

# RESTAURANT AGORA II

GRIECHISCHES RESTAURANT



Ein so sagenhaftes Projekt wie der Bau der Akropolis konnte nirgendwo anders entstehen als im antiken Griechenland.  
Zu einer Zeit, als es von Gottheiten nur so wimmelte. Wie mag es sich gelebt haben im damaligen Athen?  
Als junger Krieger im Kampf gegen die Perser oder einfach nur als Teilnehmer einer der Prozessionen oder rituellen  
Opferhandlungen zu Ehren der Siegesgöttin Athene?

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN UND DEUTSCHE GERICHTE

AGORA II GmbH · Rathausstr. 3 (Ecke Goethestr.) · 94072 Bad Füssing

**Tel. 08531-310592**

Täglich geöffnet von 11.00–14.30 Uhr und 17.00–22.00 Uhr

**Donnerstag Ruhetag**

**[www.agora2restaurant.de](http://www.agora2restaurant.de) · E-mail: [info@agora2restaurant.de](mailto:info@agora2restaurant.de)**

Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung.

Lieber Gast! Es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben.

Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unten.



Restaurant Agora II Bad Füssing

*Herzlich willkommen!*

*Ein schönen Aufenthalt und „Guten Appetit“  
wünschen wir Ihnen bei uns*

**KALI ◊ REXI**



## APERITIFS APERITIFS

Sherry		5 cl	3,80
Campari – Soda oder Orangensaft – <sup>2</sup>		4 cl	5,50
Wodka – Lemon oder Orangensaft – <sup>1,10</sup>		4 cl	5,50
Martini – Weiß –		5 cl	3,80
Ouzo mit Feige <sup>2</sup>		2 cl	3,80



## KLEINE APPETITANREGER

## KALTE VORSPEISEN ΚΡΙΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ

1	Taramas – Fischroggensalat mit Zitronensaft verfeinert – <b>AD</b> <sup>1,2</sup>	5,50
2	Tzatziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch – <b>G</b>	4,30
3	Auberginensalat – mit Mandeln und Knoblauch – <b>CG</b>	5,20
4	Oktopussalat – mit Öl, Zwiebeln, Zitronensaft und feiner Marinade – <b>R</b>	9,90
5	Oliven oder Peperoni – mittelscharf –	3,90
6	Schafskäse – serviert mit Oliven und Peperoni – <b>G</b>	7,50
7	Calamarisalat – mit feiner Marinade – <b>R</b>	7,90
8	Krabbencocktail <sup>2</sup>	8,50
9	Vorspeisenteller 1 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – <b>ACDFGR</b> <sup>1,2</sup>	11,50
10	Vorspeisenplatte 2 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – <b>R</b> <sup>1,2</sup>	18,50
111	Florini Paprika gefüllt mit Schafskäse – in Öl, kalt – <b>G</b>	7,50



## WARME VORSPEISEN SESTA ORETIKÁ

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 11  | <b>Auberginen</b> – gebacken mit Tzatziki – <b>ACG</b>   |  | 8,50  |
| 12  | <b>Zucchini</b> – gebacken mit Tzatziki – <b>ACG</b>   |   | 8,50  |
| 13  | <b>Calamaris</b> – gebacken mit Tzatziki – <b>AGR</b>  |   | 8,90  |
| 14  | <b>Dolmadakia</b> – Weinblätter, gefüllt mit Reis und Hackfleisch, in Hollandaisesoße – <b>AC<sup>1,5</sup></b>                |   | 6,50  |
| 15  | <b>Gigantes</b> – Riesenbohnen, in Tomatensoße – <sup>3,5</sup>  |   | 5,50  |
| 16  | <b>Saganaki</b> – gebackener Schafskäse – <b>ACG</b>   |   | 8,50  |
| 17  | <b>Bujurdi</b> – Schafskäse aus dem Backofen (pikant) – <b>G</b>   |   | 9,50  |
| 18  | <b>Schafskäse</b> – mit Metaxasoße u. mit Käse überbacken – <b>ACGLM<sup>1</sup></b>   |  | 9,90  |
| 19  | <b>Peperoni vom Grill</b> – mit Knoblauch und Tzatziki – <b>CGLM</b>   |   | 6,90  |
| 20  | <b>Scampis-Saganaki</b><br>– in Tomatensoße, mit Knoblauch verfeinert und mit Schafskäse überbacken – <b>ABGLM<sup>1</sup></b> |   | 11,90 |
| 109 | <b>Gemischte warme Vorspeisen</b> ( für 1 Person) – <b>ACGR<sup>1,5</sup></b>  |   | 11,50 |
| 110 | <b>Gemischte warme Vorspeisen</b> ( für 2 Personen) – <b>ACGR<sup>1,5</sup></b>  |   | 19,90 |
| 115 | <b>Florini Paprika</b> – gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch (aus dem Backofen) – <b>G</b>                                    |   | 8,90  |
| 116 | <b>Champignons</b> – mit Kräuterkäse überbacken – <b>G</b>   |   | 9,50  |
| 117 | <b>Auberginen</b> – gefüllt mit Schafskäse und frischem Knoblauch – <b>G</b>   |   | 7,50  |

## SALATE SALÁTES

- |     |   |  |       |
|-----|---|--|-------|
| 24  | <b>Krautsalat</b>   |  | 3,50  |
| 25  | <b>Chefsalat</b><br>– Weißkraut, Rotkraut, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Käse, Schinken und Chefsoße – <sup>2,8</sup> <b>CGM</b>             |  | 12,90 |
| 26  | <b>Griechischer Bauernsalat</b> <b>GM</b>   |  | 11,50 |
| 27  | <b>Fitness-Salat</b> – Gourmetsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, verfeinert mit milder Balsamico-Soße, Hähnchenbruststreifen – <b>AM</b> |  | 11,50 |
| 28  | <b>Tomaten-Gurkensalat</b> – mit Zwiebeln –   |  | 5,50  |
| 118 | <b>Thunfischsalat</b> – Gourmetsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, Haussoße und Thunfisch – <sup>2</sup> <b>ACDG</b>                      |  | 11,50 |

## SUPPEN SOÚPPES

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 21 | <b>Bohnensuppe</b> – nach griechischer Art – <b>CLM</b>        | 4,20 |
| 22 | <b>Tomatensuppe</b> – mit Croûtons und Schlagsahne – <b>CM</b> | 4,20 |
| 23 | <b>Hühnersuppe</b> – nach griechischer Art – <b>CLM</b>        | 4,50 |



## BEILAGEN SINODEFTIKÁ

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 29  | <b>Reis</b> – Djuwetsch-Reis – <b>CLM</b>                      | 3,50 |
| 30  | <b>Frittierte Kartoffelscheiben</b> – Pommes frites – <b>A</b> | 3,50 |
| 31  | <b>Kartoffeln</b> aus dem Backofen <b>CLM</b>                  | 3,50 |
| 32  | <b>Grüne Bohnen</b> <b>CLM</b>                                 | 3,50 |
| 33  | <b>Pita</b> – Fladenbrot – <b>A</b>                            | 2,30 |
| 330 | <b>Kritharaki</b> – Reismudeln – <b>ACL M</b>                  | 3,50 |



## FISCHGERICHTE PSARIA

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 34 | <b>Calamaris</b> gebacken – mit Reis, Tzatziki und Salat – <b>ACGLMR</b>   | 13,90 |
| 35 | <b>Calamaris</b> vom Grill – mit grünen Bohnen, Reis und Salat – <b>CGLMR</b>  | 17,50 |
| 36 | <b>Calamaris</b> und <b>Scampispiß</b> vom Grill<br>– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – <b>BCGLMR</b>  | 19,90 |
| 37 | <b>Scampispiße</b> vom Grill<br>– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – <b>BCGLM</b>   | 20,90 |
| 38 | <b>Seezunge (Zungenfilet)</b> vom Grill<br>– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – <b>CDGLM</b>  | 16,90 |
| 39 | <b>Seezunge (Zungenfilet)</b> und <b>Calamaris</b> vom Grill<br>– mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – <b>CGLMR</b>                                   | 18,50 |
| 40 | <b>Forelle</b> vom Grill – mit Kartoffeln a. d. Backofen, Kaisergemüse u. Salat – <b>CGLM</b>  | 14,50 |
| 41 | <b>Zanderfilet</b> vom Grill – mit Butterreis und Salat – <b>CDGLM</b>   | 16,90 |
| 42 | <b>Lachsfilet</b> vom Grill<br>– mit Weißwein-Senfsoße, Butterreis und Salat – <b>CDGLM</b>  | 16,90 |
| 43 | <b>Riesengarnelen</b> vom Grill – mit Butterreis und Salat – <b>BCGLM</b>  | 25,50 |
| 44 | <b>Fischteller</b> vom Grill – mit Zungenfilet, Calamaris u. Scampispiß, Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – <b>BCGLMR</b>                               | 24,90 |
| 45 | <b>Fischplatte</b> vom Grill – für 2 Personen – Zungenfilet, Calamaris, Lachsfilet und Scampispiße, mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse u. Salat – <b>BCGLMR</b> | 49,50 |




# GRILLGERICHTE PSITA FAGITA

47	<b>Schweinefilet</b> – mit Kräuterbutter, Reismudeln und Salat – <b>CLM</b>	16,50
48	<b>Gyros</b> – mit Reis, Tzatziki und Salat – <b>CGLM</b>	12,90
49	<b>Gyros</b> – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	12,90
50	<b>Gyros-Pita</b> – mit Tzatziki und Salat – <b>ACGLM</b>	13,50
51	<b>Gyros</b> und gebackene <b>Calamaris</b> – mit Tzatziki, Reis u. Salat – <b>ACGLMR</b>	14,90
52	<b>Sutzuki</b> – Hackfleischsteaks mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	12,90
53	<b>Bifteki</b> – Hackfleisch, gefüllt mit Schafs- u. Butterkäse, mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b> <sup>1</sup>	14,90
54	<b>Suvlaki</b> – 2 Fleischspieße aus Schweinelende, mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	12,90
55	<b>Rinderleber</b> – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	12,90
56	<b>Dorfteller</b> – Gyros, Suvlaki, Schweinelendensteak, Tzatziki, Reis u. Salat – <b>CGLM</b>	14,90
57	<b>Salonikiteller</b> – Gyros, Leber, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	14,90
58	<b>Korfuteller</b> – Gyros, Suvlaki, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	14,90
59	<b>Makedoniateller</b> – Gyros, Schweinesteak, Suvlaki, Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	16,90
60	<b>Santoriniteller</b> – Gyros, Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	16,90
61	<b>Lammteller</b> – Lammfilet, Lammkoteletts, Lammhüftsteak, Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	20,90
62	<b>Lammkoteletts</b> – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	18,90
63	<b>Lammfilets</b> – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	23,90
64	<b>Lammspieß</b> (Hüftsteak) – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis u. Salat – <b>CGLM</b>	21,50
65	<b>Agorateller</b> – Lammfilet, Lammkoteletts, Schweinefilet, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	20,50
66	<b>Spieß AGORA</b> – Schweine- und Lammfilet mit Kritharaki und Salat – <b>CGLM</b>	20,90
67	<b>Bon-Filet-Spieß</b> – Schweinefilet am Spieß mit Kräuterbutter, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>G</b>	18,90
68	<b>Olympia-Medaillon</b> – Schweinelendensteaks in Metaxasoße, mit Käse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	15,50
69	<b>Schweinelendchen</b> am Spieß – gefüllt mit Schafskäse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>G</b>	19,50
70	<b>Akropolisteller</b> – Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Rinderleber, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	14,90

## GRILLGERICHTE 2–4 PERSONEN

### PSITES PIATELES GIA 2–4 ATOMA

- |  |  |              |
|--|--|--------------|
| <p><b>72 Tavernen-Platte</b> (für 2 Personen)<br/>– Gyros, 2 Suvlaki, Calamaris gebacken,<br/>Kritharaki, Tzatziki u. Bauernsalat – <b>ACGLMR</b></p>          |  | <p>37,50</p> |
| <p><b>73 Athen-Platte</b> (für 2 Personen)<br/>– Gyros, 2 Suvlaki, 2 Sutzuki, 2 Lammkoteletts,<br/>Reis, Tzatziki und Bauernsalat – <b>CGLM</b></p>            |  | <p>39,90</p> |
| <p><b>74 Diogenes-Platte</b> (für 4 Personen)<br/>Gyros, 4 Suvlaki, 4 Sutzuki, 4 Lammkoteletts,<br/>Leber, Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate – <b>CGLM</b></p> |  | <p>79,90</p> |

## AUS DEM BACKOFEN APO TO FOURNO

- |  |              |
|--|--------------|
| <p><b>75 Gyros überbacken</b> – Metaxasoße, Käse,<br/>frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b><sup>1</sup></p>                                      | <p>15,50</p> |
| <p><b>76 Moussakas</b> – Auberginenauflauf mit Kartoffeln,<br/>Hackfleisch, Béchamelcreme und Salat – <b>CGLM</b><sup>1</sup></p>                                | <p>14,50</p> |
| <p><b>77 Lammhaxe</b> mit Kritharaki (Langkornnudeln)<br/>– mit Käse überbacken und Salat – <b>CGLM</b><sup>1</sup></p>  | <p>16,50</p> |
| <p><b>770 Lammhaxe</b> mit Spaghetti<br/>– mit Käse überbacken und Salat – <b>CGLM</b></p>   | <p>16,50</p> |
| <p><b>78 Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen<br/>– Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – <b>CLM</b></p>   | <p>16,50</p> |
| <p><b>79 Lammhaxe</b> mit Riesenbohnen<br/>– und Salat – <b>CLMCGLM</b><sup>3,5</sup></p>  | <p>16,50</p> |
| <p><b>792 Lammhaxe</b> mit Auberginen<br/>– und Salat –</p>  | <p>16,50</p> |
| <p><b>793 Kalbfleisch</b> mit Auberginen<br/>– und Salat –</p>   | <p>16,50</p> |
| <p><b>794 Kalbfleisch</b> mit Kritharaki – mit Käse überbacken und Salat – <b>CGLM</b><sup>1</sup></p>   | <p>16,50</p> |
| <p><b>795 Stifado</b> Kalbfleisch – mit ganzen gekochten Zwiebeln und Salat – <b>CLM</b><sup>5</sup></p>   | <p>16,50</p> |
| <p><b>790 Filet</b> vom Schwein – gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße,<br/>frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>CLM</b></p>                             | <p>19,90</p> |
| <p><b>791 Schweinesteak</b> – in Tomatensoße mit Tomaten,<br/>Paprika und Käse überbacken, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b><sup>1</sup></p> | <p>16,90</p> |

## NUDELGERICHTE ZYMARIKA EDÉSMATA

450	Spaghetti – mit Tomatensauce –	8,50
451	Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch – <b>CGLM</b>	9,90
452	Spaghetti – mit Champignons und Schlagsahne – <b>G</b>	10,50
453	Spaghetti vom Backofen – mit Hackfleisch und Käse überbacken – <b>CGLM</b>	12,50
454	Kritharaki (Langkornnudeln) v. Backofen – m. Hackfleisch u. Käse überb. – <b>CGLM</b>	12,50

## DEUTSCHE GERICHTE GERMANIKÁ FAGITA

80	Zarte Schweinefilets – Jäger Art, m. fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACG</b>	18,50
81	Rumpsteak vom Grill – mit Pfeffersoße, fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACLM</b>	19,90
82	Natur-Rumpsteak – mit Kräuterbutter, fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACLM</b>	19,50
83	Schnitzel Wiener Art – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACG</b>	11,50
84	Schnitzel Jäger Art – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACG</b>	11,90
85	Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACGLM</b>	14,50
850	Hühnerbrustschnitzel paniert – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACG</b>	11,90

## SENIORENTELLER PIÁTA ILIKIOMÉNON

86	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	10,90
87	Gyros – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
88	Gyros und Schweinesteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
89	Hackfleischsteaks – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
90	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>ACGLMR</b>	11,50
91	Seezunge (Zungenfilet) vom Grill – mit Kartoffeln a. d. Backofen u. Salat – <b>CDGLM</b>	11,50
92	Calamaris gebacken – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>ACGLMR</b>	11,50
93	Lammkoteletts – mit Tzatziki, grünen Bohnen u. Salat – <b>CGLM</b>	11,50
94	Schweinesteaks – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	10,90
95	Rinderleber vom Grill – mit Tzatziki, Reis u. Salat – <b>CGLM</b>	10,90
96	Poseidonteller – mit Gyros, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
97	Mykonosteller – mit Gyros, Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	11,50
98	Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – <b>ACGLM</b>	10,90
99	Kretateller – mit Gyros, Leber, Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
100	Gyros überbacken – mit Metaxasoße, Käse, Kartoffelscheiben und Salat – <sup>1</sup> <b>ACGLM</b>	11,90
101	Leberpfanne Jäger Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat <b>ACGLM</b> –	11,50



## PFANNENGERICHTE APO TO TIGÁNI

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 102 | <b>AGORA-Pfanne</b> – mit Schweinefilet-Medaillons in Weinsahnesoße, frischem Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b> | 18,90 |
| 103 | <b>Pfanne »à la chef«</b> – mit Hühnerbrustfilet in pikanter Metaxasoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>                 | 18,90 |
| 104 | <b>Meteora-Pfanne</b> – mit zartem Lammfleisch in Weinsahnesoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – (mit Knoblauch) <b>ACGLM</b>         | 19,90 |
| 105 | <b>Leberpfanne</b> – Jäger Art, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat –   | 14,90 |
| 106 | <b>Gyrospfanne</b> – m. Weißweinssoße, Knoblauch, fritt. Kartoffelscheib., Salat – <b>ACGLM</b>   | 14,90 |

## VEGET. GERICHTE FAGITA CHORÍS KRÉAS

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 112 | <b>Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse</b> – aus dem Backofen, mit Käse überbacken und Salat – <b>ACGLM</b> <sup>1</sup> | 11,90 |
| 113 | <b>Nudelaufwurf</b> – mit verschiedenem Gemüse, in Sahnesoße, mit Käsecreme überbacken – <b>ACGLM</b> <sup>1</sup>                  | 11,90 |
| 114 | <b>Gemüseteller</b> – aus verschiedenem buntem Gemüse und Salat – <b>CLM</b>  | 13,50 |

## DESSERT UND EIS EPIDÓRPIA KE PÁGOTA

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 120 | <b>Galaktoboureko</b> – Griesmilchkuchen, serviert mit Vanilleeis – <b>ACG</b> <sup>1,8,15</sup>                        | 5,90 |
| 121 | <b>Griechischer Joghurt</b> – mit Honig und Walnüssen – <b>G</b>  | 5,00 |
| 122 | <b>Halwas</b> – Honig-Sesam-Gebäck – <b>G</b>   | 3,90 |
| 123 | <b>Eiskaffee</b> – mit Vanilleeis und Sahne – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>  | 4,50 |
| 124 | <b>Gemischtes Eis</b> – mit Sahne und Schokoraspeln – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>  | 4,90 |
| 125 | <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> – und Sahne – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>   | 5,50 |
| 126 | <b>Cup »Dänemark«</b> – Vanilleeis mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Mandeln – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>     | 5,40 |
| 127 | <b>Nußknacker</b> – Walnuss-Eis mit Walnüssen, Mandeln, Schokoladensoße und Sahne garniert – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup> | 5,90 |
| 140 | <b>Schwarzwald-Becher</b> – Vanille- u. Schokoladen-Eis mit Kirschen u. Sahne <sup>1,8,15</sup>                         | 5,50 |
| 128 | <b>Sanfter Engel</b> – Orangensaft mit Vanilleeis – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>  | 4,50 |
| 129 | <b>Kokosnuss</b> – Kokosnusseeis – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>   | 5,30 |
| 130 | <b>Mini Cabaret</b> – Zarte Schokoladenplättchen in Vanilleeis u. Sahne – <b>G</b> <sup>1,8,15</sup>                    | 4,50 |

## WARME GETRÄNKE ZESTÁ POTÁ

Griechischer Mocca <sup>9</sup>		2,40
Tasse Kaffee <sup>9</sup>		2,40
Haferl Kaffee <sup>9</sup>		3,40
Espresso <sup>9</sup>		2,40
Haferl Cappuccino <sup>9</sup>		3,60
Haferl heiße Schokolade		3,80
Latte Macchiato <sup>9</sup>		3,80
Tasse Tee (verschiedene Sorten), schwarzer Tee <sup>9</sup>		2,50

## BIERE MPYRES

Graf Arco Hell vom Fass klein		0,25l	2,60
Graf Arco Hell vom Fass		0,50l	3,80
Graf Arco Pils vom Fass		0,30l	3,30
Graf Arco Alkoholfreies Bier		0,50l	3,80
Graf Arco Schwarzbier vom Fass klein		0,25l	2,60
Graf Arco Schwarzbier vom Fass		0,50l	3,80
Graf Arco Weiße Hell klein, vom Fass		0,30l	2,60
Graf Arco Weiße Hell		0,50l	3,80
Graf Arco Weiße Dunkel		0,50l	3,80
Graf Arco Leichte Weiße		0,50l	3,80
Graf Arco Alkoholfreie Weiße		0,50l	3,80
Radler klein		0,25l	2,50
Radler		0,50l	3,70

## MOST MOUSTOS

Apfelmost (Apfelwein)		0,40l	3,50
Apfelmostschorle		0,40l	3,50

## GETRÄNKE ALKOHOLFREI

## ANAPSIKTIKÁ

Mineralwasser Gourmet-Flasche (mit Kohlensäure oder Still)		0,25 l	2,60
Mineralwasser Gourmet-Flasche (mit Kohlensäure oder Still)		0,70 l	4,60
Tafelwasser groß (mit Kohlensäure oder Still)		0,40 l	2,80
Coca Cola <sup>1,9</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Orangenlimo <sup>1,2,3</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Zitronenlimo <sup>2</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Cola-Mix <sup>1,2,3,9</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Apfelschorle <sup>2</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Apfelsaft <sup>2</sup>	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60
Orangensaft	0,20 l	2,60	0,40 l 3,80
Traubensaft	0,20 l	2,60	0,40 l 3,80
Johannisbeersaft	0,20 l	2,60	0,40 l 3,80
Saftschorlen (Orangen, Trauben, Johannisbeere)	0,20 l	2,50	0,40 l 3,60



## SPIRITUOSEN INOPNEVMATÓDI

Ouzo (klarer Anisschnaps)		2 cl	2,20
Metaxa <sup>*****</sup>		2 cl	3,20
Metaxa <sup>*****</sup>		2 cl	3,60
Metaxa (40 Jahre)		2 cl	6,50
Underberg		2 cl	3,20
Jägermeister		2 cl	3,20
Obstler		2 cl	2,90
Williamsbirne		2 cl	3,00
Fernet Branca		2 cl	3,20
Bananenlikör		2 cl	2,90
Bailey's		2 cl	3,80
Amaretto		4 cl	3,90
Heißer Amaretto		4 cl	4,90
Ramazotti		4 cl	4,80






## GRIECH. WEINE OFFEN ANICHTÁ ELINIKA KRASIÁ

### WEISS LEFKÓ

Retsina Landwein – trocken, Harzgeschmack – <sup>5</sup>	0,25l	4,30	0,50l	8,60
Athos Tafelwein – trocken – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – <sup>5</sup>	0,25l	4,40	0,50l	8,80
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Imiglikos – halbsüß, fruchtig – <sup>5</sup>	0,25l	4,40	0,50l	8,80
Samos Qualitäts-Likörwein <sup>5</sup>	0,25l	5,20	0,50l	10,40
Weinschorle – WEISS oder ROT – <sup>5</sup>	0,25l	3,50	0,50l	6,50


### ROT KÓKKINO



Naousa Qualitätswein – sehr trocken – <sup>5</sup>	0,25l	4,80	0,50l	9,60
Athos Tafelwein – trocken – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – <sup>5</sup>	0,25l	4,40	0,50l	8,80
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – <sup>5</sup>	0,25l	4,40	0,50l	8,80
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein <sup>5</sup>	0,25l	5,20	0,50l	10,40

### ROSÉ ROSÉ

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – <sup>5</sup>	0,25l	4,50	0,50l	9,00
Imiglikos Tafelwein – halbsüß – <sup>5</sup>	0,25l	4,40	0,50l	8,80



# GRIECH. FLASCHENWEINE FIÁLES OINOY

## WEISS LEFKÓ 0,5 l bzw. 0,75 l

Malamatina Retsina – trocken, mit Harzgeschmack – <sup>5</sup>	0,50 l	9,50
Retsina Landwein – trocken, mit Harzgeschmack – <sup>5</sup>	0,75 l	16,90
Athos Tafelwein – trocken – <sup>5</sup>	0,75 l	17,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – <sup>5</sup>	0,75 l	16,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – <sup>5</sup>	0,75 l	17,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – <sup>5</sup>	0,75 l	16,90
Moschofilero Qualitätswein – trocken – <sup>5</sup>	0,75 l	23,90
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – <sup>5</sup>	0,75 l	29,90
Samos Qualitätswein <sup>5</sup>	0,75 l	22,90



## ROT KÓKKINO 0,75 l

Naousa Qualitätswein – sehr trocken – <sup>5</sup>		19,90
Athos Tafelwein – trocken – <sup>5</sup>		17,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – <sup>5</sup>		16,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – <sup>5</sup>		17,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – <sup>5</sup>		16,90
Agioritikos Qualitätswein – halbtrocken – <sup>5</sup>		22,90
Rapsani auserwählter Qualitätswein – trockener, fruchtig – <sup>5</sup>		26,90
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – <sup>5</sup>		32,90
Chateau Carras Qualitätswein – trocken, mit dem Aroma roter Früchte – <sup>5</sup>		33,00
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein <sup>5</sup>		22,90



## ROSÉ ROSÉ 0,75 l

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – <sup>5</sup>		17,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – <sup>5</sup>		17,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – <sup>5</sup>		16,90



## SEKT AFRÓDIS OINOS

Piccolo – Hausmarke – <sup>5</sup>	0,20 l	5,00
Hausmarke <sup>5</sup>	0,75 l	19,90
Henkell Trocken <sup>5</sup>	0,75 l	22,90
Fürst von Metternich <sup>5</sup>	0,75 l	32,00
Asti Cinzano <sup>5</sup>	0,75 l	21,90



*Es würde uns freuen,  
wenn Sie uns bald wieder besuchen!  
Sagen Sie uns Ihre Meinung.  
Für jeden Vorschlag,  
der Ihre Zufriedenheit fördert,  
sind wir dankbar!*

*Das AGORA-II-Team.*



**Zusatzstoffe:**

- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff(en)             | 8) mit Milcheiweiß                  |
| 2) mit Konservierungsstoff(en)   | 9) koffeinhaltig                    |
| 3) mit Antioxidationsmittel      | 10) chininhaltig                    |
| 4) mit Geschmacksverstärker(n)   | 11) mit Süßungsmittel               |
| 5) mit Schwefeldioxid und Sulfit | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) mit Schwärzungsmittel         | 13) gewachst                        |
| 7) mit Phosphat                  | 14) mit Taurin                      |
|                                  | 15) mit Aroma                       |

# RESTAURANT AGORA II

GRIECHISCHES RESTAURANT

## MITTAGSKARTE

(AUSSER AN SONN- UND FEIERTAGEN)

11.00 – 14.30 UHR

378	Spaghetti – mit Tomatensauce –	7,50
379	Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch –	7,90
380	Gyros – in Jägersoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	8,90
381	Gyros – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	8,90
382	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	8,90
383	Gyros und Schweinelendensteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	8,90
384	Gyros und Hacksteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	8,90
385	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>ACGLM</b>	9,80
386	Gyros und Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	8,90
387	Feine Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	8,90
388	Schweinelendensteaks »Jäger Art« – mit fritt. Kartoffelsch. u. Salat – <b>ACGLM</b>	9,50
389	Lammkoteletts – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	10,90
390	Schnitzel »Wiener Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACG</b>	9,50
391	Schnitzel »Jäger Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat <b>ACG</b>	10,50
392	Calamaris gebacken – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>ACGLMR</b>	10,50
393	Forelle gebacken – mit Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – <b>ACGLM</b>	10,50
394	Hühnerbrustfilet – m. Weißwein-Senfsoße, fritt. Kartoffelsch. u. Salat – <b>ACGLM</b>	9,50
395	Hackfleischsteaks – mit Tzatziki, Reis und Salat – <b>CGLM</b>	9,50
396	Leberpfanne »Jäger Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – <b>ACGLM</b>	9,90
397	Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse – mit Käse überbacken und Salat – <sup>1</sup> <b>ACGLM</b>	10,50

# MATHENO ELLINIKA – ICH LERNE GRIECHISCH

## Bei der Begrüßung

Guten Tag	Kalí-Méra
Guten Abend	Kalí-Spera
Griß dich	já-su
Ich grüße euch	já-sas
Wie geht es dir	Ti kánis
Wie geht es Ihnen	Ti kánete
Gut	Kalá
Sehr gut	Polí kalá
Ja	Ne
Nein	Óchi
Danke	Efcharistó
Bitte	Parakaló
Und	Ke
Mit	Me

## Bei der Vorspeisenbestellung

Ich möchte die Speisekarte.	Egó thélo ton Katálogo.
Was für Vorspeisen haben Sie?	Ti Orektiká échete?
Tzatziki	Tzatzíki
Fischrogen-Salat	Taramo-Saláta
Auberginen-Salat	Melitzano-Saláta
Bauern-Salat mit Schäfskäse in Olivenöl	Choriatiki-Saláta me Tyrí Féta se Eleó-Lado
kein Samen-Öl mit grünen Oliven	ochi me Spor-éleo me prásinos Eliés
mit schwarzen Oliven	me máwres Eliés
mit wenig Zwiebeln	me líga Kremýdia
mit viel Oregano	me polí Rígano
ohne Salz.	chorís Aláti.
Ein Ouzo Tsántali in einem kleinen Glas pur	Éna Oúzo Tsántali se mikró Potíri skéto
kalt	krío
in einem Glas mit Eis	se Potíri me Págo
mit viel Wasser	me polý Neró
mit wenig Wasser aus der Flasche	me lígo Neró
kein Leitungswasser ohne Kohlensäure.	apó to Bukáli ochi apo tin Wrisi chorís Anthrakiko.
Ich möchte einen Makedoniko Trester-Brand.	Thelo ena Makedoniko Tsipouro.
Zu unserem Wohl!	Stín Igia mas!

## Bei der Hauptspeisenbestellung

Was für Speisen haben Sie?	Ti Fagitá échete?
Ich möchte etwas essen, mit Fisch.	Thélo káti na fáo me Psári.
Was bieten Sie uns an?	Ti mas protínete?
Krabben	Garídes
Seezungen	Glósses
Doraden Royal	Tsipúres
Seewölfe	Lawrákia
Rotbarben	Barbúnia
Hühnchen	Kotópulo
-Schenkel	-Búti
-Flügel	-Fterúga
-Brust	-Stíthos
Schweinefleisch	Kréas chirinó
Kotelett	Brisóla
mit Zitrone	me Lemóni.
Kalbfleisch	Kréas moscharísio
Rindfleisch	Kréas wodinó
Wild.	Kynígi.
Gebraten	Psiméno
im Backofen	sto Fúrno
auf dem Grill	sti Schára
gekocht	wrastó
mit Pommes frites.	me Patátes tiganités.
Mit Kartoffeln	Me Patátes
vom Backofen	tu Fúrnu
mit Öl und Zitrone	me Ládi ke Lemóni
mit Tomatensauce	me Sáltsa Ntomátas
mit schwarzem Pfeffer	ke máwro Pipéri
nicht gerieben.	óchi triméno.
Die Pfeffermühle	Ton Mýlo gia to Pipéri
mit frischem Oregano.	me fréskia Rígani.



Perikles (gr. Περικλής \* vor bzw. um 490 v. Chr.; † September 429 v. Chr.) gehörte zu den führenden Staatsmännern Athens und der griechischen Antike im 5. Jahrhundert v. Chr. Mit seinem Wirken gingen der Ausbau der Attischen Demokratie, die Sicherung der Vormachtstellung Athens im Attischen Seebund und die Durchführung eines glanzvollen Bauprogramms auf der Athener Akropolis einher.