

Liebe Gäste – Freunde des Hauses!

Ein herzliches Willkommen in unserem **neuen Restaurant Mykonos** am Rungenberg.

Im Jahr 1960 begann unser Großvater seinen Beruf als Koch selbstständig mit einer kleinen griechischen Taverne in unserem Heimatort Preveza auszuüben. Schon früh lehrte er seinen Kindern die Kunst mit frischen Zutaten aus dem eigenen Garten etwas Einzigartiges zu schaffen. So entstanden auch unsere berühmten „kretanischen Kartoffeln“, damals noch „Patates tou Chef“ genannt.

Unser besonderes Augenmerk liegt daher nicht nur auf unseren großartigen Grillspezialitäten, wie unserem selbst hergestellten Gyros, in Rotwein eingelegten Souvlakispiessen und dem selbst hergestellten Hackfleisch für unser Bifteki, sondern auch auf der traditionellen griechischen Küche aus Mutters Kochtopf, wie Stifado, frischem Fisch und verschiedenen Lammspezialitäten.

„Speisen“ ist mehr als einfach nur „Essen“.

Ein paar schöne Stunden im Kreis der Familie und Freunden bieten eine Lebensqualität, die einem „kleinen Urlaub“ vom Alltag gleichkommen. Dies ist auch der Grund, warum wir uns für diesen Umzug entschlossen haben.

„Der Biergarten“

Probieren Sie unsere neuen Mezze Platten (gemischten Vorspeisenplatten) mit einem Glas Wein oder Ouzo in unserem Biergarten der mit seinem traumhaften Ausblick auf die Rungenberghalde und seiner einzigartigen Atmosphäre dazu einlädt, sich wie in Griechenland zu fühlen.

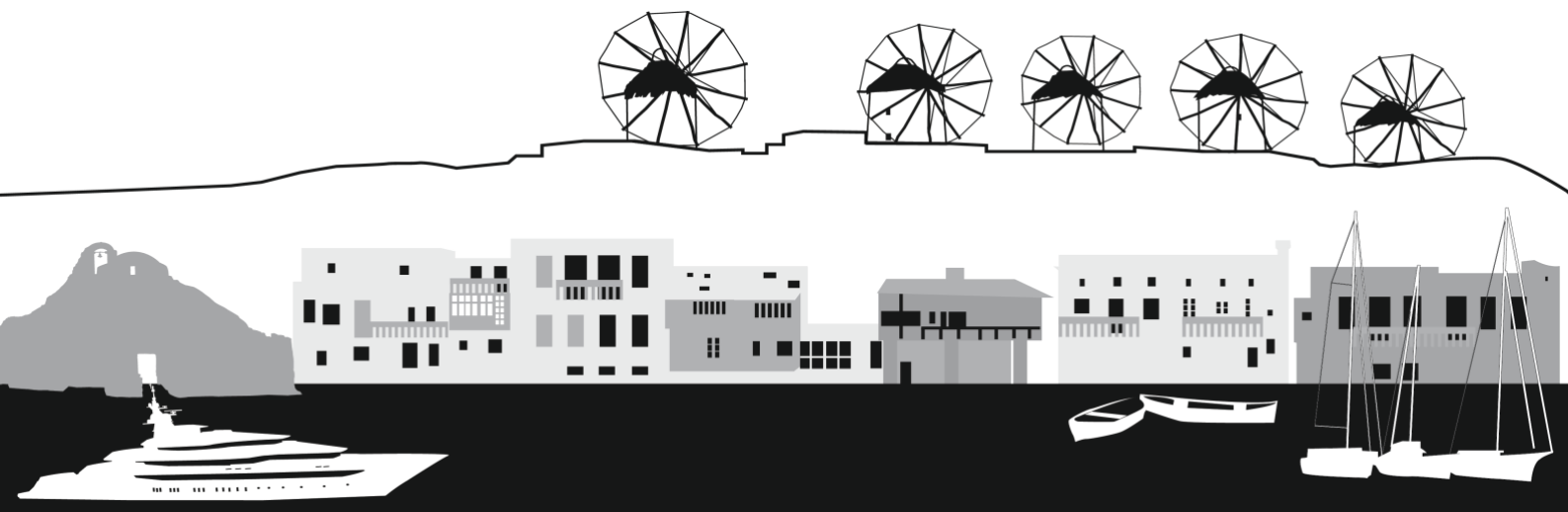
Ihre Familie Gkovilas

Bei Allergien, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!

Alle Speisen auch zum mitnehmen!

 = vegetarisch

Zusatzstoffe: 1= Koffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3= Chinin haltig, 4= Süßungsmittel, 5= Antioxidationsmittel, 6= Geschwärzt



Öffnungszeiten an den Feiertagen und im Dezember

Montags, mittwochs, donnerstags **17-21 Uhr**

dienstags Ruhetag

freitags und samstags **16- 21 Uhr**

sonntags **12-14:30 Uhr** und **17 -21 Uhr**

24.12.20 -> geschlossen

25.12.20 -> **12-21** Uhr Abhol- und Lieferdienst

26.12.20 -> **12-21** Uhr Abhol- und Lieferdienst

27.12.20 – 06.01.21 -> geschlossen







Gutschein

Unterstützen Sie uns und schenken Sie Ihren Liebsten einen
Gutschein von uns!

**Unsere Speisekarte für den Abhol- und Lieferdienst bis zum
10.Januar**

Dips

-
1. **Zaziki**  hausgemachte Joghurtspeise mit Knoblauch 4,20
 2. „**Taramas**“ *delikate Fischrogenpaste mit Zitrone* 4,50
 - 3.
 4. „**Kafteri**“  scharfer Fetakäse püriert 4,20
 5. **Feta Crème**  Crème aus Feta und Paprika 4,20
 6. **Rote Bete Crème**  4,20
eine Crème aus Rote Bete, griechischem Joghurt, Knoblauch und Walnüssen
 8. „**Pikilia**“ *eine Variation von Dips zum probieren* 7,50

Warme Vorspeisen

-
9. **Dolmadakia**  5,90
mit Reis gefüllte Weinblätter und Zitronensauce
 10. **Oliven und Peperoni**  mit Olivenöl und Knoblauch
a) natur 4,50
b) gegrillt 4,90
 11. **Gebratene Zucchini und Auberginen**  5,90
in einem Bierteig, dazu hausgemachtes Knoblauchpüree
 12. „**Champignons à la Chef**“  7,20
Champignons aus der Pfanne, gelöscht mit Weißwein und Oliven-Zitronenmarinade garniert mit geriebenem Fetakäse
 14. **Spitzpaprika**  ⁶ mit Knoblauchsauce und Fetakäse 4,90



frisches aus dem Meer

-
15. **Gebratene Sardinen** nach griechischer Fischerart zubereitet 7,00
 16. **Baby Calamari** mehlierte Baby Calamari aus der Pfanne 8,00



Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot





Original griechische Vorspeisenplatten (Mezzedes)

-
17. **Mezze Platte für 2 Personen** ^{1,3,6} 16,90
Zaziki, Taramas, Dolmadakia, gebratene Auberginen, Riesenbohnen, scharfer Fetakäse püriert und vieles mehr...



griechische Käsevariationen


-
18. **Fetakäse**  mit Zwiebeln und Öl 7,30
19. **Saganaki**  7,50
gebratener Fetakäse in Eier-/Mehlteig paniert
20. **Saganaki „Meli“**  7,90
gebratener Fetakäse paniert mit Sesam, dazu Thymianhonig
21. **Fetakäse aus dem Ofen** ¹  7,90
mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Oregano
22. **Haloumi aus Zypern**  6,90
ein halbfester milder Käse in der Pfanne zubereitet mit griechischem Olivenöl und Thymian



Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot



Salate

-
30. **Original griechischer Bauernsalat**  ^{1,6}
mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse
- a) klein 6,50
- b) groß 9,90
31. **Hähnchensalat** ^{1,3} 11,90
gemischter grüner Salat mit Parmesan, Hähnchenstreifen, Croutons und Balsamicodressing



Gyros- und Grillspezialitäten

Alle Gerichte dieser Seite werden mit Pommes frites, Reis und einem gemischten Salat serviert

40. Gyros mit Zaziki	13,00
41. Gyros überbacken	14,50
<i>Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken</i>	
42. Gyros Pfanne Spezial mit Metaxasauce gebraten	14,50
43. Souvlaki 2 Fleischspieße vom Schwein	13,90
44. Zentauren Teller Gyros und 1 Souvlaki	13,90
45. Ouzo Teller	15,00
<i>Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzoukia und statt Ouzo ein Klecks Zaziki</i>	
47. Korfu Teller	17,90
<i>Gyros, 2 Lammkotelett, 1 Schweinesteak und Zaziki</i>	
48. griech. Bauerteller	18,90
<i>Gyros, 1 Lammkotelett, 1 griech. Bauernspieß, 1 Souzouki, 1 Pita Brot Ecke, 1 Mama's eingelegte Zwiebeln</i>	
49. Mykonos Teller	18,90
<i>Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Souzouki, 1 Schweinesteak</i>	
50. Steak Teller ¹	18,90
<i>1 Rindersteak, 1 Hähnchenbrustfilet und 1 Schweinesteak serviert mit einer Steaksauce</i>	
51a) Zarte Rinderleber mit Röstzwiebeln	13,00
51b) Zarte Rinderleber mit Gyros	14,90

Unser Hackfleisch besteht aus Schweine- und Rindfleisch und wird von uns selbst hergestellt! Somit ermöglichen wir Ihnen besten Geschmack und Frische!

52. Bifteki Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt	13,50
53. „Baumann Teller“ ^{1,3} 1 Bifteki und Gyros	14,90
54. Bifteki „Mykonos“	14,90
<i>1 Bifteki mit Mykonosauce und Käse überbacken</i>	



Platte für 2 Personen oder mehr

57. Janni Platte für 2	42,90
<i>Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukia, Zaziki, Reis, Pommes frites, 1 großer Bauernsalat</i>	



Best of 4 Jahrzehnte Mykonos

- | | |
|--|-------|
| 60. Souzoukia Spezial ^{1,3} | 15,00 |
| <i>Gehacktes mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“</i> | |
| 61. Zarte Schweinemedallions ^{1,3} | 17,00 |
| <i>mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“</i> | |
| 62. Teufelspieß | 17,50 |
| <i>1 großer Filetspieß vom Schwein, pikant zubereitet, dazu Zaziki, Reis und Pommes frites</i> | |
| 63. „Kontosouvli“ | 15,90 |
| <i>1 großer Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet dazu griechische Pommes (Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse)</i> | |



Rindersteak

- | | |
|--|-------|
| 55. 250gr. Rindersteak vom Grill mit Salat und | |
| a) mit einer Folienkartoffel | 22,00 |
| b) mit einer Sauce nach Wahl und einer Folienkartoffel | 24,00 |



Beilagen

- | | |
|--|------|
| 100. Pommes frites | 3,00 |
| 101. Reis | 3,00 |
| 102. „Kretanische Kartoffeln“ ^{1,2} | 4,10 |
| 103. Bratkartoffeln mit Speck ^{2,3} | 4,10 |
| 104. | |
| 105. | |
| 106. „Kritharaki“ | 4,50 |



Saucen/Dips

- | | |
|---------------------|------|
| 90. Metaxasauce | 2,50 |
| 91. Mykonosauce | 2,50 |
| 92. | |
| 93. Pfeffersauce | 2,50 |
| 94. | |
| 95. Sauce Bearnaise | 2,50 |
| 96. Zaziki | 2,00 |
| 97. Feta Crème | 2,00 |
| 98. Rote Bete Crème | 2,00 |
| 99. Kräuterbutter | 2,00 |



Spezialitäten aus der Pfanne

65. „Kototigania“ 15,50
Hähnchenstreifen in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln dazu Pommes frites und Reis
66. „Das essen die ATHENER gerne“ 16,90
3 Schweinemedallions mit Metaxasauce, dazu Pommes frites und Reis
67. „Sikoti Tiganito“ 15,50
Rinderleber in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Reis
68. „Arni Tiganito“ 24,90
Lammfilet aus der Pfanne, mediterran zubereitet mit griechischen Olivenöl, Thymian und Rosmarinkartoffeln



Zu allen Hauptgerichten gibt es einen gemischten Salat



Traditionell griechische Spezialitäten

71. „Stifado“ 14,90
Rindfleisch aus dem Ofen nach Opa´s altem Rezept, mit ganzen kleinen Zwiebeln in Rotwein geschmort und Rosmarinkartoffeln
72. Rindfleisch aus dem Ofen in Rotwein geschmort je 14,90
nach Opa´s altem Rezept zubereitet, dazu wahlweise
- a) mit Auberginen
 - b) mit Riesenbohnen³
 - c) mit grünen Bohnen
 - d) mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln)




Lammspezialitäten

73. Prevesa Teller^{1,3} 22,90
5 Lammkronen vom Grill mit „Kretanischen Kartoffeln“
74. Jowetsi Spezial 22,90
5 Lammkronen vom Grill mit einem Spezialgewürz verfeinert, dazu Kritharaki (Langkornnudeln) mit Fetakäse überbacken
75. Lammfilet vom Grill 24,90
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Fischgerichte

80. **Baby Calamari** 15,50
mehliert dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln
81. **Oktopus¹** 18,90
vom Grill, dazu Gemüse, Taramas und Rosmarinkartoffeln
82. **„Garides tiganites“** 18,90
Black Tiger Garnelen mit griech. Olivenöl, mit frischer Zitrone abgeschmeckt, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas
83. **Lachs^{2,3}** 16,90
gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas



Fragen Sie auch unser Personal nach frischem Fisch wie Dorade, Loup de Mer (Wolfsbarsch) und Seezunge 



Für den kleinen Hunger

84. **„Kokkinoskoufita“** 8,90
1 Souvlakispieß mit Pommes frites
85. **Kleines Gyros** 8,90
mit Pommes frites
86. **Hähnchenschnitzel** 8,70
mit Pommes frites



Dessert/Eis

- Griechischer Joghurt** 4,50
mit Honig und Walnüssen
Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Tagesdesserts wie
- Ek-mek
 - Galaktoboureko
 - Panacotta aus Kokosnussmilch mit Erdbeersauce