



FALKENSTEIN
RESTAURANT



FALKENSTEIN
RESTAURANT

Lieber Gast

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.

Unser griechisches Spezialitäten Restaurant "Falkenstein" versucht diesem Anspruch gerecht zu werden.

Speisen und Getränke aus unserem Heimatland sollen Ihnen einen kleinen Einblick in die Lebensgewohnheiten unseres Landes vermitteln.

Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen und ihn damit zur Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesteckte Ziel.

Ihr Restaurant Falkenstein



Gekennzeichneten Speisen, können Zusatzstoffe oder Allergene enthalten.
Eine Liste über verwendete Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden.
Bitte fragen Sie unseren Personal.

Alle genannten Preise verstehen sich
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Stand April 2023



Soupes · Suppen

- | | | | | | |
|---|---|------|---|--|------|
| 1 | DOMATOSOUPA⁴
Tomatensuppe | 5,50 | 3 | KOTOSOUPA⁴
Hühnersuppe | 5,50 |
| 2 | KREMIDOSOUPA⁴
Zwiebelsuppe | 5,50 | 4 | GOULASSOUPA⁴
Gulaschsuppe | 5,50 |

Kıua Orektika · Kalte Vorspeisen

- | | | | | | |
|---|--|-------|----|---|------|
| 5 | CHTIPITI^{2,3,7}
Schafskäsecreme | 6,50 | 8 | MISSO MISSO^{1,2,6,7}
halb Tzatziki halb Tarama | 7,50 |
| 6 | TIRI ME ELEOLADO*
Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln | 7,50 | 9 | TARAMAS^{1,2,7}
Fischrogencreme | 6,50 |
| 7 | KALAMARIA SALATA³
Calamares auf Salat | 10,50 | 10 | TZAZIKI^{2,6}
Tzaziki | 5,50 |

Zesta Orektika · Warme Vorspeisen

- | | | | | | |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 12 | PSIMENO SKORDOPSOMO*
Gegrilltes Knoblauchbrot | 4,50 | 21 | KOLOKITHAKIA KAI MELIZANES*
Gebratene Zucchini & Auberginen
mit Tomaten-Knoblauchsauce | 9,50 |
| 14 | DOLMADAKIA ME TZAZIKI^{2,3,6}
Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki | 7,90 | 22 | MANITARGIA TIGANITA ME SKORDO*
Gebratene Champignons mit Knoblauchöl | 6,00 |
| 15 | DOLMADAKIA ME KIMA^{2,3,6}
Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch
und Tzatziki | 9,50 | 23 | TIGANITES PIPERGIES³
Gebratene Peperoni mit Senf-Weinsauce | 8,30 |
| 16 | PIATELA ME DIAFORA^{2,3,6}
Platte mit Weinblätter, dicke Bohnen,
Schafskäse, Tzatziki, Tomate, Gurken,
Oliven & Peperoni | 15,50 | 24 | MIKRES PSITES PIPERGIES³
Gegrillte Peperonis mit Knoblauch und Olivenöl | 7,50 |
| 17 | ELLINIKI PIATELA^{1,2,3,6,7}
Griech. Platte mit Tzatziki, Tarama,
Schafskäsecreme, gebr. Auberginen,
Zucchini und Peperoni, Kalamaria
auf Salat und Paprika Florinis | 18,90 | 26 | SAGANAKI TIGANITO*
Gebratener Schafskäse und Zwiebeln | 9,50 |
| 18 | TZAZIKI ME PSITI PITA^{2,6}
gebackenes Pitabrot mit Tzatziki | 5,50 | 27 | SAGANAKI SXARAS*
Schafskäse vom Grill in Alufolie | 8,90 |
| 19 | MELIZANA TIGANITI ME TZAZIKI^{2,6}
Gebratene Auberginen mit Tzatziki | 9,50 | 28 | SAGANAKI FOURNO*
Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten,
Peperoni, Zwiebeln und Gouda überbacken | 9,80 |
| 20 | KOLOKITHAKIA TIGANITA
ME TZAZIKI^{2,6}
Gebratene Zucchini mit Tzatziki | 9,50 | 29 | SAGANAKI SCAMPI^{2,3,6}
Kleine Scampis in Tomaten-Knoblauchsauce | 13,50 |
| | | | 30 | CAMEMBERT*
Camembert gebacken mit geröstetem Brot | 9,90 |

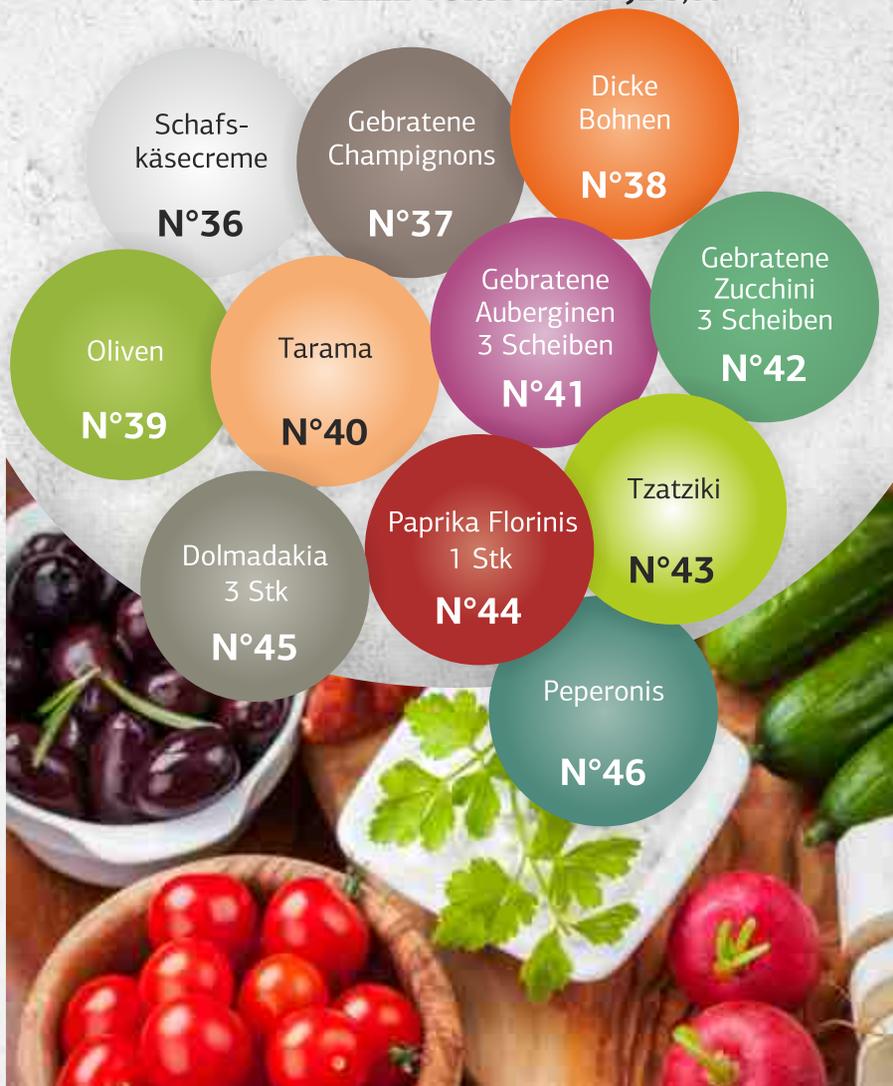
Salates · Salate

31	CHORIATIKI³ Bauernsalat mit Grün- und Krautsalat, Möhren, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Tomate, Gurken	10,50
32	ELLINIKI³ Griechischer Salat mit Tomaten-Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	13,00
33	CHEF SALATA* Grünsalat, Tomaten-Gurken, Gouda, Ei, Schinken, Thunfisch und Cocktailsauce	14,00
34	FALKENSTEIN SALATA* Grünsalat, Tomaten, Gurken, Gouda und Hähnchenbruststreifen	14,90
35	SALATA FAGITOU* Beilagen Salat	4,50

Individuelle Vorspeisen

Vorspeisen mal Anders
Möchtest du deine Vorspeisen selbst gestalten?
Kein Problem schau hier:

INDIVIDUELLE VORSPEISEN JE 3,80



DURCH KLEINE PORTIONEN NOCH MEHR GENIEßEN

Stin Skara · Grillgerichte

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

50	SUZUKIA ^{2,6} Kleine Hacksteak mit Tzatziki, roter Sauce und Pommes	13,90
51	KORFU TELLER ^{2,6} Hackfleischröllchen mit Gyros, Tzatziki, roter Sauce und Pommes	15,50
52	BIFTEKI* Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu rote Sauce und Pommes	17,50
54	GYROS ME TZATZIKI ^{2,6} Gyros mit Tzatziki und Pommes	15,50
55	SUVLAKIA ME TZATZIKI ^{2,6} Fleischspieße mit Tzatziki und Pommes	16,50
56	SIKOTI ME TIGANITA KREMEIDIA* Schweineleber mit Röstzwiebeln und Pommes	15,50
57	RHODOS TELLER ^{2,6} Schweineschnitzel mit Gyros, Tzatziki und Pommes	16,90
58	SAKIS TELLER ^{2,6} Schweineschnitzel, Souvlaki, Gyros, Tzatziki und Pommes	18,50
59	PENELOPI TELLER ^{2,6} Souvlaki mit Gyros, Tzatziki und Pommes	16,90
60	TROJA – TELLER ^{2,6} Lammkoteletts mit Gyros, Leber, dazu Tzatziki und Pommes	18,90
61	ZYKLOPENAUGE ^{2,6} Schweineschnitzel mit Gyros, Spiegelei, dazu Tzatziki und Pommes	18,50
62	APOLLON – TELLER ^{2,6} Kleines Bifteki mit Gyros, dazu rote Sauce, Tzatziki und Pommes	18,90
63	GRILL – TELLER ^{2,6} Schweineschnitzel mit Gyros, Souvlaki, Suzuki, roter Sauce, Tzaziki und Pommes	18,90
64	ACHILLES TELLER ^{2,6} Lammkoteletts mit Gyros, Souvlaki, dazu Tzatziki und Pommes	19,50
65	OUZO TELLER ^{2,6} Gyros, Souvlaki, Souzukia, dazu rote Sauce, Tzaziki und Pommes. Dazu 1 Ouzo nach dem Essen	19,50
66	ATHEN TELLER ^{2,6} Gyros, Souvlaki, Leber, dazu Tzaziki und Pommes	18,90



Arni · Lamm

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

70	ARNI ME RIZI ^{3,6} Lammfleisch mit Reis	18,90
71	ARNI ME PATATAKIA ^{3,6} Lammfleisch mit Scheibenkartoffeln	18,90
72	ARNI ME PATATES FOURNOU ^{3,6} Lammfleisch mit Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art	18,90
73	ARNI ME FASOLAKIA ^{2,3,4,6} Lammfleisch mit grünen Bohnen	18,90
74	ARNI ME GYGANDES ^{2,3,4,6} Lammfleisch mit dicken Bohnen	18,90
75	PAIDAKIA ME FASOLAKIA ^{2,3,4,6} Lammkoteletts mit grünen Bohnen dazu Tzatziki	21,50
76	PAIDAKIA ME GYGANDES ^{2,3,4,6} Lammkoteletts mit dicken Bohnen dazu Tzatziki	21,50
77	PAIDAKIA ME PATATAKIA ^{2,3,6} Lammkoteletts mit Patatakia, dazu Tzatziki	21,50
78	PAIDAKIA ME PATATES FOURNO ^{2,3,6} Lammkoteletts mit Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art	21,50
80	LAMMFILET ^{2,3,6} mit Rosmarinsauce, dazu Patatakia	24,90
81	LAMMFILET ^{2,3,6} mit Kräuterbutter, dazu Tzatziki und Patatakia	24,90
82	LAMMFILET ^{2,3,6} mit Kartoffeln aus dem Backofen nach griechischer Art und Kräuterbutter	24,90



Chirino · Schweinefilet

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

90	FILET ^{2,3,6} Medaillons mit Kräuterbutter, dazu Pommes	18,90
91	FILET ^{2,3,6} Medaillons in der Pfanne gebraten mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, dazu Pommes	21,90
92	FILET ^{2,3,6,7} Medaillons mit Ananas vom Grill, dazu Pommes	21,90
93	FILET ^{2,3,6} gergrillte Medaillons mit Sauce Bearnaise, dazu Broccoli und Kartoffelkroketten	22,90
95	SOUVLA FETA ^{2,3,6} Filet am Spieß mit Fetakäse und Senf gefüllt, serviert mit Zwiebeln und Paprika, dazu Rosmarinsauce und Patatakia	23,90
97	FILET AM SPIEß ^{2,3,6} Medaillons am Spieß serviert, dazu Pfeffersauce und Pommes	22,90

Tiganakia · Pfännchen

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

100	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	21,50
101	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	21,50
102	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	18,50
103	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	18,50
104	TIGANAKI KOTOPOULO ^{2,3,6} Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Champignonsauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50
105	TIGANAKI KOTOPOULO ^{2,3,6} Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Metaxasauce zubereitet im Pfännchen serviert, dazu Pommes	19,50



Salsa Metaxa Sto Fovino · Metaxasauce Überbacken

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

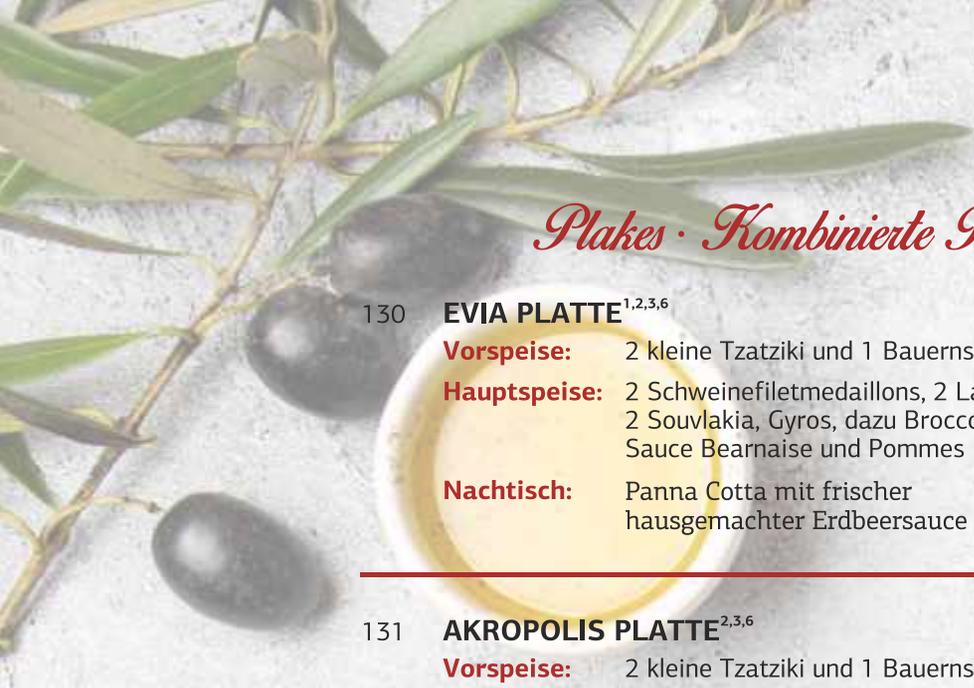
- | | | |
|-----|--|--------------|
| 110 | GYROS ^{1,2,3,6}
Gyros mit Metaxasauce und Gouda im Ofen überbacken, dazu Pommes | 18,90 |
| 111 | KOTOPOULO ^{2,3,6}
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes | 18,90 |
| 112 | BIFTEKI ^{2,3,6}
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes | 19,90 |
| 113 | FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6}
mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes | 21,50 |

Mosxarisio · Rind

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 120 | STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g
mit Sauce Bearnaise und Pommes | 27,90 |
| 121 | STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g
mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Pommes | 27,90 |
| 122 | STEAK VOM RIND ^{2,3,6} ca. 270g
mit Pfeffersauce, dazu Pommes | 27,90 |





Plates · Kombinierte Platten

- 130 **EVIA PLATTE**^{1,2,3,6} **58,00**
Vorspeise: 2 kleine Tzatziki und 1 Bauernsalat
Hauptspeise: 2 Schweinefiletmedaillons, 2 Lammfilets, 2 Souvlakia, Gyros, dazu Broccoli mit Sauce Bearnaise und Pommes
Nachtisch: Panna Cotta mit frischer hausgemachter Erdbeersauce
-
- 131 **AKROPOLIS PLATTE**^{2,3,6} **54,00**
Vorspeise: 2 kleine Tzatziki und 1 Bauernsalat
Hauptspeise: 2 Bifteki, 2 Souvlaki, Gyros, dazu Pommes und Gemüsereis und roter Sauce
Nachtisch: Panna Cotta mit frischer hausgemachter Erdbeersauce
-
- 132 **SERVIA PLATTE**^{2,3,6} **58,00**
Vorspeise: 2 kleine Tzatziki und 1 Bauernsalat
Hauptspeise: 6 Lammkoteletts, 2 Souvlaki, Gyros, dazu Pommes und Gemüsereis
Nachtisch: Panna Cotta mit frischer hausgemachter Erdbeersauce

Snitzel · Schnitzel

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

- 140 **SCHNITZEL "WIENER ART"**^{2,3,6} **17,90**
mit Röstzwiebeln, gebratene Champignons und Patatakia
- 141 **SCHNITZEL "WIENER ART"**^{2,3,6} **16,90**
mit Sauce Bearnaise, dazu Pommes
- 142 **SCHNITZEL "WIENER ART"**^{2,3,6} **15,50**
dazu Pommes
- 143 **SCHNITZEL "JÄGER ART"**^{2,3,6} **16,90**
dazu Pommes
- 144 **SCHNITZEL "ZIGEUNER ART"**^{2,3,6} **16,90**
dazu Pommes
- 145 **SCHNITZEL "CORDON BLEU ART"**^{2,3,6} **18,90**
mit Sauce Bearnaise, dazu Pommes

Poularika · Hähnchen gegrillt

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

150	HÄHNCHENBRUST^{2,3,6} dazu Sauce Bearnaise und Patatakia	17,90
151	HÄHNCHENBRUST^{2,3,6} dazu Champignonsauce mit frischen Champignons und Patatakia	17,90
152	HÄHNCHENBRUST^{2,3,6} dazu Metaxasauce und Patatakia	17,90
153	HÄHNCHENBRUST^{2,3,6} dazu Kräuterbutter und Patatakia	17,90

Psarika · Meeres Delikatessen

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

160	CALAMARES* Tintenfischringe in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	18,90
161	FORELLE* 2 Forellen in der Pfanne gebraten mit Kartoffeln aus dem Ofen nach griechischer Art	20,90
163	SCAMPIS* Gambas in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	21,90
164	LACHSSTEAK * gegrillt mit Gemüseis	22,90
165	LACHSSTEAK* gegrillt mit griechischen Kartoffeln	22,90
166	SARDINEN* 15 Stück in der Pfanne gebraten mit Knoblauchdip und Patatakia	16,90
167	SEEZUNGENFILET* in der Pfanne gebraten, dazu Broccoli mit Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten	22,50



Gia Tin Mikui Pina · Für den kleinen Hunger

jedes Gericht beinhaltet einen Beilagensalat

170	SIKOTI ^{2,3,6} Schweineleber mit Röstzwiebeln, dazu Pommes	12,00
171	FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6} mit Kräuterbutter, dazu Pommes	13,00
172	SCHNITZEL HAWAII ^{2,3,6} mit Ananas und Gouda überbacken, dazu Pommes	12,00
173	GYROS ^{2,3,6} mit Pommes	11,50
174	SUVLAKI ^{2,3,6} mit Pommes	12,50
175	BIFTEKI ^{2,3,6} mit Pommes	13,50
176	CHICKEN NUGGETS ^{2,3,6} mit Pommes, dazu süßsaure Sauce	9,50
177	SCHNITZEL "WIENER ART" ^{2,3,6} mit Pommes	9,50
178	GYROS ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	14,50
179	BIFTEKI ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	14,50
180	FILET VOM SCHWEIN ^{2,3,6} mit Metaxasauce und Gouda überbacken, dazu Pommes	15,50
181	FORELLE ^{2,3,6} 1 Forelle in der Pfanne gebraten, dazu Reis	13,90
182	TIGANAKI FILETO ^{2,3,6} Filet vom Schwein mit frischen Champignons in Champignonsauce, dazu Pommes	14,50
183	TIGANAKI GYROS ^{2,3,6} Gyros mit frischen Champignons in Champignonsauce, dazu Pommes	13,50
184	SEEZUNGENFILET ^{2,3,6} mit frischen Champignons und Champignonsauce, dazu Pommes	14,50
185	OMELETTE* 10,90 mit Schafskäse	187 OMELETTE* 10,90 mit Schinken
186	OMELETTE* 10,90 mit Champignons	188 OMELETTE* 10,90 mit Tomaten



Simplizoma · Beilagen

200	RIZI* Reis	4,00
201	PATATAKIA* Scheibenkartoffeln	4,50
202	PSITES PATATES Pommes	4,50
203	SPITIKES PATATES* Hausgemachte Kartoffeln	5,00
204	PATATA FOURNO* Folienkartoffel mit Tzatziki	5,50
205	KROKETES* Kroketten	4,00
206	METAXASAUCE*	4,00
207	CHAMPIGNONSAUCE*	4,00
208	SAUCE BEARNAISE*	4,00
209	SAUCE ROSMARIN*	4,00
210	KOKKINI SALSA* Rote Sauce	2,00
	EXTRA BROT	1,50
	VERPACKUNGSMATERIAL	pro Stück + 0,50



Alkoholfreie Getränke

MINERALWASSER	Fl. 0,25l	2,80
MINERALWASSER	Fl. 0,75l	6,50
APFELSAFT	Fl. 0,20l	3,00
ORANGENSAFT	Fl. 0,20l	3,00
GINGER ALE^{7,8}	Fl. 0,20l	3,00
BITTER LEMON^{7,8}	Fl. 0,20l	3,00
FASSBRAUSE ZITRONE	Fl. 0,33l	3,20
COCA-COLA^{1,2,7,8}	0,20l	2,70
COCA-COLA^{1,2,7,8}	0,40l	4,70
SPRITE^{1,2}	0,20l	2,70
SPRITE^{1,2}	0,40l	4,70
FANTA^{1,2,3,}	0,20l	2,70
FANTA^{1,2,3,}	0,40l	4,70
COCA COLA ZERO	0,20l	2,70
COCA COLA ZERO	0,40l	4,70
SPEZI	0,20l	2,70
SPEZI	0,40l	4,70
APFELSCHORLE	0,20l	2,70
APFELSCHORLE	0,40l	4,70
EISTEE	0,20l	2,70
EISTEE	0,40l	4,70

Spirituosen

TSIPIOURO	2 cl	3,40
SPEZIAL	2 cl	2,50
OUZO	2 cl	2,50
METAXA *****	2 cl	4,00
METAXA *****	2 cl	4,30
METAXA FLAMBIERT	2 cl	4,50
METAXA PRIVATE RESERVE	2 cl	7,80
AVERNA	2 cl	3,00
KORN	2 cl	2,20
GENEVER	2 cl	2,20
MALTESER	2 cl	2,50
JUBILÄUMSAQUAVIT	2 cl	3,00
JÄGERMEISTER	2 cl	2,50
FERNET BRANCA	2 cl	3,00
UNDERBERG	2 cl	2,50
WHISKY	2 cl	5,00
WODKA	2 cl	3,50
BAILEYS	2 cl	3,50
RAMAZZOTTI	2 cl	3,00

Aperitifs und Longdrinks

BACARDI COLA^{1,2,8}	0,20l	6,50
CAMPARI ORANGENSAFT¹	0,20l	6,50
MARTINI BIANCO¹	4 cl	5,50
WHISKY COLA^{1,2,8}	0,20l	6,80
WODKA LEMON⁹	0,20l	6,00
APEROL SPRITZ	0,20l	6,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Milcheiweiß, 7 Süßungsmittel, 8 koffeinhaltig, 9 chininhaltig, 10 phenylalaninquellenhaltig, 11 geschwärzt

Bier vom Fass

ALT	0,30l	3,00
ALT	0,40l	3,80
PILS	0,30l	3,00
PILS	0,40l	3,80
PILS	0,50l	4,50
ALSTERWASSER	0,30l	3,00
ALSTERWASSER	0,40l	3,80
ALSTERWASSER	0,50l	4,50
PILS MIT SCHUSS	0,30l	3,00
PILS MIT SCHUSS	0,40l	3,80
PILS MIT SCHUSS	0,50l	4,50
ALT MIT SCHUSS	0,30l	3,00
ALT MIT SCHUSS	0,40l	3,80

Flaschenbier

PILS ALKOHOLFREI	FL. 0,33l	3,40
ALSTER ALKOHOLFREI	FL. 0,33l	3,40
MALZBIER	Glas 0,30l	3,00
HEFEWEIZEN	FL. 0,50l	5,00
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	FL. 0,50l	5,00
ERDINGER DUNKEL	FL. 0,50l	5,00

Offene Weine

ROT, LIEBLICH	0,25l	6,00
ROT, LIEBLICH	0,50l	11,00
WEIß, LIEBLICH	0,25l	6,00
WEIß, LIEBLICH	0,50l	11,00
ROT, TROCKEN	0,25l	6,50
ROT, TROCKEN	0,50l	12,00
ROSÉ, TROCKEN	0,25l	6,50
ROSÉ, TROCKEN	0,50l	12,00
RETZINA, GEHARZT, TROCKEN	0,25l	5,30
RETZINA, GEHARZT, TROCKEN	0,50l	10,00
MAVRODAFNI, SÜß	0,25l	7,50
MAVRODAFNI, SÜß	0,50l	14,00
WEIß, TROCKEN	0,25l	6,50
WEIß, TROCKEN	0,50l	12,00

Flaschenweine

ROT, LIEBLICH	0,75l	17,50
WEIß, LIEBLICH	0,75l	17,50
NAOUSSA ROT, TROCKEN	0,75l	20,50
AROMA LOFOU, TROCKEN WEIß	0,75l	20,50
ROSE TROCKEN	0,75l	18,50

Sekt

SEKT SECO TROCKEN	0,75l	21,50
SEKT SEMI SECO HALBTROCKEN	0,75l	21,50
PICCOLO HALBTROCKEN	0,20l	7,80

