube zu wissen.

Sokrates, (470 - 399 v. Chr.), griechischer Philosoph

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff, 5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig, a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



BIERE

			Euro
176	Pils vom Fass von Nordbräu	0,3 l	2,80
180	Hell vom Fass von Nordbräu	0,5 l	3,20
181	Weizen hell vom Fass von Nordbräu	0,5 l	3,40
182	Weizen leicht von Nordbräu	0,5 l	3,40
183	Weizen dunkel von Nordbräu	0,5 l	3,40
215	Weizen hell alkoholfrei von Nordbräu	0,5 l	3,40
184	Promilos alkoholfrei extra herb von Nordbräu	0,33 l	2,80
185	Kellerbier naturtrüb von Nordbräu	0,5 l	3,30
186	Dunkel von Nordbräu	0,5 l	3,20
187	Radler	0,5 l	3,20
188	Cola-Weizen ^{4,7}	0,5 l	3,40
189	Russ	0,5 l	3,30



SPIRITUOSEN, LIKÖRE

224	Metaxa 5 Sterne	40% Vol.	2 cl	3,20
225	Metaxa flambiert	40% Vol.	2 cl	3,70
226	Metaxa 7 Sterne	40% Vol.	2 cl	4,20
228	Metaxa 12 Sterne	40% Vol.	2 cl	5,20
230	Asbach Uralt	38% Vol.	2 cl	2,10
231	Asbach Cola ^{4,7}		2 cl	3,00
233	Molinari Sambuca	40% Vol.	2 cl	2,10
234	Amaretto heiß mit Sahne	21,5% Vol.	2 cl	2,30
235	Williams Birne	38% Vol.	2 cl	2,10
236	Obstler	38% Vol.	2 cl	2,10
237	Himbeergeist	38% Vol.	2 cl	2,10
238	Jägermeister	35% Vol.	2 cl	2,10
239	Kirschlikör	20% Vol.	2 cl	2,10
240	Ramazotti	30% Vol.	2 cl	2,10
241	Wodka	40% Vol.	2 cl	2,10
242	Wodka Lemon ⁸		4 cl	5,80
243	Bacardi Cola ^{4,7}		4 cl	5,80
244	Jack Daniels Cola ^{4,7,a}		4 cl	6,40

Wohl jeder wird zum Dichter, den die Liebe berührt, wenn er auch zuvor den Musen fremd war.

*Platon, (427 - 348 od. 347 v. Chr.), griechischer Philosoph,
Begründer der abendländischen Philosophie*

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene in unsere Speisen:

*1. mit Konservierungsstoffen, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Phosphat, 4. mit Farbstoff,
5. geschwärzt, 6. mit Antioxidationsmittel, 7. koffeinhaltig, 8. Chinin haltig,*

a. Gluten/Gluten haltiges, b. Weichtiere, c. Krebstiere, d. Laktose, e. Schwefeldioxid/Sulfide, f. Ei, g. Senf



Liebe Gäste,

da wir alle unsere Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es bei Hochbetrieb etwas länger als gewöhnlich dauern. Dafür bitten wir Sie um Ihr Verständnis.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unserem Service zufrieden stellen und dass Sie uns recht bald wieder besuchen.

Ihre Familie Festas

GESCHENK – SERVICE

Wenn Sie Ihrem Bekanntenkreis zu besonderen Anlässen eine Freude bereiten wollen, empfehlen wir Ihnen einen Verzehrutschein.

Diesen können Sie dann Ihren Verwandten oder Freunden zum Geschenk machen.

Gutscheine erhalten Sie beim Geschäftsführer über die von Ihnen gewünschte Höhe.



Inhaber: Familie Festas

Öffnungszeiten: 11³⁰ - 14³⁰ Uhr und 17³⁰ - 23³⁰ Uhr

Bahnhofstraße 111b
86633 Neuburg a. d. Donau
Telefon: 08431 8448
Fax: 08431 640797
www.restaurant-neuhof.de

