



In der griechischen Mythologie war die Argo (griechisch ΑΡΓΩ "schnell") das Schiff, auf dem Jason und die Argonauten von Jolcus aus segelten, um das Goldene Vlies zu holen. Die Argo wurde vom Schiffbauer Argus gebaut, und ihre Besatzung wurde von der Göttin Mera besonders beschützt. Nach verschiedenen Quellen der Legende wurde der Argo mit Hilfe von Athena geplant oder gebaut. Nach anderen Legenden enthielt er in seinem Bug ein magisches Holzstück aus dem heiligen Torest von Dodona, das Prophezeiungen sprechen und wiedergeben konnte. Die Arge wurde Poseidon in der Landenge von Korinth geweiht. Es wurde dann in den Himmel übertragen und in das Sternbild Argo Navis verwandelt.

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Freitag

11.30 - 15.00

11.30 - 14.30 (Warme Küche)

17.30 - 23.00

17.30 - 22.00 (Warme Küche)

Samstag und Sonntag

11.30 - 23.00

11.30 - 22.00 (Warme Küche)

MITTAGSKARTE

(Mit Salat oder Suppe)

C/M/L

Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr

Eros Gyros mit Reis , Bratkartoffeln und Tzatziki	C/G	10.80
Irida Gyros mit Metaxasauce, Reis und Kartoffeln.....	G/L/O	11.20
Hermes Gyros & Kalamari mit Reis, Bratkartoffeln	C/G/R	11.50
Poseidon Gyros Hühnerbrustfilet mit Reis, Bratkartoffeln	G/L/M	10.80
Salamina Bifteki mit Reis, bratkartoffeln.....	C/G	11.20
Herkules Hühnerbrustfilet mit Reis, Bratkartoffeln	C/G/M	10.80
Elena Mousakas	L	11.50
✓ Olympus Jemista mit Ofenkartoffeln.....	C/G/L	9.90
Medusa Gegrillte Kalamari mit Reis, Bratkartoffeln.....	O/R	11.90
Tinos Seezungenfilet mit Kalamari mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce	D/O	12.30
Forelle mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce	D/O	12.30
✓ Santorini Domatokeftedes, faschierteleibchen aus Tomaten	A/G	9.90
Gyros-Salat Gemischter Gyros-Salat mit Fetasauce	C/G	10.50
Beilage Tzatziki	G	1.50

**GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN
IN UNSEREN SPEISEN UND GETRÄNKEN.**

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	** Aspartam, Acesulfamsalz

Kalte Vorspeisen

Tzatziki	G	5.20
Tirokafteri Schafskäsecreme	G	5.40
Skordalia Knoblauchpüree.....	G	5.60
Taramas weiß Fischeieraufstrich mit Pitta	D/F	7.90
Trilogie von Oliven mit Pitta		7.20
Mezeplatte (kalt) verschiedene kalte vorspeisen		14.50

Warme Vorspeisen

Gigantes Riesenbohnen mit Feta-Käse	L	4.90
Gegrillte Peperoni		6.20
mit Knoblauchöl, Essig und Oregano.		
Kretische Kartoffeln	G	6.90
mit Kretischer Mayonnaisesauce, Gouda und Feta-Gratin.		
Zucchini mit Tzatziki gebraten.	A/G	7.20
Tomatenleibchen aus Santorini	A/G	7.60
frittierte Leibchen aus Tomaten, verschiedenen Zwiebeln und Kräutern. Dazu gibt es Tzatziki-Dip.		
Dolmadakia	G	7.60
Hausgemachte eingelegte Weinblättern mit Reis und Kräutern. Serviert mit joghurtsauce.		
Florin-Paprika	G	7.90
gefüllt mit Feta-Käse, Essig und Oregano.		
Midia Achnista	R/O/G	12.50
in einer Pfanne gedämpfte Muscheln mit Wein, Gemüse-Mirepoix und Kräutern.		
Garides Saganaki	O/G/B/L	11.20
gebratene Garnelen in der Pfanne, Tomatensauce, Ouzo, Gemüse-Mirepoix, Kräutern und Feta-Käse.		
Mezeplatte (warm) verschiedene warme vorspeisen		15.50

Suppen

Hühnersuppe	C	7.20
Fischsuppe	R/B	7.90
Bohnensuppe.....		6.20



Salate

Griechische Salat	G	KL 6.20 G 12.20
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Olivenöl und Oregano		
Caesar	A/G	13.50
mit Eisberg, Karotten, Hühnchen, Croutons, Caesarsauce und Parmesan		
Kretische Salat	G	12.90

Brote

Knoblauchbrot	A/G	3.20
Gebackenes Brot mit Butter, Knoblauch und Kräutern		
Pitta Knoblauch	A	3.00
Gegrillt mit Knoblauchöl und Oregano		
Pitta	A	2.50
Brottkorb	A	1.80

Jaucen

Metaxasauce	G/O/L	2.50
Knoblauchsauce	C/M	2.50
Ketsup, Mayonnaise, Knoblauch	C	0.50

Käse

Feta	G	7.50
Saganaki	A/G	8.20
Panierte Feta-Käse mit Zitrone		
Feta Furnu	G	8.50
mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Olivenöl und Oregano		
Hallumi	G	8.20
mit Tomaten und Balsamikumsauce		
Tiropitakia	G/A/N	8.20
Feta-Käse im Blätterteig mit Honig und Sesam		



Beilagen

Butterreis.....	L	4.20
Pommes Frites.....		3.90
Bratkartoffeln.....		3.90
Kartoffel aus dem Backofen.....	G	3.90
Ofenkartoffel mit Tzatziki.....	G	4.50

Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Baby-Kalamari Gegrillte oder gebacken.....	O/L/R oder O/A/L/R	19.20
mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		
Lachs	D/L/O	20.90
mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		
Seezungefilet	D/L/O	20.50
mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		
Oktopus	R	20.80
mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		
Garnelen	B/L/O	23.90
mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		
Fischplatte Gegrillte Kalamari, Lachsfilet, Seezungefilet,	A/B/D/L/O/R	p.P. 28.50
Riesengarnelen mit gekochtem Gemüse, Reis und Knoblauchsauce		

Alle unsere Gerichte werden Ihnen mit Salat serviert!



Hauptgerichte mit gegrilltem Fleisch

Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß	C/G/M	15.50
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis und Tzatziki		
Gyros Calamari	C/G/R	16.50
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis und Tzatziki		
Souvlaki Hirino Schweinespieß.....	C/G/M	15.50
mit Bratkartoffeln und Tzatziki		
Souvlaki Kotopulo Hühnerspieß.....	C/G/M	16.50
mit Bratkartoffeln und Mayonnaisesauce		
Stithos Kotopulo Hühnerbrustfilet	C/G/M	15.80
mit Bratkartoffeln und Mayonnaisesauce		
Bifteki faschiertes gefüllt mit Feta-käse.....	C/G/L/M	16.50
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Reis und Tzatziki		
Souvlaki Argo Spieß mit Rind und Lamm.	C/G/M	22.50
Dazu gibt es Bratkartoffeln und Tzatziki		
Arni Fileto Lammfilet	C/G/M	23.50
mit Bratkartoffeln und Tzatziki		
Paidàkia Lammkrone	C/G/M	23.90
mit Bratkartoffeln und Tzatziki		
Mosharisio Fileto Rinderfilet	C/G/M	27.50
mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln		
Argo Platte Gyros, Souvlaki, Hühnerbrustfilet, Sutzuki,	C/G/L/M	18.50
mit Bratkartoffeln, Gemüse und Tzatziki		
Voskos Platte Gyros, Lammfilet, Lammkrone mit Bratkartoffeln,	C/G/L/M	21.50
Gemüse und Tzatziki		

Backofen Spezialitäten

Mousakas	A/C/G/L/M/O	16.20
Auflauf mit frischen Auberginen, Kartoffelscheiben, Faschiertem, Bechamelsauce und Feta-Käse		
Jemista	C/G/L/M	14.00
Tomaten und Paprika gefüllt mit gekochtem Reis und Kräuter im Ofen. Serviert mit frischen Ofenkartoffeln		
Gyros-Metaxa	C/G/L/M/O	17.00
mit Metaxasauce, Käsegratin und Bratkartoffeln		
Lamm-Metaxa	C/G/L/M/O	24.50
mit Metaxasauce, Käsegratin und Bratkartoffeln		
Stifado Lammhaxe mit Jungzwiebeln und Käse überbacken	C/G/L/M/O	19.50
Juvelsi Lammhaxe mit Reismudeln und Käse überbacken	A/C/G/L/M/O	19.00
Arnasio Butaki Lammhaxe mit Riesenbohnen und Feta-käse	C/G/L/M/O	19.50
Vegetarischer Burger mit Pommes Frites	A/G	13.50

Alle unsere Gerichte werden Ihnen mit Salat serviert!

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagsahne	G	4.90
Vanilleeis mit heißer Schokolade	G	5.30
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren	G	5.50
Schokoladeneis mit Kirschen.....	G	6.20
Kindereis mit Schlagsahne	G	3.90
Galaktobureko mit Vanilleeis und Schlagsahne	A/C/G	6.90
Baklavas mit Vanilleeis und Schlagsahne	A/G/H	6.90
Schokokuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne	A/G	6.20
Joghurt-Honig-Walnuss	G/H	6.20
Ekmek Kantaifi mit Konditorcreme und Schlagsahne.....	G	7.20
Halvas mit Walnüssen, Honig und Schlagsahne	G/H/N	4.90



Kaffee

"ELLHNIKO" KAFFEE		3,40
(Ελληνικός καφές) Griechischer Mokka: Glyko (süß), metrio (Mittelsüß) oder sketo (ohne Zucker)		
VERLÄNGERTER CAPPUCCINO		3,80 4,20
KLEINER/GROSSER BRAUNER ESPRESSO GROSS/KLEIN	G	3.30/4.50 3,00/4,00
CAFFE LATTE	G	4,80
MELANGE	G	4,00
FRAPPE		3,90
TEE		4,00
EISKAFFEE	G	5,50

Aperitifs

GLAS PROSECCO mit und ohne Orangensaft		3,60
PROSECCO	0,75l	26,00
GRECCO SPRIZZ mit Wassermelone		5,50
APEROL SPRIZZ mit Wein		4,20
APEROL PROSECCO		5,90
HUGO		5,90
KAISER SPRITZER		3,90

Spirituosen

RESERVE METAXA	2cl	7,90
5 Sterne	2cl	4,00
7 Sterne	2cl	4,50
40 Jahre	2cl	6,10
METAXA FLASMBIERT		5,50
OUZO	2cl	2,60
OUZO FLASCHE		13,00
TSIPOURO	2cl	3,50
CAMPARI mit Orangensaft oder Soda	4cl	7,00
JÄGERMEISTER	2cl	4,50
BAILEY'S	4cl	6,00
RAMAZZOTTI	4cl	5,50
BACARDI	4cl	6,00
WODKA	4cl	6,00
WODKA LEMON oder ORANGE	4cl	7,50
MARTINI Bianco, Rosso	4cl	6,00
WHISKY	4cl	7,00
MELONENSCHANAPS	2cl	4,00
AMARETTO	4cl	5,50

Fassbier

GOLD FASSL PUR	A	0.3l	3,60	0.5l	4,60
GOLD FASSL ZWICKL	A	0.3l	3,80	0.5l	4,80

Flaschenbiere

GOLD FASSL DUNKLES	A			0.5l	4,60
INNSTADT WEISSE HEFETRÜB	A			0.5l	4,60
BUDWEISER BUDVAR	A	0.33l	3,90		
MYTHOS	A			0.5l	5,50
OTTAKRINGER CITRUS RADLER (Naturtrüb)	A			0.5l	4,30
SCHNEIDER WEISSE (Alkoholfrei)	A			0.5l	4,60
NULL KOMMA JOSEF (Alkoholfrei)	**	0.33l	3,70		

Alkoholfreie Getränke

ALMUDLER		0.30l	3,60	0.5l	4,40
7 UP (Zitrone)		0.33l	3,50		
APFELSAFT, ORANGESAFT	**	0.30l	3,60	0.5l	4,40
APFELSAFT, ORANGESAFT GESPRITZT	**	0.30l	3,20	0.5l	3,80
SODA		0.30l	2,80	0.5l	3,40
SODA (Zitrone, himbeer, Holunder)		0.30l	3,20	0.5l	3,80
ALT WIENER HIMBEER KRACHERL		0.30l	3,50		
EISTEE PFIRSICH /ZITRONE	**	0.30l	3,10		
COCA COLA/ZERO		0.33l	3,50		
FRUCADE		0.33l	3,50		
QUEENS TONIC WATER oder BITTER LEMON		0.20l	3,10		
RAUCH Erdbeere, Johannisbeere, Mango, Marille	**	0.20l	3,30		
VÖSLAUER PRICKELND		0.33l	3,10	0.75l	5,10
VÖSLAUER OHNE		0.33l	2,90	0.75l	5,10
RED BULL		0.25l	3,80		

Weine & Spritzer

				1/8l	1/4l
IMIGLYKOS weiß rose (halbsüß)	O			3,50	
MAVRODAPHNI rot (Likörwein)	O			3,70	
SAMOS weiß (Likörwein)	O			3,70	
RETSINA weiß rot (geharzt)	O			3,50	
WEISSWEIN GESPRITZT	O				3,50
ROTWEIN GESPRITZT	O				3,70