



GRIECHISCHES SPEZIALITÄTEN RESTAURANT



EL GRECO



SCHIESSBERGSTR. 11

89542 HERBRECHTINGEN

TELEFON 07324 98 98 548

TELEFAX 07324 98 98 549

INFO@ELGRECO-HERBRECHTINGEN.DE

WWW.ELGRECO-HERBRECHTINGEN.DE

HERZLICH WILLKOMMEN

in unserem griechischen Spezialitäten Restaurant in Herbrechtingen.

Wir bieten Ihnen Qualität für anspruchsvollen Geschmack in schöner, romantischer Atmosphäre und sehr freundlichem Service.

In unserer Küche werden griechische Speisen noch original und unverfälscht zubereitet.

Im El Greco kümmert sich Katerina um ihre Gäste als gehörten sie zur Familie.

Unser gemütlicher, halboffener Nebenraum bietet sich sehr gut für kleine Feiern und Feste an. Taufen Hochzeiten Geburtstage Jubiläen. Die Tischreservierung wird stets empfohlen. Teilen Sie uns Ihre besonderen Wünsche bei der Tischreservierung mit, gerne erfüllen wir Ihnen diesen.

Eigene Parkmöglichkeiten finden Sie vor dem Restaurant. Alle Speisen erhalten Sie auch zummitnehmen.

Wir versprechen Ihnen einen schönen Abend im El Greco und freuen uns darauf Sie immer wieder in unserem gemütlichen Restaurant begrüßen zu dürfen.

Ihre Katerina

■■■ EL GRECO SPEZIALITÄTEN



28.	Bifteki a la Katharina Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	13,30 €
48.	Gyros a la Chef Mit Käse überbacken, dazu Metaxa Soße, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	13,80 €
49.	Suvlaki Spieß Gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	14,80 €
86.	Kalamares vom Grill Gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Kartoffeln, Reis und Salat	16,90 €
	Auf Wunsch:	
	Bauernsalat anstelle Beilagensalat	2,00 €
	Metaxa Soße extra	2,20 €

■■■ APERITIF

180.	Aperol Spritz	3,50 €
181.	Prosecco	3,00 €
182.	Martini Bianco oder Rosso	3,00 €
183.	Ouzo Cocktail	3,20 €

■■■ KALTE VORSPEISEN

1.	Zaziki Joghurt mit Gurken und frischem Knoblauch	3,60 €
2.	Taramasalata Fischrogensalat mit Olivenöl	4,40 €
3.	Tyrosalata Fetacreme mit Olivenöl	5,40 €
6.	Melitsanosalata Auberginensalat nach griechischer Art mit Knoblauchöl	4,40 €
7.	Oliven und Peperoni mit Brot	3,50 €
8.	Pikilia verschiedene Köstlichkeiten, kalt und warm von Grill und aus der Pfanne	9,90 €

■■■ WARME VORSPEISEN

10.	Saganaki gebackener Schafskäse mit Zaziki	5,50 €
13.	Oktopus mariniert vom Grill mit Olivenöl und Balsamico	9,30 €
16.	Kolokithaki gebackene Zucchini mit Zaziki	5,20 €
17.	Melitzana gebackene Auberginen vom Grill mit Zaziki	5,20 €
18.	Pita Fladenbrot	2,20 €
20.	Feta a la Chef Schafskäse aus dem Ofen, pikant mit Knoblauch und Olivenöl	5,80 €

■■■ AUF WUNSCH ZU ALLEN GERICHTEN

Griechischer Bauernsalat anstelle Beilagensalat (Aufpreis)	2,00 €
Metaxa Soße	2,20 €

■■■ SALATE



51.	Griechischer Bauernsalat klein	3,90 €
52.	Griechischer Bauernsalat groß	8,80 €
55.	Herakles Salat mit Gyros in Joghurtdressing	8,90 €
56.	Galos Salat mit Hähnchenbrust in Joghurtdressing	9,90 €
57.	Skopelos Salat mit Thunfisch in Joghurtdressing	8,80 €
59.	Mykonos Salat mit Garnelen, mariniert in Olivenöl, Knoblauch und Joghurtdressing	11,70 €

■■■ HAUPTGERICHTE



21.	Gyros Traditionell mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	11,80 €
23.	Souvlaki Fleischspieße mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	11,80 €
25.	Paidakia Arnisia Lammkoteletten mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	14,60 €
26.	Mixed Grill Gyros mit Kalamares, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	12,90 €
27.	Szuzukia Hackfleischküchle mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	10,90 €

■■■ GEMISCHTE PLATTEN VOM GRILL



29.	Apollon Platte Souvlaki und Gyros mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki, und Salat	11,90 €
30.	Bauern Platte Souvlaki, Leber, Gyros, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	12,90 €
32.	Dorf Platte Souvlaki, Suzuki, Gyros, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat	12,90 €
38.	Sokrates Platte Souvlaki, Gyros, Lamm, Kalamares mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki, Salat	14,60 €

Auf Wunsch:

Bauernsalat anstelle Beilagensalat (Aufpreis)	2,00 €
Metaxa Soße	2,20 €

■ ■ ■ UNSERE EMPFEHLUNG

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Herbrechtinger Teller Schweinefilet mit Metaxasoße, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki, Salat | 14,20 € |
| 46. | Rinderleber vom Grill mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 12,90 € |
| 47. | Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Metaxasoße, Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 13,20 € |

■ ■ ■ FISCH UND MEER

- | | | |
|-----|--|---------|
| 50. | Kalamares vom Grill mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 14,80 € |
| 80. | Kalamares mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 13,40 € |
| 81. | Scampis (ohne Schale) frittiert mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 14,50 € |
| 87. | Scampis vom Grill (ohne Schale) mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 16,80 € |
| 83. | Santorini Platte Seezungenfilet, Kalamares, Scampi, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki, Salat | 14,90 € |
| 84. | Rhodos Platte Kalamares, Scampi, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 14,50 € |
| 89. | Kreta Platte Kalamares, Scampi vom Grill, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 16,80 € |
| 85. | Naxos Platte Tropenzungenfilet, mit Zaziki, Kartoffeln, Kritharaki und Salat | 13,20 € |

■ ■ ■ AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 68. | Lammhaxe mit Käse überbacken, Kritharaki, und Salat | 13,50 € |
| 70. | Lammhaxe Traditionell mit Kartoffeln und Salat | 13,20 € |
| 72. | Lammhaxe el Greco mit ganzen Zwiebeln, Käse und Salat | 14,40 € |
| 75. | Melitzana gefüllte Auberginen, mit Käse überbacken, Zaziki und Salat | 11,90 € |

■ ■ ■ DESSERT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 90. | Giaourti me meli Joghurt mit Honig und Mandeln | 5,20 € |
| 91. | Vanilleeis mit Amarenasoße | 4,40 € |
| 93. | Vanilleeis mit Karamellsoße | 4,40 € |
| 96. | Gemischtes Eis mit Sahne | 3,80 € |
| 98. | Galaktompoureko Grießcremekuchen mit Vanilleeis und Karamellsoße | 5,40 € |

■■■ HEISSE GETRÄNKE



100.	Griechischer Mokka	2,00 €
102.	Kaffee	2,00 €
103.	Cappuccino	2,00 €
104.	Espresso	2,00 €
105.	Tee	1,80 €

■■■ SOFTDRINKS



		0,2 l	0,4 l
106.	Coca Cola Regular oder Light	1,70 €	2,90 €
108.	Fanta	1,70 €	2,90 €
110.	Sprite	1,70 €	2,90 €
112.	Spezi	1,70 €	2,90 €
114.	Mineralwasser	1,40 €	2,60 €
116.	Apfelsaft	1,80 €	3,00 €
118.	Orangensaft	1,80 €	3,00 €
120.	Johannisbeernektar	1,80 €	3,00 €
122.	Traubensaft	1,80 €	3,00 €
124.	Apfelsaftschorle	1,70 €	2,90 €
126.	Traubensaftschorle	1,30 €	2,20 €
190.	Orangensaftschorle	1,70 €	3,00 €
192.	Johannisbeerschorle	1,70 €	3,00 €
194.	Bitter Lemon	1,80 €	3,20 €

■■■ FASS- UND FLASCHENBIERE



129.	Pils oder Keller-Pils	0,33 l	2,90 €
130.	Original vom Fass	0,5 l	3,00 €
131.	Original vom Fass	0,3 l	2,20 €
132.	Hefeweizen Hell	0,5 l	3,00 €
133.	Hefeweizen Dunkel	0,5 l	3,00 €
134.	Kristallweizen	0,5 l	3,00 €
135.	Kristallweizen leicht oder alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
136.	Bier leicht oder alkoholfrei	0,5 l	2,80 €
137.	Radler oder Diesel (Colabier)	0,5 l	2,80 €
138.	Colaweizen	0,5 l	3,00 €
139.	Russ	0,5 l	3,00 €



■■■ OFFENE WEINE WEISS



145.	Athos Im Duft dominieren Aromen von Ananas und grünen Äpfeln. Im Geschmack frisch und lebendig.	0,25 l	4,00 €
146.	Apelia Trocken, ein frischer Wein mit einem angenehmen Aroma von Zitrusfrüchten und einer klaren, hellgelben Farbe.	0,25 l	4,00 €
147.	Imiglykos Herrlich fruchtiger, süßer und erfrischender Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.	0,25 l	4,00 €
148.	Makedonikos Halbtrockener Topikos Wein, ein bemerkenswerter Weißwein mit einem Bouquet aus Zitrusblüten, Äpfeln und Aprikosen.	0,25 l	4,20 €
149.	Samos Süßer Qualitäts Likörwein von der Insel Samos. Er besitzt das typische Bouquet der Moscatos-Traube mit Nuancen von Wabenhonig.	0,25 l	5,20 €
150.	Retsina Beliebter Wein der Griechen. Er besitzt einen würzigen Geschmack, mit Aromen von Pfeffer und Harz.	0,25 l	4,00 €
151.	Weinschorle	0,25 l	3,20 €
164.	Malamatina Ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma, mild und bekömmlich. Aus der Retsina Traube gekeltert und leicht geharzt.	0,50 l	8,00 €

■■■ OFFENE WEINE ROT



152.	Athos Edler Barrique Wein vom Berg Athos, Chalkidiki. Sein Duft lässt reife Kirschen, Blaubeeren, würzige Kräuter, Röstaromen und einen Hauch Tannenzapfen anklingen. Er ist kraftvoll und doch weich.	0,25 l	4,00 €
153.	Apelia Trockener roter Tafelwein aus Nemea im nordöstlichen Peloponnes. Die Rebsorte Agiorgitiko verleiht diesem Wein einen leichten und frischen Geschmack und ein Aroma von Erdbeeren und Pflaumen.	0,25 l	4,00 €
154.	Naoussa Q.b.A. Klassischer trockener Rotwein. Er ist von tiefroter Farbe und verfügt über ein intensives Aroma von Kirschen und reifen roten Früchten.	0,25 l	4,30 €
155.	Imiglykos Ein lieblicher Tafelwein zu vielen Gelegenheiten mit fruchtigem Geschmack und angenehmer Süße.	0,25 l	4,00 €
156.	Makedonikos Fruchtig mit rubinroter Farbe, im Duft herrschen die Noten von reifen roten Waldfrüchten, Johannisbeeren sowie der typische Xynomavro-Ton vor. Im Geschmack ist er angenehm und mild.	0,25 l	4,20 €
157.	Mavrodaphne Der bekannteste griechische Süßwein aus der Umgebung von Patras. Vanille- und Pflaumenaromen dominieren, die Süße ist nicht zu schwer.	0,25 l	5,20 €
159.	Weinschorle	0,25 l	3,20 €

■■■ OFFENE WEINE ROSE



160.	Roditis Aromatischer Roséwein von der Peleponnes mit zart-fruchtigem Geschmack und kräftiger Farbe.	0,25 l	4,00 €
161.	Imiglykos Der Imiglykos Roséwein reift mindestens ein Jahr in Barriques und zeigt sich in strahlendem Rosa. Das reiche Bouquet des Weins wird von fruchtigen Noten bestimmt.	0,25 l	4,00 €
162.	Makedonikos Der Makedonikos Rosé zeigt recht eigenwillige Aromen von Tomaten und Oliven sowie von Kirschen und Strauchbeeren. Der Abgang ist recht aromatisch.	0,25 l	4,20 €
163.	Weinschorle	0,25 l	3,20 €

■■■ SEKT



260.	Piccolo Sekt Rot oder Weiß	0,2 l	5,40 €
261.	Kessler Sekt	0,75 l	16,50 €
262.	Riesling Sekt	0,75 l	16,50 €
263.	Prosecco	0,75 l	14,50 €
264.	Prosecco	0,2 l	3,00 €



■■■ FLASCHEN WEINE WEISS



- | | | | |
|------|--|-------|---------|
| 352. | Imiglykos Gold Label Goldgelb in der Farbe, mit Aromen von Melone und Banane mit einer dezenten Süße und ausgewogener Balance, aus Attika und Viotia. | 0,7 l | 13,50 € |
| 353. | Makedonikos Charakteristisch sind sein Duft nach Blüten und Lavendel, in den sich die Aromen von Früchten und gebackenem Brot mischen. Seine Säure ist recht gut ausbalanciert und erfrischend. | 0,7 l | 14,00 € |
| 354. | Vin de Crete Eine leuchtende, gelb-grüne Farbe und ein reiches Aroma von Bananen, Zitrus und Limonen sowie der vollmundige, aromatische Nachgeschmack kennzeichnen diesen Wein aus. | 0,7 l | 15,90 € |

■■■ FLASCHEN WEINE ROT



- | | | | |
|------|---|-------|---------|
| 360. | Naoussa Q.b.A Ein purpurroter Wein mit violetten Reflexen. Im Duft finden sich Aromen von Holzwürze, Nelken, Vanille, Tabak, pfeffrige Noten, Leder und dezente dunkle Beerenfrüchte. Am Gaumen ein Wein mit weichen Tanninen. | 0,7 l | 16,50 € |
| 362. | Imiglykos Black Label Lieblicher roter Wein aus Nemea im nordöstlichen Peloponnes. Durch die Rebsorte Agiorgitiko bekommt dieser Wein seinen leichten und frischen Geschmack. Es entsteht ein Aroma von Erdbeeren und Pflaumen. | 0,7 l | 13,50 € |
| 363. | Makedonikos Dieser fruchtige Makedonikos von Tsantali hat eine rubinrote Farbe, im Duft herrschen die Noten von reifen roten Waldfrüchten, Johannisbeeren sowie der typische Xynomavro-Ton vor. Im Geschmack ist er angenehm und mild. | 0,7 l | 15,20 € |
| 364. | Vin de Crete Ein warmes, leuchtendes Rot mit einem Schimmer von Orange und einem diskreten Aroma von Trockenfrüchten und Leder, sind typisch für die Kotsifali und Mandilaria Reben. Im Geschmack ist er rund und ausgeglichen. | 0,7 l | 15,90 € |

■■■ FLASCHEN WEINE ROSE



- | | | | |
|------|---|-------|---------|
| 370. | Makedonikos Dieser Rosewein wird aus Trauben von Weinbergen Makedoniens hergestellt, die sich in der hügeligen Landschaft Nord- und Zentral-Makedoniens befinden. Ein Wein mit einer lebendigen rosa Farbe und mit reifen Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren. | 0,7 l | 14,00 € |
| 372. | Vin de Crete Ein reiches Aroma von Sauerkirsche, Erdbeere und Pfirsich mit einem runden Geschmack. Der Boden auf dem die Reben dieses Weines angebaut wird ist überwiegend Tonerde. | 0,7 l | 15,90 € |
| 373. | Imiglykos Der Imiglykos Roséwein reift 12 Monate lang in Barriques und zeigt sich in strahlendem Rosa. Das reiche Bouquet des Weins wird von fruchtigen Noten bestimmt. | 0,7 l | 13,50 € |

■■■ SPIRITUOSEN 2CL



229.	Ouzo Plomari (0,2 l Flasche)	40 %	8,50 €
230.	Ouzo	38 %	2,00 €
231.	Metaxa ★★★★★	38 %	2,50 €
232.	Metaxa ★★★★★★★	40 %	2,70 €
233.	Metaxa Grand Reserve	40 %	4,50 €
234.	Williams Birne	40 %	2,00 €
235.	Ramazotti	30 %	2,00 €
236.	Fernet Branca	40 %	2,00 €
237.	Bacardi Cola (4cl)	38 %	3,50 €
238.	Whisky (4cl)	40 %	3,50 €
240.	Jägermeister	35 %	2,00 €
241.	Grappa	40 %	2,20 €
242.	Obstler	38 %	2,00 €

■■■ LIKÖRE 2CL



243.	Baileys Irish Cream	17 %	2,00 €
245.	Amaretto DiSaronno	25 %	2,00 €
246.	Ouzo Cocktail	38 %	2,50 €