

## SUPPEN

1	Tomatensuppe	4,80
2	Gulaschsuppe	6,00

## KALTE VORSPEISEN

3	Tzaziki	(Joghurt mit geriebener Gurke, Knoblauch) hausgemacht	5,50
4	Kopanisti	(leicht, pikante Schafskäse-Creme) (G)	5,50
5	Taramas <sup>(1)</sup>	(Fischrogencreme) (D,G)	5,50
6	Elies & Piperies	(Oliven aus Kalamata mit Peperoni) (2,6)	5,50
7	Feta	mit Olivenöl verfeinert (G)	7,50
8	Dolmadakia	(gefüllte Weinblätter mit Reis) dazu Tzaziki (G)	7,00
9	Trigono	(Tzaziki, Taramas, Kopanisti) dazu Pita (A1,D,G)	7,50
10	Oktapussalat	(Oktapus mit Paprika, Karotten, Zwiebeln) (G,N)	10,50
18	Kretischer Dakos	(Gerstenbrot aus Kreta) dazu Tomaten und Feta (A3,G)	9,50

## WARME VORSPEISEN

11	Skordopsomo	Knoblauchbrot mit Olivenöl (A1)	4,50
12	Piperies	(Peperoni gebraten) mit Knoblauch und Olivenöl (2)	6,90
13	Kolokithakia	(Zucchini gebraten) mit Tzaziki (A1,G)	7,50
14	Florinis gemistes	(rote Paprikaschoten aus dem Ofen) gefüllt mit Käsecreme (G)	9,50
15	Gigantes	(Riesenbohnen) mit Tomatensauce und Feta (G)	8,50
16	Ochtapodi Scharas	(Oktapus gegrillt) mit Olivenöl, Zitrone und Feta (G,N)	15,00
17	Mydia	(Muscheln aus der Pfanne) mit Knoblauchbutter (G,N)	9,50
19	Feta Saganaki	(Feta paniert und gebacken) (A1,C,G)	8,50
20	Feta Furnu	(Feta aus dem Ofen) leicht pikant (G)	9,50
21	Feta Filo	(Feta in Blätterteig) mit Sesam und Honig (A1,C,G,K)	9,50
22	Pikilia	Vorspeisen-Teller für 1 Person (Tzaziki, Taramas <sup>(1)</sup> , Kopanisti, Tiropitakia, Zucchini Auberginen, rote Paprika, Knoblauchbrot) (A1,C,D,G)	14,50



## SALATE

23	Salata anamikti	Bunter Salatteller (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons)	4,50
24	Lachanosalata	(Krautsalat und Karotten)	5,00
25	Choriatiki Salata	Original griechischer Bauernsalat (Feta, Tomaten, Gurken, Oliven <sup>(G)</sup> , Peperoni <sup>(Z)</sup> , Zwiebeln) mit Olivenöl <sup>(G)</sup>	10,50
231	Kotopoulo Salata	(gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons) mit Balsamico Dressing	14,50
232	Kalamari Salata	(gegrillte Baby-Kalamari, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons) mit Haus-Dressing <sup>(H)</sup>	16,00
233	Garides Salata	(gegrillte Garnelen, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons) mit Haus-Dressing <sup>(H)</sup>	16,00
234	Solomos Salata	(gegrillter Lachs, Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons) mit Orangen-Dressing <sup>(O)</sup>	16,00
235	Gyros Salat	(Gyros, Blattsalat, Tomaten, Zwiebel, Gurken, Paprika, Croutons) mit Joghurt-Dressing <sup>(G)</sup>	14,00



## BEILAGEN & EXTRAS

26	Pita	(griechisches Fladenbrot) <sup>(AS)</sup>	2,00
27	Oregano Kartoffeln	aus dem Backofen	5,00
28	Gebratenes Gemüse	verschiedenes, frisches Gemüse	5,50
29	Grüne Bohnen	in Tomatensauce	4,00
30	Tomatenreis	nach griechischer Art	3,00
30	Pommes Frites		3,50
31	Tzatziki Dip	<sup>(G)</sup>	2,00
32	Tararas Dip	<sup>(D)</sup>	2,00



## FISCHGERICHTE

Gerichte werden mit Tomatenreis, Tzatziki, und Salat serviert. (G)  
Für Pommes statt Reis Aufpreis 1,-€

34	Kalamaria	(gebackener Tintenfisch) (N)	17,50
35	Kalamaria & Garides	(Tintenfisch und Garnelen, gebacken) (B,N)	18,50
36	Psari Fileto	(Fischfilet) (D)	17,00
37	Sardeles	(Sardinen) (D)	16,00
38	Psaropiatela	Fischteller (Kalamari, Garnelen, Fischfilet, Sardinen) (B,D,N)	21,50
39	Psaropiatela gia 2	Fischplatte für 2 Personen (Kalamari, Garnelen, Fischfilet, Sardinen) dazu Oregano Kartoffel & frischem Pfannen-Gemüse (B,D,N)	21,50

## FISCH VOM GRILL

Gerichte werden mit Oregano-Kartoffeln, frischem Pfannengemüse und Salat serviert.

40	Kalamarakia	(Baby-Calamari) (N)	19,90
41	Garides	(Garnelen) (B)	20,50
42	Psaropiatele gia 2	Fischplatte für 2 Personen (Baby-Calamari, Garnelen, Lachsfilet, Doradenfilet, und Muscheln) (B,D,N)	56,00





## GRILLFLEISCH- SPEZIALITÄTEN

Gerichte werden mit Tomatenreis, Tzatziki und Salat serviert <sup>(G)</sup>

43	Gyros	(Vom Drehspieß, hausgemacht)	14,50
44	Gyros Pita	(Gyros mit Fladenbrot) <sup>(A1)</sup>	15,50
45	Gyros & Kalamari	<sup>(N)</sup>	17,50
46	Suvlaki	(Magere Schweinefleischstücke am Spieß)	14,50
47	Biftekakia	(Hackfleischküchle) <sup>(A1,C)</sup>	14,50
48	Gyros & Suvlaki		16,50
49	Pikilia Kreatikon	Grillteller mit Gyros, Suvlaki, Lammkotelett und Biftakaki <sup>(A1,C)</sup>	20,50
50	Pikilia gia 2	Grillplatte für 2 Personen mit Gyros, 2 Suvlaki, 2 Lammkotelett. 2 Biftakakia und Bauernsalat <sup>(A1,C)</sup>	44,00

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Gerichte werden mit Oregano-Kartoffeln, grüne Bohnen, Tzatziki und Salat serviert <sup>(G)</sup>

52	Buzario	(Suvlaki gefüllt mit Feta und Tomate) <sup>(G)</sup>	19,50
53	Suvlaki Fileto	(Schweinelenden-Spieß mit Paprika und Zwiebeln)	14,50
54	Pidakia	(Lammkoteletts)	20,50
55	Bifteki gemisto	(Hacksteak gefüllt mit Feta, Tomate und Peperoni) <sup>(2,A1,C,G)</sup>	18,00





## BACKOFEN SPEZIALITÄTEN

Gerichte werden mit Käse überbacken, Pommes und Salat serviert <sup>(G)</sup>

56	Biftekekia	mit Metaxasauce <sup>(G)</sup>	17,50
57	Biftekekia	mit Champignonsauce <sup>(G)</sup>	17,50
58	Hähnchenbrust-Filet	mit Metaxasauce <sup>(G)</sup>	17,50
59	Hähnchenbrust-Filet	mit Champignonsauce <sup>(G)</sup>	17,50
60	Schweinelendchen	mit Metaxasauce <sup>(G)</sup>	17,50
61	Schweinelendchen	mit Champignonsauce <sup>(G)</sup>	17,50
62	Gyros	mit Metaxasauce <sup>(G)</sup>	17,50
63	Gyros	mit Champignonsauce <sup>(G)</sup>	17,50

## SCHNITZEL GERICHTE

Gerichte werden Pommes und Salat serviert

64	Schweineschnitzel	(Nach wiener Art) <sup>(A1,G)</sup>	14,50
65	Cordon Bleu	<sup>(10,A1,G)</sup>	16,50
66	Schweineschnitzel	(Nach wiener Art) mit Champignonsauce ala Chef <sup>(A1,G)</sup>	16,50
660	Hähnchenschnitzel		16,50





## KLEINE GERICHTE

67	Schweineschnitzel	(Nach wiener Art) mit Pommes und Salat <small>(A1,C)</small>	10,50
68	Suvlaki	mit Pommes und Salat	11,50
69	Gyros	mit Pommes und Salat	11,50
70	Biftekakia	mit Pommes und Salat <small>(A1,C)</small>	11,50
71	Kalamari	mit Pommes und Salat <small>(N)</small>	13,50
72	Gyros Pita	gerollt mit Tzatziki, Tomaten und Pommes <small>(A1,G)</small>	8,50
73	Currywurst	mit Pommes	9,00
74	Portion Pommes		3,50

## WECHSELNDE SONN- & FEIERTAGS GERICHTE

75	Schweinebraten	mit Kloß und Salat	14,50
76	Kleiner Schweinebraten	mit Kloß und Salat	11,50
77	Schäufele	mit Kloß und Salat	15,50
78	Rouladen	mit Kloß und Salat	16,00
79	Sauerbraten	mit Kloß, Preiselbeeren und Salat	16,50
80	Kloß	mit Soße	3,50





## NACHSPEISEN

81	Galaktobureko	Nach Omas Rezept (Blätterteig mit Grieß-Vanillecreme, Sirup dazu Vanilleeis <sup>(11)</sup> (A1,C,G)	7,00
82	Griechischer Joghurt	mit Honig und Walnüssen (H3,G)	5,50
83	Schokosoufflé	mit Vanilleeis (11) (C,G)	7,00
84	Apfelstrudel	mit Vanilleeis (11) (A1,C,G)	7,00
85	Kataifi	(Teigfäden mit Walnussfüllung, Sirup dazu Vanilleeis (11) (A1)	7,00
86	Eisbecher	3 Kugeln mit Sahne (11) (G)	5,50



## KAFFEE & HEISSES

87	Tasse Kaffee	(9)	2,80
88	Espresso	(9)	2,00
89	Espresso	Doppelt (9)	3,50
90	Cappuccino	(9,G)	3,20
91	Griechischer Mokka	(9)	3,00
92	Tee	(verschiedene Sorten)	2,80
93	Tee mit Rum	(verschiedene Sorten)	4,50
94	Heisse Trinkschokolade	(G)	3,80



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,3 l	0,5 l
Waldquelle Mineralwasser Spritzig	3,00	3,50
Waldquelle Mineralwasser Naturell	3,00	3,50
Zitronenlimonade (1,3)	3,00	4,00
Orangenlimonade (1,3)	3,00	4,00
Cola-Mix (1,3,9)	3,00	4,00
Coca Cola (1,3,9)	2,80	3,90
Coca Cola Zero (1,3,9,13,14)	2,80	3,90
Mandarine Mango (1,3)	3,00	4,00
Limette (1,3)	3,00	4,00
Saft 100% (Apfel, Orangen, Maracuja)	3,50	4,50

## VITAL GETRÄNKE

Saftschorle (Apfel, Johannisbeere)	3,00	4,00
Sport Getränk		4,00
Eistee Pfirsich (1,3)		4,00

## BIERE (VOM FASS)

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Landbier (A3)	3,00		3,80
Gutsherren-Pils (A3)	3,00	3,80	
Angerwirts-Weizen (A1,A3)	3,00		4,00
Radler (1,3) (A3)	3,00		3,80
Cola-Weizen (1,3,9) (A1,A3)	3,20		4,00
Russen (1,3) (A1,A3)	3,20		4,00

## FLASCHENBIERE

		0,5 l
Kellerbier (A3)		4,00
Schwarzbier (A3)		4,00
Helles Bier (A3)		3,80
Rotbier (A3)		4,00
Angerwirts-Weizen (A1,A3)		4,00
Dunkles Weizen (A1,A3)		4,00
Federleichte Weisse (A1,A3)		4,00
Alkoholfreies Weizen (A1,A3)		4,00
Alkoholfreies Bier (A3)		4,00
Naturtrübes Radler (1,3) (A3)		4,00



## WEISSWEINE

Retsina	Tafelwein, geharzt (L)	0,2l	5,00
Retsina	Flasche (L)	0,5l	9,50
Moschofilero	Tafelwein, trocken (L)	0,2l	5,50
Makedonikos	Tafelwein, halbtrocken (L)	0,2l	5,50
Imiglykos	Tafelwein, lieblich (L)	0,2l	5,50
Samos	Likörwein, süß (L)	0,2l	5,50
Sylvana	Tafelwein, trocken (L)	0,2l	5,50
Weinschorle		0,3l 4,50	0,5l 7,00
Biblia Chora	Qualitätswein, trocken, fruchtig (L)	Flasche 0,75l	26,00

## ROTWEINE

Merlot	Tafelwein, trocken (L)	0,2l	5,50
Makedonikos	Tafelwein, halbtrocken (L)	0,2l	5,50
Imiglykos	Tafelwein, lieblich (L)	0,2l	5,50
Mavrodaphne	Likörwein, süß (L)	0,2l	5,50
Biblia Chora	Qualitätswein, trocken, fruchtig (L)	Flasche 0,75l	26,00

## ROSÉWEINE

Apelia	Tafelwein, trocken (L)	0,2l	5,50
Dio Potamia	Qualitätswein, trocken (L)	Flasche 0,75l	21,00



## APERITIF & SPIRITUOSEN

Aperol Spritz (2cl)	6,00	Lillet Wildberry (2cl)	6,00
Hugo Spritz (2cl)	6,00	Mango Spritz (2cl)	6,00
Prosecco (0,1l)	3,50	(Flasche 0,7l)	15,50
Ouzo (2cl)	2,50	Ouzo mit Eis (4cl)	4,50
Ouzo Plomari (200ml Flasche)	12,00	Williams-Birne (2cl)	3,00
Ramazotti (2cl)	3,50	Jägermeister (2cl)	3,00
Amaretto (2cl)	3,50	Metaxa (5 Stern) (2cl)	3,50
Baileys (2cl)	3,50		



GUTSCHEIN



[www.marias-taverna.de](http://www.marias-taverna.de)

GUTSCHEIN

Die Geschenkidee  
die immer gut ankommt.

Ob jung oder alt, zu  
jedem Anlass z.B. Geburtstag,  
Hochzeit, oder einfach nur so.

**MARIA'S TAVERNA**

**Schupfer Str. 81 - 90482 Nürnberg**

Telefon: (0911) **86 04 64 20**

[www.marias-taverna.de](http://www.marias-taverna.de)

Öffnungszeiten

Mo Ruhetag

Di-Sa **17.00 - 22.00 Uhr**

So & Feiertage **11.00 - 14.30 Uhr**  
& **17.00 - 21.00 Uhr**

## ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide ( <sup>(1)</sup>Weizen, <sup>(2)</sup>Roggen, <sup>(3)</sup>Gerste, <sup>(4)</sup>Hafer, <sup>(5)</sup>Dinkel, <sup>(6)</sup>Khorasan-Weizen oder daraus gewonnene Erzeugnisse.
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose.
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- L Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg (So<sub>2</sub>).
- M Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker(n)
- 5 Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 9 koffeinhaltig
- 10 Vorderschinken
- 11 mit Milcheiweiß
- 12 Chininhaltig
- 13 Süßungsmittel
- 14 enthält eine Phenylaninquelle