

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Speisekarte mit Kennzeichnung
der Allergene und Zusatzstoffe!

Sehr geehrter Gast!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

>> καλή όρεξη - kalí órexi<<

In unserem Hause begrüßen wir Sie herzlich
und hoffen, dass Sie sich recht wohlfühlen.

Mit all unseren Mitarbeitern sind wir bestrebt,
beste Leistungen in Küche, Keller und Service zu bringen.

Unsere Speisen werden alle für Sie frisch zubereitet.

Bitte lassen Sie uns ein wenig Zeit,
damit das Essen auch für Sie zu einer Gaumenfreude wird.

Wir würden uns freuen, wenn Sie und Ihre Gäste
bald wieder zu uns "Zum grünen Baum" kommen würden,
denn dann wüssten wir, dass Sie mit uns zufrieden waren!

Ihre Familie Angelis



ZUM GRÜNEN BAUM

GRIECHISCHES RESTAURANT · FREMDENZIMMER

inklusivepreise in Euro inkl. Bedienung

Aperitif

250. Ouzo Plomariou	2 cl	2,30
251. Tsipouro Tresterbrand mit oder ohne Anis	2 cl	3,50
253. Kir	0,1 l	3,50
254. Prosecco	0,1 l	4,00
255. Martini Bianco	5 cl	4,00
256. Martini Rosso	5 cl	4,00
257. Sherry medium	4 cl	4,50
258. Sherry dry	4 cl	4,50

Vorspeisen

1. Tzatziki griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurken	4,50
2. Tarama Fischrogen mit pürrierten Kartoffeln, angemacht	5,20
3. Feta-Käse Schafskäse mit Olivenöl und Oregano	6,30
4. Saganaki Feta-Käse paniert und gebraten, garniert	8,50
7. Oliven schwarz in Weinessig	4,70
8. Peperoni mittelscharf	4,70
9. Gigandes gekochte Riesenbohnen in Tomatensoße	5,90
10. Melitsanosalata Auberginensalat pürierte Auberginen, angemacht mit Schafskäse und Walnüssen	5,70
11. Chtipiti pürrierter Schafskäse angemacht, pikant gewürzt	5,50
12. Melitsanes tiganites gebratene Auberginen mit Tzatziki	6,70
13. Kolokithakia tiganita gebratene Zucchini mit Tzatziki	6,70
14. Piperies tiganites gebratene Paprika	6,70
15. Octapodi sti sckara gegrillter octopus	11,50
16. Meze Mediterrane gemischte kalte und warme Vorspeisenplatte für eine Person	11,50
für jede weitere Person	10,50
17. gegrilltes Brot mit Knoblauch und Olivenöl oder mit Olivenöl und Oregano	2,50
18. Pita Brot	2,00



Suppen

30. Fassolada Bohnensuppe nach griechischer Art	5,20
31. Gulaschsuppe	5,20

Salate

40. **Grüner Baum** Salat nach Art des Hauses Gurken, Tomaten, Mixsalat, Krautsalat, Oliven, Peperoni, Feta-Käse, Ei, Zwiebel 8,90
41. **Griechische Choriatici Bauernsalat** Tomaten-Gurkensalat mit Feta-Käse, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Peperoni 8,90
42. **Gemischter Salat mit Cocktaildressing** 4,00
43. **Krautsalat** 4,00
47. **Caesaer's Salat** Zarte Hähnchenbruststreifen an Romanasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Croutons 12,70



Backofen- und Pfannengerichte

90. **Kritharaki** griechische Nudeln mit Hackfleisch und mit Käse überbacken 8,50
91. **Juветzi me arni** zarte Lammhaxe auf griechische Nudeln in Tomatensoße mit Käse überbacken 14,80
92. **Arni me Fassolakia** zarte Lammhaxe auf grüne Bohnen mit Käse überbacken 14,80
93. **Mousaka** Auberginenauflauf mit Hackfleisch 13,70
94. **Riganato** Schweinefleischstückchen mit mediterranem Gemüse, Oregano, Feta-Käse-Soße, Tzatziki-Dip und Beilage 12,70



Geflügel

95. **Fileto kotas** gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Beilage 13,70
96. **Fileto kotas** gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Rahm und Beilage 14,90

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe!

Grillgerichte

- | | |
|---|-------|
| 50. Chirina Souvlakia gegrillte Schweinespieße, Tzaziki-Dip mit Beilage | 12,70 |
| 51. Souvlaki Choriatico Schweinefiletspieß gefüllt mit Feta-Käse auf Champignons in Rahm dazu Beilage | 16,50 |
| 52. Bifteki me Feta Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, Tzaziki-Dip, Beilage | 13,80 |
| 53. Brisoles Arnisies Lammkotolettes von der Lammkrone, Tzaziki-Dip mit Beilage | 19,80 |
| 56. Fileto Arnisio rosa gegrilltes Lammfilet mit Tzaziki-Dip und Beilage | 22,50 |
| 58. Gyros mit Tzaziki-Dip und Beilage | 12,50 |
| 59. Gyros Souvlaki Brisola Gyros, Schweinespieß, Schweinesteak, Tzaziki-Dip und Beilage | 14,90 |
| 60. Gyros Souvlaki Soutzoukaki Gyros, Schweinespieß, Hackfleischröllchen, Tzaziki-Dip mit Beilage | 14,90 |
| 61. Arnisio Piato Lammvariation, Tzaziki-Dip und Beilage | 22,50 |
| 62. Grüner Baum-Teller Gyros, Soutzoukaki, Lammkotelett, Schweinesteak, Schweinefilet, Tzaziki-Dip und Beilage | 19,20 |
| 65. Brisola Vodini Argentinisches (über 250 gramm) Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln und Beilage | 21,50 |

Fischgerichte

- | | |
|--|-------|
| 70. Garides Garnelen mit Knoblauch-Dip und Beilage | 20,50 |
| 71. Kalamarakia Kalamares in Ringe geschnitten leicht mehliert und gebraten mit Knoblauch-Dip und Beilage | 14,20 |
| 72. Fischplatte | 22,50 |
| 74. Octapodi sti sckara gegrillter Octopus mit Beilage | 17,50 |
| 75. Potamolavrako Zanderfilet gebrillt auf Estragonsoße geschwenkter Baby-Kartoffeln und Gemüse | 17,50 |

Auf Nachfrage erhalten Sie eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe!

Schnitzel Variationen

- | | |
|---|-------|
| 80. Paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites | 12,10 |
| 81. Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce und Pommes frites | 12,90 |
| 82. Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon in Rahm und Pommes frites | 12,90 |
| 83. Jägerschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Jägersauce und Pommes frites | 12,90 |

Nachspeisen und Eis

- | | |
|--|------|
| 200. Galaktobouriko Vanillegriess in Blätterteig gebacken, dazu Vanilleeis mit Zimt | 5,10 |
| 201. Gadaifi Teigfäden mit Wallnussfüllung, dazu Vanilleeis mit Zimt | 5,10 |
| 203. Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | 4,80 |
| 204. Gemischtes Eis ohne Sahne | 3,80 |
| 205. Gemischtes Eis mit Sahne | 4,30 |
| 206. Vanilleeis mit Himbeersoße- oder Schokosoße | 5,10 |



Auf Nachfrage erhalten Sie eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe!

Sekt & Champagner

275. Prosecco	0,75 l	25,00
277. Moët & Chandon Champagner	0,75 l	92,70

Kaffeespezialitäten

Tasse		
300. Kaffee ⁽¹⁾		2,00
302. Cappucino ⁽¹⁾		2,50
303. Café au lait ⁽¹⁾		3,10
304. Espresso ⁽¹⁾		2,00
301. Espresso Macchiato ⁽¹⁾		2,20
305. Doppelter Espresso ⁽¹⁾		3,50
306. Latte Macchiato ⁽¹⁾		3,00
307. Glas Tee (verschiedene Sorten)		2,00
308. Heisse Schokolade		2,80
309. Heisse Schokolade mit Sahne		3,10
310. Griechischer Kaffee		2,50

Alkoholfreie Getränke

320. Coca Cola Light (1) (2)	0,2 l	2,20
321. Coca Cola Light (1) (2)	0,4 l	3,50
322. Coca Cola (1) (2) Fanta (4) (7) (9) , Sprite (4) (9)	0,2 l	2,20
323. Coca Cola (1) (2) Fanta (4) (7) (9) , Sprite (4) (9)	0,4 l	3,50
324. Spezi (1) (2) (4) (7)	0,2 l	2,20
325. Apfelsaft gespritzt	0,2 l	2,20
326. Apfelsaft gespritzt	0,4 l	3,50
327. Schweppes Bitter Lemon (7)	0,2 l	2,20
328. Schweppes Ginger Ale (2)	0,2 l	2,20
329. Schweppes Indian Tonic Water (13)	0,2 l	2,20
330. Mineralwasser	0,25 l	2,20
331. Mineralwasser	0,75 l	4,50
332. Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,20
333. Stilles Mineralwasser	0,75 l	4,50
334. Apfelsaft klar	0,2 l	2,20
335. Orangensaft	0,2 l	2,20
336. Traubensaft rot Direktsaft	0,2 l	2,50
337. Kirschsaff	0,2 l	2,50
338. Bananen Nektar	0,2 l	2,50
339. Glas Milch	0,2 l	1,10

Biere vom Fass

349. Krombacher	0,3 l	2,70
350. Krombacher	0,4 l	3,00
351. Radler	0,3 l	2,70
352. Radler	0,4 l	3,00
353. Erdinger Urweisse	0,5 l	3,50
358. Stiftungbräu (Helles)	0,5 l	3,50

Flaschenbiere und Apfelwein

Mythos Hellenisches		
348. Lagerbier	0,33 l	2,70
354. Erdinger Kristalweizen	0,5 l	3,50
355. Erdinger Dunkles Hefe	0,5 l	3,50
356. Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,50
357. Alkoholfreies Bier	0,33 l	2,20
370. Kraftmalz (2)	0,33 l	2,20
360. Apfelwein	0,25 l	2,00
361. Apfelwein	0,5 l	3,30

**In unserem Sommergarten
servieren wir Pilsener nur in 0,4 l
und Apfelwein nur in 0,5 l.**

Spirituosen / Liköre

430. Williams-Christ-Birne	2 cl	3,00
431. Obstler	2 cl	3,00
432. Himbeergeist	2 cl	3,00
433. Doppelkorn	2 cl	3,00
434. Wodka Gorbatschow	2 cl	3,00
435. Malteserkreuz	2 cl	3,00
436. Linie Aquavit	2 cl	3,00
438. Tsipouro Tresterbrand mit oder ohne Anis	2 cl	3,50
439. Grappa	2 cl	3,50
440. Grappa Nardini	2 cl	5,20
441. Sierra Tequila Silver oder Gold	2 cl	3,00
442. Disaronno Amaretto (2)	2 cl	3,00
443. Sambuca Molinari	2 cl	3,00
444. Baileys (2)	4 cl	4,00
445. Fernet Branca/ Menta	2 cl	3,00
446. Averna	2 cl	3,00
447. Ramazzotti	2 cl	3,00
448. Jägermeister	2 cl	3,00
449. Underberg	2 cl	3,00

Brandy / Cognac

451. Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,70
452. Metaxa 7 Sterne	2 cl	4,20
453. Metaxa Grand Olympian Reserve	2 cl	5,60
454. Metaxa Grand Reserve	2 cl	6,60
455. Carlos Nr. 1	2 cl	3,80
457. Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,00
458. Hennessy V.S.O.P.	2 cl	4,00
460. Calvados	2 cl	3,50

Whisky / Whiskey

461. Johnie Walker Red Label	4 cl	5,20
462. Johnie Walker Black Label	4 cl	6,50
463. Ballantines	4 cl	5,50
464. Chivas Regal	4 cl	6,50
466. Glenfiddich Special Reserve 12 years	4 cl	8,00
469. Jack Daniel's	4 cl	5,70

Edelbrände

486. Ziegler No. 1 Wildkirsch	2 cl	7,50
487. Ziegler Williamsbirne	2 cl	6,50
488. Ziegler Himbeergeist	2 cl	6,50
489. Ziegler Kirschwasser	2 cl	6,50

Longdrinks

480. Wodka Lemon Orangensaft	4 cl	5,50
481. Bacardi Cola	4 cl	5,50
482. Gin Tonic/ Lemon	4 cl	5,50
483. Campari Tonic	4 cl	5,50
484. Campari Orange	4 cl	5,50
485. Campari Soda	4 cl	5,50

(1) koffeinhaltig
(2) mit Farbstoff
(3) mit künstlichen Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
(4) mit Konservierungsstoff
(5) Brennwert 100 ml = 1,1 kJ (=0,26 kcal)
(6) mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin
(7) gefärbt mit Beta-Carotin
(8) Taurin

(9) Antioxidationsmittel
(10) geschwefelt
(11) Geschmacksverstärker
(12) geschwärzt
(13) chininhaltig
(14) phosphat
(15) unter Verwendung von Milch
(16) unter Verwendung von Paste
(17) mit Nitropökelsalz und Nitrat