



Restaurant  
**Mythos**  
*o*



herzlich willkommen,  
καλωσηρθατε in  
**Restaurant Mythos**  
griechische und internationale Küche

Als modernes griechisches Restaurant  
bieten wir Ihnen eine besonders genussvolle Küche  
in einem stimmungsvollen Ambiente

In Sommermonaten steht Ihnen unsere überdachte Sommerterrasse  
zum Essen oder auch nur für ein kühles Getränk zur Verfügung!

Wir empfehlen uns für festliche Angelegenheiten, wie Hochzeiten,  
Geburtstage, Kommunionen, Konfirmationen und sonstige  
Familien- oder Geschäftsfeiern jeglicher Art.

Unsere Kapazitäten sind für bis zu 100 Personen ausgerichtet  
Ein festliches Menü oder ein reichhaltiges Büffet?  
Lassen Sie sich unverbindlich beraten!

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Aktionen!  
z.B. unser Hausangebot „Familientag“  
immer dienstags (außer an Feiertagen) und unsere leckere  
3-Gänge Menü für nur 9.90 €  
und gratis-Kindergericht

Lust auf Kegeln? Auch das können Sie bei uns!

Des Weiteren bieten wir Ihnen unseren  
„Geschenkgutschein Mythos“ an...,  
...wenn Sie etwas Besonderes verschenken wollen!!!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause  
und hoffen Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! καλη ορεξη!

Ihre Familie Meladinis und das Team vom Restaurant **Mythos**



**Vorspeisen** (servieren wir mit Brot)

<i>Scampi-Spieß</i> in Tomatenkräutersauce (b,i,a)	5,50 €
<i>Saganaki</i> gebackener Schafskäse (a,c,g)	6,90 €
<b>Auberginen-Zucchini</b> gebraten, mit Tomaten-Kräutersauce, dazu Zaziki (9,19,a,g,i)	7,90 €
<i>Gegrillter Peperoni-Spieß</i> mit Knoblauchöl	5,90 €
<i>Feta-Käse</i> mit Olivenöl und Oregano verfeinert (g)	5,50 €
<i>Zaziki</i> (9,19) cremiger Joghurt mit frischen Gurken und Knoblauch (g)	4,90 €
<i>Dolmadakia</i> mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Zaziki (9,19,g)	5,90 €
<i>Chtipiti</i> pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl und Kräutern verfeinert	5,50 €
<i>Oliven-Peperoni</i>	4,50 €
<i>Gigandes</i> Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken (g,i)	7,50 €
<i>Taramas</i> , Fischrogencreme (1,4, a,d)	4,90 €
<b>Oktopus- Salat</b> mit Zwiebeln-Paprika in Olivenöl auf Salatbett (a)	7,90 €
<b>Griechischer Vorspeisenteller „Meses“</b> Auberginen, Zucchini, Saganaki, Gigandes, Dolmadakia, Zaziki (9,19), Chtipiti, Taramas (1,4, a,c,d,g,i)	13,90 €
<b>„1 Meter Griechenland“</b> längste Vorspeise der Stadt (9,19, a,b,c,d,g,i) gemischte Vorspeisenplatte für 4-6 Personen Zaziki, Chtipiti, Taramas, Dolmadakia, Gigandes, Saganaki, Garnelen, gebratene Zucchini und Auberginen, Grillkäse, Florinis-Paprika und Oktopussalat	28,00 €
 <b><u>Hausgemachte Suppen</u></b>	
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Croutons und Käse überbacken (2,a,g)	5,50 €
<b>Tomatensuppe</b> mit Croutons und Creme fraiche (a,g,i)	5,50 €



## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat</b> vom Salatbuffet	3,50 €
<b>„Loukoulos“ Salat</b> gemischter Salat in gebackener Pita-Schale mit Putenfleisch, Champignons und Balsamico-Dressing (a)	13,50 €
<b>Putensalat</b> gegrillte Putenbrust auf Salatbett, frisches Obst und Balsamico-Dressing	13,50 €
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven und Peperoni mit Essig-Olivenöl-Vinaigrette (g,i)	12,50 €
<b>Argentina Salat</b> gegrillte Rumpsteakstreifen auf Salatbett mit gehobeltem Parmesan, Croutons, gerösteten Kernen und Himbeeren-Vinaigrette (a,g)	15,50 €

### Dressing zur Wahl:

French (1,2,13,17; g,i,j) **Balsamico-Dressing, Himbeeren -Dressing und Essig-Olivenöl-Vinaigrette** (i)

## Vegetarische- und Nudelgerichte

<b>Gemüse Teller</b> frisches Tagesgemüse mit Folienkartoffel, Sauerrahm und Salat (g)	13,90 €
<b>Gemüse-Pfanne</b> frisches Gemüse mit Kartoffeln in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	14,50 €
<b>Nudeln „Greco“</b> mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	14,50 €
<b>Nudeln „Paros“</b> in Olivenöl, mit Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch und Salat (a,b)	15,90 €

## Geflügelgerichte

<b>Putensteaks „Champignon“</b> mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	16,50 €
<b>Pfeffer -Putensteaks</b> in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,g,i)	15,90 €
<b>Putensteaks „mediterran“</b> frisches Gemüse mit Kartoffeln, Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse und Salat (a,i,g)	16,50 €



Schnitzelspezialitäten vom Schwein n)

<b>Schnitzel „Weidmann“</b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Pommes frites und Salat (a,c,g)</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>14,50 €</b>
<i>mit Pommes frites und Salat (a,c)</i>	
<b>Pfefferschnitzel</b>	<b>15,50 €</b>
<i>in Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Pommes frites und Salat (a,c,j,g)</i>	

Spezialitäten vom Grill und Pfanne

<b>Gyros - Teller</b> (Drehspieß aus Schweinefleisch )	<b>15,50 €</b>
<i>mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat( 9,19 g)</i>	
<b>Gyros überbacken</b>	<b>16,90 €</b>
<i>in Metaxa-Sauce, mit Käse überbacken, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (2, g)</i>	
<b>Gyros „Pikant“</b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit pikanter Paprika-Sauce, Schafskäse, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (g)</i>	
<b>Gyros - Souvlaki</b>	<b>15,90 €</b>
<i>mit Zaziki Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (9,19,g)</i>	
<b>Souvlaki</b>	<b>15,50 €</b>
<i>zwei Fleischspieße, Pommes frites, Djuvec-Reis, Zaziki und Salat (9,19, g)</i>	
<b>Medaillons „Mythos“</b>	<b>19,90 €</b>
<i>Schweinemedillons gefüllt mit Schafskäse, mediterranes Gemüse, Metaxa-Sauce, Bratkartoffeln und Salat (g,j)</i>	
<b>Metaxa- Teller</b>	<b>17,90 €</b>
<i>Gyros, Hacksteak und Schweinesteak mit Metaxa-Sauce, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,g)</i>	
<b>Grillteller</b>	<b>18,50 €</b>
<i>Gyros, Hacksteak und Souvlaki, Zaziki (9,19), Pommes frites ,Djuvec-Reis und Salat (c,g)</i>	
<b>Bifteki</b>	<b>16,50 €</b>
<i>mit Schafskäse gefülltes Hacksteak, Zaziki (9,19), Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat (c,g)</i>	
<b>Schweinefilet „Madagaskar“</b>	<b>16,90 €</b>
<i>in Pfeffer-Cognacsauce, Kroketten und Salat (a,c,g,j)</i>	



<b>Kalbsleber</b> in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat (g)	18,50 €
**** mit geschmorten Zwiebeln	19,50 €
<b>Gourmet- Teller</b> Rumpsteak, Putensteak, Schweinefilet, Sauce Bernaise, dazu Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	19,90 €
<b>„Spezial-Teller“</b> Gyros, Schweinesteak und Lammkoteletts in pikanter Sauce, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat(g)	18,90 €
<b>Mix-Teller</b> Lammspieß und Gyros mit Zaziki, Pommes, Djuvec-Reis und Salat (g)	17,90 €
<b>Holzfüllersteak</b> Schweinesteaks mit Schmorzwiebel, Bratkartoffeln, Speck (1,3,13) und Salat	15,50 €
<b>Grillplatte „DIO“ ( für 2 Personen)</b> Gyros, Hacksteaks, Souvlaki, Lammkoteletts, mit Zaziki (9,19) , Pommes frites und Djuvec-Reis und Salate	39,90 €
<b>für drei Personen</b>	57,50 €
<b>für vier Personen</b>	75,50 €

### Lammspezialitäten (Lamm aus Neuseeland)

<b>Lammkoteletts</b> mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat	20,50 €
<b>Lamm-Teller</b> Lammspieß, Lammkoteletts, mediterranes Gemüse, Bratkartoffeln und Salat	21,50 €
<b>Arni-Souvlaki</b> 2 Lammspieße mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und Salat (... Lamm wird auf Wunsch mit Knoblauchöl serviert ...)	19,50 €

### Fischspezialitäten

<b>Schollenfilet</b> mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Salat (b,d,g)	16,90 €
<b>Lachsfilet</b> dazu Salzkartoffeln, Broccoli mit Sauce Bernaise und Salat (a,c,d,g,j)	18,90 €
<b>Fisch-Teller</b> Schollenfilet, Lachsfilet, geschälte Scampis, Broccoli, Sauce Bernaise, Salzkartoffeln und Salat (a,b,c,d,g,j)	19,50 €



**Steaks vom Angusrind aus Argentinien** ( alle Steaks ca. 220 gr)

<b>Rumpsteak „Classic“</b> mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat (g)	22,50 €
<b>Pfeffer-Rumpsteak</b> mit grünem Pfeffer in Cognac-Sauce, Kroketten und Salat (a,c,g,i)	22,50 €
<b>Rumpsteak Champignons</b> mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	23,50 €
<b>„Herrensteak“</b> Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat (a,c,g)	23,50 €

Wie wünschen Sie Ihr Steak?  
englisch; blutig gebraten    medium; rosa gebraten  
welldone; durchgebraten.

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, werden unsere Steaks immer medium gebraten.

**Kleine Gerichte**

<b>Kleiner Gyros</b> mit Zaziki , Pommes frites und Salat (9,19, g)	13,50 €
<b>Schweinefilet „Metaxa“</b> mit Metaxasauce, Pommes frites und Salat (g)	13,50 €
<b>Gyros – Souzouki</b> mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salat (c,g)	13,90 €
<b>Schweinemedallions „Bernaise“</b> mit Sauce Bernaise , Kroketten und Salat (a,c,g)	13,50 €
<b>Putensteak „Metaxa“</b> mit Metaxa-Sauce, Pommes frites und Salat (g)	13,50 €
<b>Gyros und Putensteak</b> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat (a,g,i)	13,90 €
<b>Souzoukia</b> zwei Hacksteaks mit pikanter Sauce ,Pommes frites und Salat (g)7	13,50 €

## Beilagen

Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Zaziki (9,19,g)	4,90 €
Pommes frites	3,00 €
Kartoffelkroketten (a,c)	3,00 €
Djuvec-Reis	3,00 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln	3,90 €
Frisches Tagesgemüse	4,50 €
geschmorte Zwiebeln	2,50 €

## Saucen

Sauce Bernaise (a,c,g)	3,50 €
Pfeffer-Cognacsauce (a,g)	3,50 €
Metaxa-Sauce (g)	3,50 €
Pikante Sauce (g)	3,50 €
Ajvar	2,00 €
kleiner Zaziki (9,19,g)	2,00 €

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit!*

*Ihr Team vom Restaurant Mythos*

*Liebe Gäste,*

*auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten  
betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten  
Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken  
verwendeten allergenen Zutaten.*

### Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Farbstoff; 3) mit Antioxidationsmittel; 4) mit Geschmacksverstärker;  
9) mit Milcheiweiß; 10) koffeinhaltig; 11) chininhaltig; 13) mit Süßungsmittel; 14) taurinhaltig;  
17) Salatmayonaise; 19) Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett

### Allergene:

a) glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d)Fisch, e)Erdnüsse, f)  
Soja,  
g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid/Sulfite ab einer  
Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, m) Lupinen, n) Weichtiere



### Aperitifs

Martini Bianco	005l	4,50 €	Campari / Orange (2)	0,2l	5,50 €
Sherry Dry medium oder cream	0,05l	3,90 €	Glas Prosecco	0,1l	3,90 €
Aperol Spritz (11,2)	0,2l	5,50 €	Kir Royal	0,1l	3,90 €
Hugo	0,2l	5,50 €	VW	0,0l	5,50 €

### Biere vom Fass

	0,2l	0,3l	0,4l
Becks Pilsener	2,20 €	2,80 €	3,60 €
Diebels Alt	2,20 €	2,80 €	3,60 €
Krefelder	2,20 €	2,80 €	3,60 €
Radler	2,20 €	2,80 €	3,60 €
Alster	2,20 €	2,80 €	3,60 €

Franziskaner Weizenbier hell	0,50l vom Fass (a)	4,00 €
Franziskaner Weizenbier hell	0,30l vom Fass (a)	2,80 €

Alkoholfreies Weizenbier	0,5l (a)	4,00 €
Alkoholfreies Pils	0,33l	3,00 €
Vita Malz	0,3	2,80 €

### Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser Apollinaris	2,30 €	5,50 €
Appollinaris Still	2,30 €	5,50 €

Coca Cola (2,10), Fanta [2,3]	Sprite, Cola Zero (1,2,10,13)	Cola-Mix [2,3,10]	Apfelschorle
	0,2l	0,3l	0,4l
	2,20 €	2,80 €	3,60 €
Kirschschorle		2,80 €	3,60 €
Maracujasaftschorle		2,80 €	3,60 €

falls von Ihnen nicht anders gewünscht wird, servieren wir 0,3 l Getränke !!!

Orangensaft	0,2 l	2,80 €	Kiba (Kirsch-Banane)	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	Bitterlemon (11,3)	0,2 l	2,80 €
Kirschschorle	0,2 l	2,80 €	Gingerale (2)	0,2 l	2,80 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €	Tonic Water (11)	0,2 l	2,80 €

1) Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 10) koffeinhaltig, 11) chininhaltig, 13) mit Süßungsmittel, 14) taurinhaltig



### Eisgekühlte Getränke

Malteser	0.02 l	2,50 €
Jubiläums Aquavit	0.02 l	3,00 €
Wodka	0.02 l	2,50 €

Linie	0.02 l	3,00 €
Jägermeister	0.02 l	2,50 €
Killepitsch.	0,02 l	2,50 €

### Weinbrände

Metaxa 5 Sterne	0.02 l	3,50 €
Metaxa 7 Sterne	0.02 l	4,00 €
Metaxa Grand fine	0.02 l	5,00 €
Metaxa Private Reserve	0,02 l	7,00 €
Metaxa 12 Sterne	0,02 l	5,00 €

Remy Martin	0,02 l	4,00 €
Courvoisier	0.02 l	4,50 €
Hennesy	0.02 l	3,50 €
Osborne	0,02 l	2,50 €
Asbach Uralt	0,02 l	2,50 €

### Magenbitter, Liköre und Klare

Underberg	0.02 l	2,50 €
Kümmerling	0.02 l	2,00 €
Baileys	0.04 l	4,00 €
Grappa	0.02 l	3,50 €
Julischka	0.02 l	2,50 €
Fernet Branca	0.02 l	2,50 €

Ramazotti	0.04 l	4,00 €
Averna	0.04 l	4,00 €
Bessen Genever	0.02 l	2,00 €
Korn	0.02 l	2,00 €
Tequilla	0,02 l	2,50 €

### Obstbrände

Williams Birne	0.02 l	3,50 €
Himbeergeist	0.02 l	3,50 €
Obstler	0.02 l	2,50 €
Sljivovic	0.02 l	2,50 €

Bacardi	0.02 l	2,50 €
Sambuca	0.02 l	2,50 €
Ouzo12	0.02 l	2,00 €
Pernod	0.02 l	2,50 €

### Whiskeys

Johnny Walker	0.04 l	5,00 €
Jim Beam	0.04 l	5,00 €
Dimple	0.04 l	6,50 €
Chivas Regal	0.04 l	6,50 €

### Long Drinks

Gin/Tonic	0,2l	5,50 €
Bacardi/Cola	0,2l	5,50 €
Wodka/Lemon	0,2l	5,50 €
Jim Beam/Cola	0,2l	5,50 €

### Sekt

Mumm	0.75 l	23,50 €
------	--------	---------

Prosecco	0.75 l	24,50 €
----------	--------	---------

### Offene Rotweine 0,25l 0,5 l

Naousa, trocken	5,20 €	9,50 €
Makedonikos, halbtrocken	5,20 €	9,50 €
Imiglikos, lieblich	5,20 €	9,50 €
Mavrodaphne (Likörwein)	5,50 €	9,90 €
Montepulciano, trocken	5,50 €	9,90 €

### Offene Weißweine 0,25 0,5 l

Demestika, trocken	5,20 €	9,50 €
Makedonikos, halbtrocken	5,20 €	9,50 €
Imiglikos, lieblich	5,20 €	9,50 €
Retsina, Harzwein	5,20 €	9,50 €
Samos (Likörwein)	5,50 €	9,90 €
Pinot Grigio, trocken	5,50 €	9,90 €

### Offene Roséweine 0,25l 0,5l

Rosé, trocken	5,20 €	9,50 €
Aroma Lofou, halbtrocken	5,20 €	9,50 €

Glas Weinschorle 0,2 l	3,50 €
Glas Wein 0,1 l	3,00 €