

NIKOS

O U Z E R I

VORSPEISEN KALT

Tsatsiki ^G	4,90
Oliven-Feta-Paste mit Oregano ^{1,2,3,A,F,G}	5,90
Hummus mit kretischem Olivenöl ^{2,3,C,D,F,H,K}	5,90
Ziegenfrischkäse ^{2,3,G} mit Thymian und Honig	5,90
3 Pasten nach Wahl mit Pita ^{1,2,3,A,C,D,F,G,L}	7,90
Kalamata Oliven	5,90
Curry-Granatapfel-Bulgur ^A	6,90
Avocado-Burrata Bruschetta ^{A,G} mit Limetten-Trüffelöl	10,90
Burrata di Bufala ^G auf Cherry-Tomatensalat und Zitrusöl	10,90
Kalte Meze Variation ^{1,2,3,A,F,G,H,K}	11,90

VORSPEISEN WARM

Feta in Sesampanade gebacken ^{3,A,C,G,K} auf Birnenchutney	7,90
In Kräutern gebackener Halloumi ^{A,C,G} mit Honig-Thymian-Dip	7,90
Pimientos de Padrón mit Fleur de Sel	7,90
Vegetarische Samosas ^{2,3,A,C,E,F,H,K,I} auf Curry-Granatapfel-Bulgur	8,90
Samosas mit Hähnchen gefüllt ^{2,3,A,C,E,F,H,K,I} auf Glasnudelsalat	9,90
Merguez (Rind-Lammbratwurst) ^{2,3,8,A,C} auf Curry-Granatapfel-Bulgur	9,90
Karamellierter Ziegenkäse ^{2,G,L} mit Rotweifeige	9,90
Black Tiger Riesengarnele ^B in Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern	12,90
Gebratener Oktopus ^{J,N} auf Wildkräutersalat	12,90
Warme Meze Variation ^{1,2,3,8,A,E,C,H}	13,90
Nikos Überraschungs-Meze ^{1,2,3,8,A,E,C,H} Für 2 Personen	20,90

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Antioxidationsmittel;
4) mit Geschmacksverstärker; 5) mit Sulfiten; 6) mit Süßstoff;
7) mit Phosphat; 8) mit Nitritpökelsalz

A) Glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fische; E) Erdnüsse;
F) Sojabohnen; G) Milch (einschließlich Laktose); H) Schalenfrüchte;
I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulphite;
M) Lupinen; N) Weichtiere

SALAD BOWLS

Salad Bowl ^{3, J}	12,90
Avocado, Curry-Granatapfel-Bulgur, Glasnudelsalat, Wildkräuter, Rote Beete, Mais, Bohnen, Gurke, Cherrytomaten, Rucola, geröstete Kerne, Blattsalate	
- mit in Kräutern gebackenem Halloumi ^{A,C,G}	14,90
- mit im Kokosmantel gebackenem Hähnchen ^{A,C}	15,90
- mit karamellisiertem Ziegenkäse ^{2,G}	16,90
- mit Black Tiger Riesengarnele ^B	22,90
Greek Salad Bowl ^{2,3,A,C,D,F,H,K,J}	13,90
Gurke, Cherrytomaten, Oliven-Feta-Paste, Zwiebelmarmelade, Babyspinat, Hummus	
Wahlweise: Christians Hausdressing oder Caesar-Dressing	

FLEISCH VOM GRILL

Gyros mit Tzatsiki ^{2, 3, F, G, I}	12,90
Bifteki gefüllt mit Feta , dazu Tzatsiki ^{2, 3, A, C, G, J}	12,90
Gyros und Baby-Calamari mit Tzatsiki ^{2,3,F,G,I,N}	16,90
Hähnchenbrustfilet ^{A,C} in karamellisiertem Kräuter-Kürbiskernmantel	15,90
Spareribs mit BBQ-Marinade ^{1,2}	16,90
Lammsteak in Maxrainer Biermarinade	20,90
Rib Eye Steak 200g mit Cole Slaw und Trüffelmayonnaise	22,90

FISCH VOM GRILL

Baby Calamari mit Tsatsiki ^{G,N}	18,90
Fischfilet in Aromenbutter ^{D,G}	18,90
Oktopus mit Tsatsiki ^{G,N}	22,90
Black Tiger Riesengarnelen in Aromenbutter ^B	24,90
Nikos Fischplatte mit Tsatsiki ^{G,N,D,G,B} Black Tiger Garnele, Oktopus, Baby Calamari, Fischfilet	24,90

Bei Fleisch- und Fischgerichten haben Sie die Auswahl aus folgenden Beilagen:

Pommes, Provencegemüse, gemischter Salat

Sweet Potatoes	+2,00
Griechischer Salat	+2,00
Trüffelpommes mit Parmesan	+2,00

BURGER

Gyros Burger ^{2,3,A,F,G,I,K}	10,90
Gyros, Tsatsiki, Tomate, Salat, Zwiebelmarmelade	
Cheeseburger ^{8,A,G}	12,90
Beef, Bacon, Cheddar, Zwiebelmarmelade, Tomate, Salat, Classic Burger Sauce	
Crispy Chicken Burger ^{2,8,A,C,G}	12,90
Chicken, Bacon, Ziegenfrischkäse, Birnenchutney, Tomate, Rucola	
Veggi Burger ^(2,5,A,G)	13,90
karamellierter Ziegenkäse, Rotweifeige, Avocado, Tomate, Babyspinat	
Halloumi Burger ^{A,C,G}	13,90
gebackener Halloumi, Honig-Thymian-Dip, Avocado, Tomate, Rucola	
Alm Burger ^{8,A,G}	15,90
Beef, Kartoffelrösti, Bacon, Bergkäse, Tomate, Trüffelmayonnaise	
Lamm Burger ^{2,3,A,G}	16,90
Lammsteak mariniert, Oliven-Feta-Paste, Honig-Thymian-Dip, Zwiebelmarmelade, Babyspinat, Tomate	
Surf n'Turf Burger ^{A,B,G}	19,90
Beef, Black Tiger Riesengarnele, Trüffelmayonnaise, Bacon, Zwiebelmarmelade, Tomate, Rucola	

Zu unseren Burgern empfehlen wir folgende Beilagen:

Gemischter Salat	4,10
Griechischer Salat	4,90
Pommes	4,50
Sweet Potatoes	5,90
Trüffelpommes mit Parmesan	5,90

NACHSPEISEN

Griechischer Joghurt ^{A, G, H}	5,90
mit Honig und gerösteten Walnüssen	
Schokoküchlein mit flüssigem Kern ^{A, G, H}	6,90
mit Vanilleis	
Cheesecake und Schokoladenmousse ^{A,C,G,H}	7,90

APERITIFS

Prosecco La Gioiosa Frizzante	0,1l	3,90
Prosecco La Gioiosa Frizzante	0,75l	26,90
Hugo		6,50
Spritz ^{1,6}		6,50

NIKOS SPRITZ SPECIALS

Der Pate		7,50
Limoncello, Basilikum, Limette, Wild Berry		
Alm Zauber		7,50
Lillet Blanc, Almdudler, Honig, Limette, Frische Kräuter		
Detox		7,50
Gin, Granatapfel, Holunder, Limette, Soda		
Cherry Blossom		7,50
Prosecco Rosé, Kirsche, Limette, Thymian, Limonade		
Passion		7,50
Lillet Blanc, Passionsfrucht, Maracujasaft, Wild Berry		
Valentine		7,50
Prosecco Rosé, Lillet Blanc, Rosenlimonade, Minze		
Little Italy		7,50
Ramazzotti Rosato, Bitter Lemon, getrocknete Orange, Holunder		
Heiße Liebe ¹		7,50
Havana Rum, Himbeere, Zimt, Ginger Ale		
Money Maker		7,50
Prosecco Rosé, Martini Bianco, Crème de Cassis, Zitrone, Wild Berry		

Alle Specials als alkoholfreie Variante 4,90

MAXLRAINER BIERE

Maxl Helles ^A	0,5l	3,60
Schloss Gold vom Fass ^A	0,3l	3,10
Leo Weisse ^A	0,5l	3,50
Schloss Trunk (kellertrüb) ^A	0,5l	3,60
Schloss Weisse (naturtrüb) ^A	0,5l	3,60
Ernte Hell (leicht) ^A	0,5l	3,50
Engerl Weisse (Alkoholfrei) ^A	0,5l	3,50
Mythos (Greek Beer) ^A	0,3l	3,50
Fix Beer Dark ^A	0,3l	3,50

WEISSWEIN

	0,2l	0,5l	0,75l
Retsina (Harzwein)	5,50	11,90	-
Imiglikos (lieblich)	5,50	11,90	-
Mostra (Hauswein)	6,50	13,90	-
Chardonnay, Muscat, Roditis			
Ble Trakter (Kir Yianni)	7,90	-	30,90
Chardonnay, Assyrtiko, Viognier			
Samaropetra (Kir Yianni)	7,90	-	30,90
Sauvignon blanc			
Cà dei Frati Lugana	8,90	-	34,90
Weinschorle	4,50	6,50	-

ROSÉWEIN

	0,2l	0,5l	0,75l
Lazaridis Rosé Merlot	8,90	-	34,90

ROTWEIN

	0,2l	0,5l	0,75l
Imiglikos (lieblich)	5,50	11,90	-
Mostra (Hauswein)	6,50	13,90	-
Merlot, Syrah, Agiorgitiko			
Dilofos Tselepos	7,90	-	30,90
Cabernet Sauvignon Merlot			
Pavlidis Toplikos Thema	8,90	-	34,90
Syrah, Agiorgitiko			
Dyo Elies (Kir Yianni)	9,90	-	38,90
Syrah, Merlot, Xinomavro			

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,3l	2,00
Tafelwasser Karaffe	0,5l	3,50
Tafelwasser Karaffe	1l	4,90
San Pellegrino Mineralwasser	0,75l	5,50
Acqua Panna Toscana	0,75l	5,50
natürliches Mineralwasser		
Zitronenlimo	0,4l	2,90
Flötzingler Spezi ^{1,7}	0,5l	3,50
Flötzingler Spezi Zero ^{1,7}	0,5l	3,50
Coca Cola ^{1,7}	0,33l	3,50
Coca Cola Zero ^{1,7}	0,33l	3,50
Säfte	0,2l	2,90
Apfel, Maracuja, Johannisbeere		
Saftschorlen	0,4l	3,50

LONGDRINKS

Vodka Bull ^{1,7}	8,50
Absolut Vodka, Red Bull	
Caipirinha	8,50
Cachaca, brauner Zucker, Limette, Soda	
Mojito	8,50
Havana Club Rum, brauner Zucker, Limette, Minze, Soda	
Gin Tonic ⁶	8,50
Bombay Gin, Tonic Water, Gurke	
Cuba Libre ^{1,7}	8,50
Havana Club Rum, Coca Cola, Limette	
Whisky Cola ^{1,7}	8,50
Johnnie Walker Black Label Whisky, Coca Cola	
Moscow Mule	8,50
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke	

Alkoholfreie Longdrinks auf Wunsch je 5,90

LIEBE FREUNDE,

WIR FREUEN UNS ÜBER JEDE ART VON VERANSTALTUNG, DIE WIR IN UNSEREM TEMPEL FÜR EUCH MIT LEIDENSCHAFT UMSETZEN DÜRFEN.

KAFFEE

Mokka [griechischer Kaffee] ⁷	3,00
Espresso [auch Macchiato] ^{7, G}	3,00
Espresso Doppio [auch Macchiato] ^{7, G}	3,50
Cappuccino ^{7, G}	3,80
Café Crème ⁷	2,80
Latte Macchiato ^{7, G}	3,90

1) mit Farbstoff; 2) mit Konservierungsstoff; 3) mit Phosphat; 4) geschwärzt; 5) mit Taurin; 6) mit Chinin; 7) mit Koffein

A) Glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fische; E) Erdnüsse; F) Sojabohnen; G) Milch (einschließlich Laktose); H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulphite; M) Lupinen; N) Weichtiere