

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
Warme Küche von 11.00–14.00 Uhr und 17.00–21.30 Uhr

Donnerstag Ruhetag

www.agora2restaurant.de · E-mail: 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	4,50
Campari – Soda oder Orangensaft – ²		4 cl	6,90
Wodka – Lemon oder Orangensaft – ^{1, 10}		4 cl	6,90
Martini – Weiß –		5 cl	4,50
Ouzo mit Feige ²		2 cl	4,50



KLEINE APPETITANREGER

KALTE VORSPEISEN KRÍA OREKTIKÁ

1	Taramas – Fischroggensalat mit Zitronensaft verfeinert – AD ^{1,2}	6,20
2	Tzatziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch – G	4,60
3	Auberginensalat – mit Mandeln und Knoblauch – CG	6,50
4	Oktopussalat – mit Öl, Zwiebeln, Zitronensaft und feiner Marinade – R	11,90
5	Oliven oder Peperoni – mittelscharf –	4,90
6	Schafskäse – serviert mit Oliven und Peperoni – G	9,50
7	Calamarisalat – mit feiner Marinade – R	9,50
8	Krabbencocktail ²	10,00
9	Vorspeisenteller 1 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – ACDFGR ^{1,2}	13,90
10	Vorspeisenplatte 2 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – R ^{1,2}	22,90
111	Florini Paprika gefüllt mit Schafskäse – in Öl, kalt – G	9,90



WARME VORSPEISEN SESTA ORETIKÁ

- | | | | |
|-----|--|---|-------|
| 11 | Auberginen – gebacken mit Tzatziki – ACG |  | 9,90 |
| 12 | Zucchini – gebacken mit Tzatziki – ACG | | 9,90 |
| 13 | Calamaris – gebacken mit Tzatziki – AGR | | 10,50 |
| 14 | Dolmadakia – Weinblätter, gefüllt mit Reis und Hackfleisch, in Hollandaisesoße – AC^{1,5} | | 7,50 |
| 15 | Gigantes – Riesenbohnen, in Tomatensoße – ^{3,5} |  | 6,90 |
| 16 | Saganaki – gebackener Schafskäse – ACG | | 9,90 |
| 17 | Bujurdi – Schafskäse aus dem Backofen (pikant) – G | | 10,90 |
| 18 | Schafskäse – mit Metaxasoße u. mit Käse überbacken – ACGLM¹ |  | 13,90 |
| 19 | Peperoni vom Grill – mit Knoblauch und Tzatziki – CGLM | | 8,50 |
| 20 | Scampis-Saganaki
– in Tomatensoße, mit Knoblauch verfeinert und mit Schafskäse überbacken – ABGLM¹ | | 14,50 |
| 109 | Gemischte warme Vorspeisen (für 1 Person) – ACGR^{1,5} | | 13,90 |
| 110 | Gemischte warme Vorspeisen (für 2 Personen) – ACGR^{1,5} | | 23,50 |
| 115 | Florini Paprika – gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch (aus dem Backofen) – G | | 10,90 |
| 116 | Champignons – mit Kräuterkäse überbacken – G | | 10,90 |
| 117 | Auberginen – gefüllt mit Schafskäse und frischem Knoblauch – G | | 9,50 |

SALATE SALÁTES

- | | | | |
|-----|---|--|-------|
| 24 | Krautsalat | | 4,50 |
| 25 | Chefsalat
– Weißkraut, Rotkraut, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Käse, Schinken und Chefsoße – ^{2,8} CGM |  | 15,90 |
| 26 | Griechischer Bauernsalat GM | | 13,90 |
| 27 | Fitness-Salat – Gourmetsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, verfeinert mit milder Balsamico-Soße, Hähnchenbruststreifen – AM |  | 13,90 |
| 28 | Tomaten-Gurkensalat – mit Zwiebeln – | | 6,90 |
| 118 | Thunfischsalat – Gourmetsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Croûtons, Haussoße und Thunfisch – ² ACDG | | 13,90 |

SUPPEN SOÚPPES

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Bohnensuppe – nach griechischer Art – CLM | 4,90 |
| 22 | Tomatensuppe – mit Croûtons und Schlagsahne – CM | 4,90 |
| 23 | Hühnersuppe – nach griechischer Art – CLM | 5,90 |



BEILAGEN SINODEFTIKÁ

- | | | |
|-----|--|------|
| 29 | Reis – Djuwetsch-Reis – CLM | 3,90 |
| 30 | Frittierte Kartoffelscheiben – Pommes frites – A | 3,90 |
| 31 | Kartoffeln aus dem Backofen CLM | 4,50 |
| 32 | Grüne Bohnen CLM | 4,50 |
| 33 | Pita – Fladenbrot – A | 2,50 |
| 330 | Kritharaki – Reismudeln – ACL M | 4,50 |



FISCHGERICHTE PSARIA

- | | | |
|----|---|-------|
| 34 | Calamaris gebacken – mit Reis, Tzatziki und Salat – ACGLMR | 16,50 |
| 35 | Calamaris vom Grill – mit grünen Bohnen, Reis und Salat – CGLMR | 19,90 |
| 36 | Calamaris und Scampispieß vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLMR | 22,50 |
| 37 | Scampispieße vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLM | 23,90 |
| 38 | Seezunge (Zungenfilet) vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – CDGLM | 20,90 |
| 39 | Seezunge (Zungenfilet) und Calamaris vom Grill
– mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – CGLMR | 21,50 |
| 40 | Forelle vom Grill – mit Kartoffeln a. d. Backofen, Kaisergemüse u. Salat – CGLM | 17,50 |
| 41 | Zanderfilet vom Grill – mit Butterreis und Salat – CDGLM | 20,50 |
| 42 | Lachsfilet vom Grill
– mit Weißwein-Senfsoße, Butterreis und Salat – CDGLM | 20,50 |
| 43 | Riesengarnelen vom Grill – mit Butterreis und Salat – BCGLM | 26,90 |
| 44 | Fischteller vom Grill – mit Zungenfilet, Calamaris u. Scampispieß, Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLMR | 27,90 |
| 45 | Fischplatte vom Grill – für 2 Personen – Zungenfilet, Calamaris, Lachsfilet und Scampispieße, mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse u. Salat – BCGLMR | 54,50 |



GRILLGERICHTE PSITA FAGITA

47	Schweinefilet – mit Kräuterbutter, Reismudeln und Salat – CLM	18,90
48	Gyros – mit Reis, Tzatziki und Salat – CGLM	14,90
49	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	14,90
50	Gyros-Pita – mit Tzatziki und Salat – ACGLM	14,90
51	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis u. Salat – ACGLMR	16,90
52	Sutzuki – Hackfleischsteaks mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	14,90
53	Bifteki – Hackfleisch, gefüllt mit Schafs- u. Butterkäse, mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM ¹	16,90
54	Suvlaki – 2 Fleischspieße aus Schweinelende, mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	14,90
55	Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	15,50
56	Dorfteller – Gyros, Suvlaki, Schweinelendensteak, Tzatziki, Reis u. Salat – CGLM	16,90
57	Salonikiteller – Gyros, Leber, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	16,90
58	Korfuteller – Gyros, Suvlaki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	16,90
59	Makedoniateller – Gyros, Schweinesteak, Suvlaki, Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	19,50
60	Santoriniteller – Gyros, Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	19,50
61	Lammteller – Lammfilet, Lammkoteletts, Lammhüftsteak, Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM	25,90
62	Lammkoteletts – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM	22,90
63	Lammfilets – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM	26,90
64	Lammspieß (Hüftsteak) – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis u. Salat – CGLM	24,50
65	Agorateller – Lammfilet, Lammkoteletts, Schweinefilet, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	23,50
66	Spieß AGORA – Schweine- und Lammfilet mit Kritharaki und Salat – CGLM	23,50
67	Bon-Filet-Spieß – Schweinefilet am Spieß mit Kräuterbutter, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – G	22,90
68	Olympia-Medaillon – Schweinelendensteaks in Metaxasoße, mit Käse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	18,50
69	Schweinelendchen am Spieß – gefüllt mit Schafskäse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – G	22,50
70	Akropolisteller – Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Rinderleber, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	17,90

GRILLGERICHTE 2–4 PERSONEN

PSITES PIATELES GIA 2–4 ATOMA

- | | | |
|--|--|--------------|
| <p>72 Tavernen-Platte (für 2 Personen)
– Gyros, 2 Suvlaki, Calamaris gebacken,
Kritharaki, Tzatziki u. Bauernsalat – ACGLMR</p> |  | <p>42,50</p> |
| <p>73 Athen-Platte (für 2 Personen)
– Gyros, 2 Suvlaki, 2 Sutzuki, 2 Lammkoteletts,
Reis, Tzatziki und Bauernsalat – CGLM</p> | | <p>43,90</p> |
| <p>74 Diogenes-Platte (für 4 Personen)
Gyros, 4 Suvlaki, 4 Sutzuki, 4 Lammkoteletts,
Leber, Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate – CGLM</p> | | <p>85,90</p> |

AUS DEM BACKOFEN APO TO FOURNO

- | | |
|--|--------------|
| <p>75 Gyros überbacken – Metaxasoße, Käse,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM¹</p> | <p>18,90</p> |
| <p>76 Moussakas – Auberginenauflauf mit Kartoffeln,
Hackfleisch, Béchamelcreme und Salat – CGLM¹</p> | <p>16,90</p> |
| <p>77 Lammhaxe mit Kritharaki (Langkornnudeln)
– mit Käse überbacken und Salat – CGLM¹</p> | <p>20,90</p> |
| <p>770 Lammhaxe mit Spaghetti
– mit Käse überbacken und Salat – CGLM</p> | <p>20,90</p> |
| <p>78 Lammhaxe mit grünen Bohnen
– Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – CLM</p> | <p>20,90</p> |
| <p>79 Lammhaxe mit Riesenbohnen
– und Salat – CLMCGLM^{3,5}</p> | <p>20,90</p> |
| <p>792 Lammhaxe mit Auberginen
– und Salat –</p> | <p>20,90</p> |
| <p>793 Kalbfleisch mit Auberginen
– und Salat –</p> | <p>20,90</p> |
| <p>794 Kalbfleisch mit Kritharaki – mit Käse überbacken und Salat – CGLM¹</p> | <p>20,90</p> |
| <p>795 Stifado Kalbfleisch – mit ganzen gekochten Zwiebeln und Salat – CLM⁵</p> | <p>20,90</p> |
| <p>790 Filet vom Schwein – gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – CLM</p> | <p>23,50</p> |
| <p>791 Schweinesteak – in Tomatensoße mit Tomaten,
Paprika und Käse überbacken, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM¹</p> | <p>19,50</p> |

NUDELGERICHTE ZYMARIKA EDÉSMATA

450	Spaghetti – mit Tomatensauce –	9,50
451	Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch – CGLM	11,90
452	Spaghetti – mit Champignons und Schlagsahne – G	13,50
453	Spaghetti vom Backofen – mit Hackfleisch und Käse überbacken – CGLM	14,50
454	Kritharaki (Langkornnudeln) v. Backofen – m. Hackfleisch u. Käse überb. – CGLM	14,50

DEUTSCHE GERICHTE GERMANIKÁ FAGITA

80	Zarte Schweinefilets – Jäger Art, m. fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACG	20,90
83	Schnitzel Wiener Art – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACG	13,90
84	Schnitzel Jäger Art – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACG	13,90
85	Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACG	16,90
850	Hühnerbrustschnitzel paniert – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACG	13,90

SENIORENTELLER PIÁTA ILIKIOMÉNON

86	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	12,90
87	Gyros – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	12,90
88	Gyros und Schweinesteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,50
89	Hackfleischsteaks – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,50
90	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis und Salat – ACGLMR	13,90
91	Seezunge (Zungenfilet) vom Grill – mit Kartoffeln a. d. Backofen u. Salat – CDGLM	15,50
92	Calamaris gebacken – mit Tzatziki, Reis und Salat – ACGLMR	14,50
93	Lammkoteletts – mit Tzatziki, grünen Bohnen u. Salat – CGLM	15,50
94	Schweinesteaks – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	13,50
95	Rinderleber vom Grill – mit Tzatziki, Reis u. Salat – CGLM	13,50
96	Poseidonteller – mit Gyros, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,50
97	Mykonosteller – mit Gyros, Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,90
98	Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – ACGLM	13,50
99	Kretateller – mit Gyros, Leber, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,50
100	Gyros überbacken – mit Metaxasoße, Käse, Kartoffelscheiben und Salat – ¹ ACGLM	14,50
101	Leberpfanne Jäger Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat ACGLM –	13,50

PFANNENGERICHTE APO TO TIGÁNI

- | | | |
|-----|---|-------|
| 102 | AGORA-Pfanne – mit Schweinefilet-Medaillons in Weinsahnesoße, frischem Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM | 20,90 |
| 103 | Pfanne »à la chef« – mit Hühnerbrustfilet in pikanter Metaxasoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM | 20,90 |
| 104 | Meteora-Pfanne – mit zartem Lammfleisch in Weinsahnesoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – (mit Knoblauch) ACGLM | 21,90 |
| 105 | Leberpfanne – Jäger Art, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 17,50 |
| 106 | Gyrospfanne – m. Weißweinssoße, Knoblauch, fritt. Kartoffelscheib., Salat – ACGLM | 17,50 |

VEGET. GERICHTE FAGITA CHORÍS KRÉAS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 112 | Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse
– aus dem Backofen, mit Käse überbacken und Salat – ACGLM ¹ | 14,50 |
| 113 | Nudelaufwurf – mit verschiedenem Gemüse, in Sahnesoße, mit Käsecreme überbacken und Salat – ACGLM ¹ | 14,50 |
| 114 | Gemüseteller – aus verschiedenem buntem Gemüse und Salat – CLM | 15,90 |

DESSERT UND EIS EPIDÓRPIA KE PÁGOTA

- | | | |
|-----|---|------|
| 120 | Galaktoboureko – Griesmilchkuchen, serviert mit Vanilleeis – ACG ^{1,8,15} | 7,50 |
| 121 | Griechischer Joghurt – mit Honig und Walnüssen – G | 5,90 |
| 122 | Halwas – Honig-Sesam-Gebäck – G | 4,80 |
| 123 | Eiskaffee – mit Vanilleeis und Sahne – G ^{1,8,15} | 5,20 |
| 124 | Gemischtes Eis – mit Sahne und Schokoraspeln – G ^{1,8,15} | 5,90 |
| 125 | Vanilleeis mit heißen Himbeeren – und Sahne – G ^{1,8,15} | 6,90 |
| 126 | Cup »Dänemark« – Vanilleeis mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Mandeln – G ^{1,8,15} | 6,90 |
| 127 | Nußknacker – Walnuss-Eis mit Walnüssen, Mandeln, Schokoladensoße und Sahne garniert – G ^{1,8,15} | 7,20 |
| 140 | Schwarzwald-Becher – Vanille- u. Schokoladen-Eis mit Kirschen u. Sahne ^{1,8,15} | 6,90 |
| 128 | Sanfter Engel – Orangensaft mit Vanilleeis – G ^{1,8,15} | 5,20 |
| 129 | Kokosnuss – Kokosnusseeis – G ^{1,8,15} | 5,90 |
| 130 | Mini Cabaret – Zarte Schokoladenplättchen in Vanilleeis u. Sahne – G ^{1,8,15} | 5,80 |

WARME GETRÄNKE ZESTÁ POTÁ

Griechischer Mocca ⁹		2,90
Tasse Kaffee ⁹		3,00
Haferl Kaffee ⁹		4,20
Espresso ⁹		2,80
Haferl Cappuccino ⁹		4,20
Haferl heiße Schokolade		4,30
Latte Macchiato ⁹		4,90
Tasse Tee (verschiedene Sorten), schwarzer Tee ⁹		2,90

BIERE MPYRES

Graf Arco Hell vom Fass klein		0,251	3,00
Graf Arco Hell vom Fass		0,501	4,30
Graf Arco Pils vom Fass		0,301	3,90
Graf Arco Alkoholfreies Bier		0,501	4,30
Graf Arco Schwarzbier vom Fass klein		0,251	3,00
Graf Arco Schwarzbier vom Fass		0,501	4,40
Graf Arco Weiße Hell klein, vom Fass		0,301	3,50
Graf Arco Weiße Hell		0,501	4,50
Graf Arco Weiße Dunkel		0,501	4,50
Graf Arco Leichte Weiße		0,501	4,50
Graf Arco Alkoholfreie Weiße		0,501	4,50
Radler klein		0,251	3,00
Radler		0,501	4,30
Cola-Weizen		0,501	4,50
Limo-Weizen		0,501	4,50

MOST MOUSTOS

Apfelmost (Apfelwein)		0,401	4,20
Apfelmostschorle		0,401	4,20

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

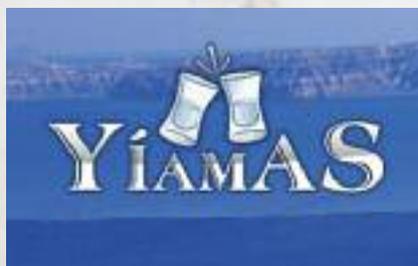
ANAPSIKTIKÁ

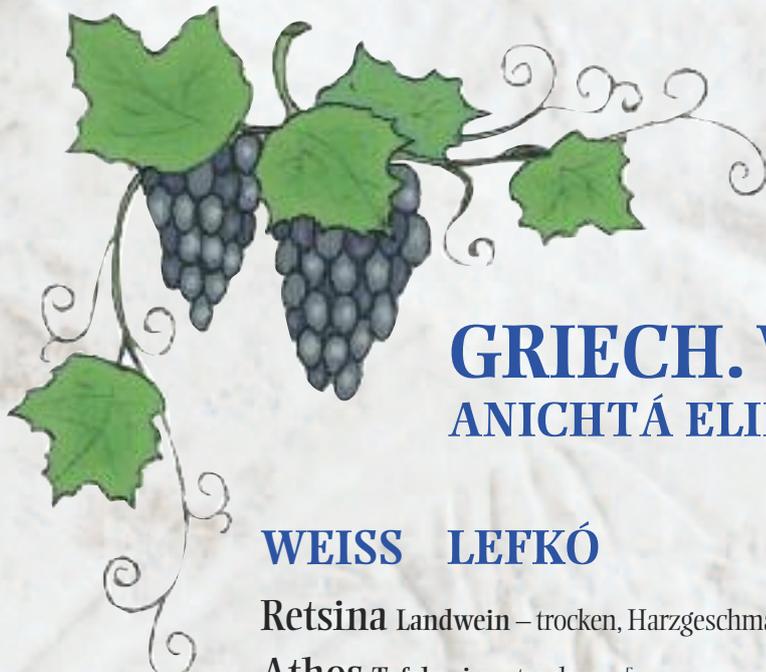
Mineralwasser Gourmet-Flasche (mit Kohlensäure oder Still)	0,25 l	3,20		
Mineralwasser Gourmet-Flasche (mit Kohlensäure oder Still)	0,70 l	5,90		
Tafelwasser groß (mit Kohlensäure oder Still)	0,40 l	3,80		
Coca Cola ^{1,9}	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Orangenlimo ^{1,2,3}	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Zitronenlimo ²	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Cola-Mix ^{1,2,3,9}	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Apfelschorle ²	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Bitter Lemon ¹⁰	0,20 l	3,00	0,40 l	4,20
Apfelsaft ²	0,20 l	3,00	0,40 l	4,40
Orangensaft	0,20 l	3,20	0,40 l	4,40
Traubensaft	0,20 l	3,20	0,40 l	4,50
Johannisbeersaft	0,20 l	3,20	0,40 l	4,50
Saftschorlen (Orangen, Trauben, Johannisbeere)	0,20 l	3,00	0,40 l	4,40



SPIRITUOSEN INOPNEVMATÓDI

Ouzo (klarer Anisschnaps)	2 cl	2,80
Metaxa *****	2 cl	3,80
Metaxa *****	2 cl	4,20
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	7,90
Underberg	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	3,90
Obstler	2 cl	3,90
Williamsbirne	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Bananenlikör	2 cl	3,90
Bailey's	2 cl	4,20
Amaretto	4 cl	4,20
Ramazotti	4 cl	5,90





GRIECH. WEINE OFFEN ANICHTÁ ELINIKA KRASIÁ

WEISS LEFKÓ

Retsina Landwein – trocken, Harzgeschmack – ⁵	0,25l	4,90	0,50l	9,80
Athos Tafelwein – trocken – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,20
Imiglikos – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Samos Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25l	5,90	0,50l	11,50
Weinschorle – WEISS oder ROT – ⁵	0,25l	4,20	0,50l	7,90

ROT KÓKKINO



Naousa Qualitätswein – sehr trocken – ⁵	0,25l	5,50	0,50l	10,50
Athos Tafelwein – trocken – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Demestica Tafelwein – leicht trocken – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,20
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25l	5,90	0,50l	11,50

ROSÉ ROSÉ

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtr. – ⁵	0,25l	5,30	0,50l	10,20
Imiglikos Tafelwein – halbsüß – ⁵	0,25l	5,20	0,50l	10,00



GRIECH. FLASCHENWEINE FIÁLES OINOU

WEISS LEFKÓ 0,5 l bzw. 0,75 l

Malamatina Retsina – trocken, mit Harzgeschmack – ⁵	0,50 l	10,00
Retsina Landwein – trocken, mit Harzgeschmack – ⁵	0,75 l	18,50
Athos Tafelwein – trocken – ⁵	0,75 l	18,50
Demestica Tafelwein – leicht trocken – ⁵	0,75 l	17,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,75 l	18,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,75 l	17,90
Moschofilero Qualitätswein – trocken – ⁵	0,75 l	25,90
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – ⁵	0,75 l	32,90
Samos Qualitätswein ⁵	0,75 l	24,90



ROT KÓKKINO 0,75 l

Naousa Qualitätswein – sehr trocken – ⁵		21,90
Athos Tafelwein – trocken – ⁵		18,50
Demestica Tafelwein – leicht trocken – ⁵		17,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		18,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵		17,90
Rapsani auserwählter Qualitätswein – trockener, fruchtig – ⁵		32,00
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – ⁵		35,00
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein ⁵		24,90



ROSÉ ROSÉ 0,75 l

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – ⁵		18,50
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		18,90
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵		17,90



SEKT AFRÓDIS OINOS

Piccolo – Hausmarke – ⁵	0,20 l	5,50
Hausmarke ⁵	0,75 l	20,90
Henkell Trocken ⁵	0,75 l	23,90
Fürst von Metternich ⁵	0,75 l	33,00
Asti Cinzano ⁵	0,75 l	22,90



*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 –	8,90
379	Spaghetti Bolognese – mit Hackfleisch –	9,50
380	Gyros – in Jägersoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	11,50
381	Gyros – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,50
382	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	11,50
383	Gyros und Schweinelendensteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,50
384	Gyros und Hacksteak – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,50
385	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis und Salat – ACGLM	12,90
386	Gyros und Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,50
387	Feine Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,50
388	Schweinelendensteaks »Jäger Art« – mit fritt. Kartoffelsch. u. Salat – ACGLM	11,90
389	Lammkoteletts – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	13,90
390	Schnitzel »Wiener Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACG	11,90
391	Schnitzel »Jäger Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat ACG	12,50
392	Calamaris gebacken – mit Tzatziki, Reis und Salat – ACGLMR	12,90
393	Forelle gebacken – mit Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – ACGLM	12,90
394	Hühnerbrustfilet – m. Weißwein-Senfsoße, fritt. Kartoffelsch. u. Salat – ACGLM	11,90
395	Hackfleischsteaks – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM	11,90
396	Leberpfanne »Jäger Art« – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM	11,90
397	Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse – mit Käse überbacken und Salat – ¹ ACGLM	12,50

MATHENO ELLINIKA – ICH LERNE GRIECHISCH

Bei der Begrüßung

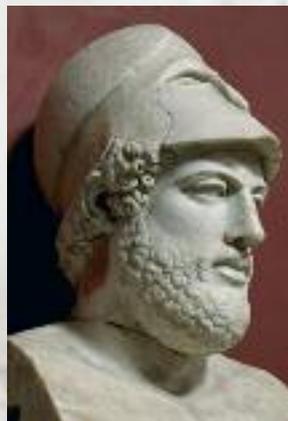
Guten Tag	Kalí-Méra
Guten Abend	Kalí-Spera
Griß dich	já-su
Ich grüße euch	já-sas
Wie geht es dir	Ti kánis
Wie geht es Ihnen	Ti kánete
Gut	Kalá
Sehr gut	Polí kalá
Ja	Ne
Nein	Óchi
Danke	Efcharistó
Bitte	Parakaló
Und	Ke
Mit	Me

Bei der Vorspeisenbestellung

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

Bei der Hauptspeisenbestellung

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