

# ALEXIS ZORBAS

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, Freude und Hochgenuss.**

Unsere Küche wird Sie in angenehmer Atmosphäre verwöhnen.

Sollten Sie besondere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Sprechen Sie uns auch an, wenn es etwas zu verbessern gibt.

Wir sind für Sie da.

**Guten Appetit!**

**Ihr Alexis Zorbas Team**

Forchheimer Str. 7a · 91077 Neunkirchen a. Br. · Tel. 09134 5085

Öffnungszeiten:

**Montag - Donnerstag** 17:00 - 23:00 Uhr

mittags nach Vereinbarung geöffnet

**Sonntag** 11:30 - 14:00 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

In den Wintermonaten ist **Dienstag** Ruhetag

Zusätzliche Öffnungszeiten für Feiern auf Anfrage

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

## SUPPEN

8	<b>Hühnersuppe</b>	4.70
10	<b>Tomatencremesuppe</b>	5.20

## VORSPEISEN

11	<b>Tzatziki</b> Joghurtcreme mit Gurken und Knoblauch	4.30
12	<b>Taramas</b> Kabeljaurogen Creme	5.00
13	<b>Kalamarisalat</b> Tintenfischsalat	6.60
15	<b>Oliven und Peperoniteller</b>	4.20
16	<b>Kalte Pikilia</b> Variation von kalten Vorspeisen	10.20
22	<b>Dolmadakia</b> <sup>2,3</sup> hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis in einer Zitronensauce	6.20
23	<b>Auberginen</b> gebraten mit Tzatziki	6.20
24	<b>Gegrillter Gemüseteller mit Tzatziki</b> nach Saison	5.90
25	<b>Gigandes</b> Riesenbohnen in Tomatensauce aus dem Backofen	5.20
26	<b>Zucchini</b> gebraten mit Tzatziki	5.90
27	<b>Scampis im Steintopf</b> in einer Knoblauchsauce	6.60
29	<b>Knoblauchbrot</b> mit Tomaten	4.90
30	<b>Knoblauchbrot</b>	4.50
31	<b>Warme Pikilia</b> Variation von warmen Vorspeisen	11.20
32	<b>Gegrillte Peperoni</b> mit frischer Knoblauchsauce	5.20
33	<b>Pitabrot</b> <sup>2</sup>	2.50

## SCHAFSKÄSE

17	<b>Feta</b> Original griechischer Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	6.30
18	<b>Kopanisti</b> Pikante Schafskäsecreme	5.40
34	<b>Saganaki</b> Schafskäse in einer goldbraunen Hülle gebraten, dazu Preiselbeeren	6.80
35	<b>Schafskäse aus dem Ofen</b> mit Knoblauchsauce	6.90

## SALATE

50	<b>Alexis Zorbas Salat</b>	12.80
	Bunter Salatteller in Olivenöl-Balsamico-Honig-Dressing mit Gyros	
51	<b>Kreta Salat</b>	12.80
	Bunter Salatteller in Olivenöl-Balsamico-Honig-Dressing mit saftig gegrillten Hühnerbrustfiletstreifen	
52	<b>Rhodos Salat</b>	12.80
	Bunter Salatteller in Olivenöl-Balsamico-Honig-Dressing mit marinierten Kalamari	
53	<b>Griechischer Bauernsalat</b>	9.70
	Krautsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Schafskäse und Olivenöl	
54	<b>Kleiner griechischer Bauernsalat</b>	6.50
55	<b>Thunfischsalat</b>	12.60
	Bunter Salatteller in Olivenöl-Balsamico-Honig-Dressing mit Thunfisch	
56	<b>Krautsalat</b> hausgemacht	4.00
57	<b>Tomatensalat</b>	3.50
58	<b>Kleiner Beilagensalat</b>	3.00

## KLEINE GERICHTE

700	<b>Gyros Kalamaria</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	11.40
701	<b>Gyros</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	9.90
702	<b>Gyros</b> mit Metaxasauce, Pommes und Krautsalat	10.40
703	<b>Souvlaki</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	9.90
704	<b>Souvlaki</b> mit Metaxasauce, Pommes und Krautsalat	10.40
705	<b>Gyros Rinderleber</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	9.90
707	<b>Gyros</b> in Metaxasauce überbacken mit Pommes und Krautsalat	10.90
709	<b>Lammspieß</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	13.40
711	<b>Bifteki</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	12.20
712	<b>Kalamari</b> mit Pommes, Tzatziki und Krautsalat	11.90

## VEGETARISCHE GERICHTE

37	<b>Kichererbsen Bratlinge</b> <small>glutenfrei, laktosefrei</small> mit Tzatziki, Pitabrot und Salat	8.90
38	<b>Griechische Bowl</b> bunter Salatteller mit Gigandes, Reis, Tzatziki und Feta	9.60
39	<b>Gemüse im Steintopf (vegan)</b> mit Gigandes und Ofenkartoffeln	8.60
40	<b>Aubergine aus dem Ofen</b> gefüllt mit Tomaten, Knoblauch, Feta dazu Pitabrot	9.50
41	<b>Pizza mit gegrilltem Gemüse</b>	8.50

## FISCH

71	<b>Kalamari gebraten</b> mit Pommes, Tzatziki und Salat	14.50
80	<b>Kalamari gegrillt</b> mit Olivenöl-Dressing, dazu Ofenkartoffel, Tzatziki und Salat	16.70
70	<b>Scampis Spezial</b> in Kräuterbutter gebraten, mit Pommes und Salat	16.80
69	<b>Tsipura (Meerbrasse) vom Grill</b> mit Ofenkartoffel, Tzatziki und Salat	17.20
72	<b>Fischfilet mediterran</b> (Tropenzunge) aus dem Ofen, mit Tomatensauce, Oliven und Fetakäse, dazu Ofenkartoffel	15.90
73	<b>Lachsfilet gegrillt</b> mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und Salat	16.20
74	<b>Sardinen gebraten</b> mit Pommes, Tzatziki und Salat	13.20
77	<b>Naxos-Teller</b> Kalamari und Tropenzungenfilet mit Ofenkartoffel, Tzatziki und Salat	16.20

## GYROS SPEZIALITÄTEN

85	<b>Gyros</b> mit Pommes, Tzatziki und Salat	11.90
86	<b>Gyros</b> Kalamaria mit Pommes, Tzatziki und Salat	13.50
87	<b>Gyros</b> Pita <sup>2</sup> mit Tzatziki und Salat	11.90
88	<b>Gyros</b> mit Metaxasauce überbacken, dazu Pommes und Salat	12.90
90	<b>Gyros</b> Metaxasauce mit Pommes und Salat	12.50
92	<b>Gyros Pfanne</b> mit pikanter Sauce, Reis und Salat	15.50
141	<b>Lammhaxe</b> mit Auberginen / Gigandes / grünen Bohnen / Stifado <sup>4</sup> / Spaghetti / Ofenkartoffeln und Salat	16.30

## GRILL SPEZIALITÄTEN

94	<b>Souvlaki Kalamari</b> dazu Pommes, Tzatziki und Salat	<b>13.90</b>
95	<b>Souvlaki</b> (zwei Spieße) mit Pommes, Tzatziki und Salat	<b>12.40</b>
96	<b>Souvlaki Metaxasauce</b> (zwei Spieße) mit Pommes und Salat	<b>13.20</b>
97	<b>Suzukia Metaxasauce</b> mit Pommes und Salat	<b>12.50</b>
98	<b>Bifteki</b> mit Tzatziki, Pommes und Salat	<b>12.90</b>
99	<b>Schweinefiletspieß</b> mit Paprika, Zwiebeln, Tzatziki, Ofenkartoffeln und Salat	<b>15.50</b>
100	<b>Schweinesteak aus dem Ofen</b> in Fetakäse-Tomatensauce überbacken mit Pommes und Salat	<b>14.20</b>
101	<b>Lammkoteletts</b> mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und Salat	<b>16.20</b>
102	<b>Rinderleber vom Grill</b> mit Pommes, Tzatziki und Salat	<b>12.50</b>
104	<b>Hähnchenbrust Metaxasauce</b> mit Pommes und Salat	<b>13.90</b>
105	<b>Lammspieß</b> mit Ofenkartoffeln, Tzatziki und Salat	<b>18.90</b>

## FLEISCHPLATTEN

111	<b>Kreta Teller</b> mit Gyros, ein Souvlaki, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>12.90</b>
112	<b>Athen Teller</b> mit Gyros, ein Souvlaki, zwei Suzukia, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>14.20</b>
113	<b>Rhodos Teller</b> mit Gyros, ein Souvlaki, ein Suzuki, ein Lammkotelett, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>14.90</b>
114	<b>Elena Teller</b> mit Gyros, ein Suzuki, ein Steak, ein Schweinefilet, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>14.90</b>
115	<b>Dorf Teller</b> mit Gyros, ein Souvlaki, zwei Steaks, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>15.20</b>
116	<b>Spezial Teller</b> mit Gyros, ein Souvlaki, ein Steak, eine Leber, Tzatziki, Tomatenreis und Salat	<b>15.20</b>

## EXTRA BEILAGEN

60	<b>Pommes Frites</b>	2.90
61	<b>Tomatenreis</b>	2.90
62	<b>Ofenkartoffeln</b>	3.30
63	<b>Gemüse</b> griechischer Art	5.20
64	<b>Metaxasauce</b>	3.20

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

153	<b>Pizza Bambini</b> mit Tomatensauce und Käse	5.50
156	<b>Gyros</b> mit Pommes	6.90
158	<b>Kleines Schnitzel</b> mit Pommes	6.90
159	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	6.20
160	<b>Kalamaria</b> mit Pommes	7.90

## NUDELGERICHTE

149	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce und Salat	8.20
150	<b>Spaghetti</b> mit Metaxasauce überbacken und Salat	9.90

## BEILAGENÄNDERUNGEN

<b>Ofenkartoffeln</b>	2.50
<b>Pitabrot</b>	2.20
<b>Gemüse</b>	3.00
<b>Bauernsalat</b>	3.90

## PIZZA

Ø 28 cm

161	<b>Gyros</b> mit Gyros und Zwiebeln	<b>8.70</b>
162	<b>Margherita</b> mit Tomatensauce und Käse	<b>6.70</b>
163	<b>Salami</b>	<b>7.00</b>
164	<b>Schinken</b>	<b>7.00</b>
165	<b>Spezial</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Paprika <sup>7</sup> , Peperoni <sup>2,8</sup> und Champignons <sup>2,3</sup>	<b>8.40</b>
167	<b>Schafskäse</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> , Salami <sup>2,3</sup> und Schafskäse	<b>8.40</b>
168	<b>Hawaii</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> und Ananas	<b>7.90</b>
169	<b>Vegetaria</b> mit Champignons <sup>2,3</sup> , Paprika <sup>7</sup> , Peperoni <sup>2,8</sup> , Tomaten und Oliven	<b>8.40</b>
170	<b>Mista</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> , Salami <sup>2,3</sup> und Champignons <sup>2,3</sup>	<b>8.00</b>
171	<b>Verona</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> und Champignons <sup>2,3</sup>	<b>7.50</b>
172	<b>Palermo</b> mit Salami <sup>2,3</sup> und Champignons <sup>2,3</sup>	<b>7.50</b>
174	<b>Romantika</b> mit frischen Tomaten, Schinken <sup>2,3</sup> , Salami <sup>2,3</sup> , Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse	<b>8.40</b>
374	<b>Roma</b> mit Schinken <sup>2,3</sup> und Salami <sup>2,3</sup>	<b>7.70</b>
575	<b>Theodora</b> mit frischen Tomaten, scharfen Peperoni <sup>2,8</sup> und Schafskäse	<b>8.40</b>

## DESSERT

<b>Galaktoboureko</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>5.90</b>
<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	<b>4.90</b>
<b>Panna Cotta</b> mit Himbeersauce	<b>5.20</b>
<b>Schokoladen Soufflé</b> mit Vanilleeis und Himbeersauce	<b>5.20</b>
<b>Coupe Dänemark</b> mit Vanilleeis und Schokoladensauce	<b>4.90</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>4.90</b>
<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b>	<b>4.50</b>
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>	<b>4.90</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0.2 l	0.4 l	
Coca-Cola <sup>6</sup>	2.40	3.50	
Spezi <sup>1,6</sup>	2.40	3.50	
Fanta <sup>1</sup>	2.40	3.40	
Sprite	2.40	3.50	
Apfelsaft	2.60	4.40	
Apfelschorle	2.40	3.50	
Orangensaft	2.60	4.40	
Orangenschorle	2.40	3.50	
Traubensaft	2.60	4.40	
Traubenschorle	2.40	3.50	
	0.2 l	0.4 l	0.7 l
Mineralwasser	2.70	3.20	4.70
			0.5 l
Coca-Cola-light <sup>6,7</sup>			3.80

## BIERE

Vasold Pils	0.5 l	3.40
Radler	0.5 l	3.40
Benedikt Dunkel	0.5 l	3.40
Kuchlbauer Weizen	0.5 l	3.50
Erdinger Dunkel	0.5 l	3.50
Erdinger Leicht	0.5 l	3.50
Erdinger Alkoholfrei	0.5 l	3.50
Alkoholfreies Bier	0.5 l	3.50

## WEINSCHORLE

Weinschorle rot / weiß	0.25 l	3.90
------------------------	--------	------

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Kaffee</b>		<b>3.00</b>
<b>Cappuccino<sup>6</sup></b>		<b>3.20</b>
<b>Espresso<sup>6</sup></b>		<b>2.50</b>
<b>Griechischer Mocca<sup>6</sup></b>		<b>2.70</b>
<b>Latte Macchiato<sup>6</sup></b>		<b>3.50</b>
<b>Tee</b>		<b>2.20</b>

## SPIRITUOSEN & APERITIFS

<b>Ouzo</b>	38 %	2cl	<b>2.20</b>
<b>Ouzo Plomari</b>	40 %	2cl	<b>2.70</b>
<b>Tsipouro</b>	38 %	2cl	<b>3.20</b>
<b>Metaxa 5 Sterne</b>	38 %	2cl	<b>3.20</b>
<b>Metaxa 7 Sterne</b>	40 %	2cl	<b>3.70</b>
<b>Metaxa flambiert</b>	38 %	2cl	<b>4.20</b>
<b>Ramazzotti</b>	30 %	2cl	<b>3.70</b>
<b>Fernet Branca</b>	30 %	2cl	<b>3.70</b>

## APERITIF

<b>Glas Sekt</b>	0.1 l	<b>3.80</b>
<b>Sekt Piccolo</b>	0.2 l	<b>7.20</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0.25 l	<b>6.40</b>
<b>Martini Blanco</b>	2 cl	<b>4.00</b>
<b>Campari Orange</b>	4 cl	<b>5.80</b>

## OFFENE WEISSWEINE

	0.2 l	0.5 l	Flasche
<b>Retsina</b>	<b>5.20</b>	<b>9.10</b>	<b>17.50</b>
Geharzter, trockener Tafelwein, erfrischendes und angenehmes Pinienaroma, charaktervoller Pinienharzgeschmack			
<b>Athos</b>	<b>5.20</b>	<b>9.10</b>	<b>17.80</b>
Trockener Tafelwein, blumiger, feiner trockener Geschmack			
<b>Imiglikos</b>	<b>5.20</b>	<b>9.10</b>	<b>17.50</b>
Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, fruchtig mit vollem Geschmack			

## OFFENE ROTWEINE

	0.2 l	0.5 l	Flasche
<b>Athos</b>	<b>5.40</b>	<b>9.40</b>	<b>17.90</b>
Trockener Tafelwein, fruchtiges Aroma mit purpurroter Farbe und samtig vollem Geschmack			
<b>Nausa</b>	<b>5.50</b>	<b>9.50</b>	<b>18.20</b>
Erlesener trockener Qualitätswein aus der Weinmetropole Nausa, hat eine rubinrote Farbe und das Aroma von getrockneten roten Früchten			
<b>Imiglikos</b>	<b>5.40</b>	<b>9.40</b>	<b>17.90</b>
Lieblicher Tafelwein, blumiges Aroma, voller Geschmack			
<b>Maurodaphne</b>	<b>6.90</b>	<b>13.20</b>	<b>20.50</b>
Likörwein			

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Phosphat

6 koffeinhaltig

7 mit Süßungsmittel

8 geschwefelt

9 mit Nitrit Pökelsalz

10 mit Nitrat

11 gentechnisch verändert