

Herzlich Willkommen
im

Restaurant

Hubland

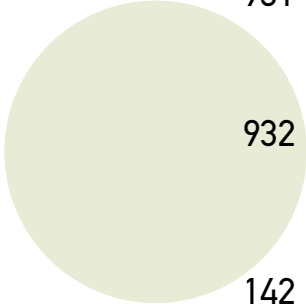


Speisen und Getränke



Sämtliche Speisen sind auch zum Mitnehmen.
Alle Speisen sind auch ohne Knoblauch möglich.
Preise inkl. Bedienung und MwSt.

APERITIFS ALKOHOLFREI



931	Homemade Lemonade <i>Honig, Zitronensaft, Holundersirup, Granadinsirup, Frische Minzeblätter</i>	0,33 l	7,10 €
932	Passions Lemonade <i>Maracujasaft, Zitronensaft, Kräutersirup, Rosmarin</i>	0,33 l	7,10 €
142	Hugo alkoholfrei		7,50 €
133	Alkoholfreier Sekt mit Minze u. Beeren	0,2 l	7.00 €

APERITIFS



134	Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda und Orange</i>	0,2 l	7,60 €
135	Hugo <i>Prosecco, Soda, Holunder-Sirup, Minze und Zitrone</i>	0,2 l	7,60 €
136	Lillet Berry ¹ <i>Lillet Blanc, Wild Berry, Waldbeeren</i>	0,2 l	7,60 €
137	Gin Fizz <i>Gin, frischer Zitronensaft, Sodawasser und Zuckersirup</i>	0,2 l	7,60 €
138	Sarti Rosa <i>Bitter Lemon, Waldbeeren und Zitrone</i>	0,2 l	7,60 €
139	Coco Spritz <i>Sekt, Sodawasser, Maracuja und Cocussirup</i>	0,2 l	7,60 €
140	Gin Tonic <i>Gin, Tonic Water und Zitrone</i>	0,3 l	9,00 €
141	Espresso Martini ³ <i>Wodka, Kaffeeликör, Zuckersirup, Espresso</i>	0,2 l	9,00 €



BROT

- | | | |
|---|---|--------|
| 3 | Pita
<i>Fladenbrot</i> ^{A (w), B} | 1,90 € |
|---|---|--------|

SUPPEN

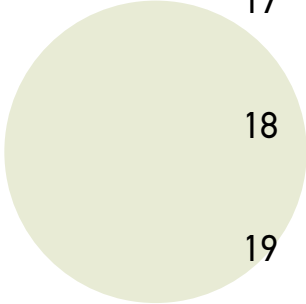
- | | | |
|---|---|--------|
| 4 | Fasolada
<i>Bohnensuppe</i> ^H | 6,50 € |
| 5 | Kreatosupa
<i>Rindfleischsuppe mit Gemüse</i> ^J | 6,70 € |
| 6 | Hühnersuppe ^{G, A (w), B} | 6,60 € |
| 7 | Gemüsesuppe ^I | 6,50 € |

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 2 | Olivenpaste und Humus ⁸ | 6,10 € |
| 8 | Tsatsiki ^G | 6,30 € |
| 9 | Oliven
<i>große gemischte Oliven</i> ⁸ | 6,00 € |
| 33 | Gemischte Oliven
<i>in Oliven-Öl, Oregano und Knoblauch</i> ⁸ | 6,50 € |
| 10 | Peperoni | 5,60 € |
| 11 | Melitsanosalata
<i>angemachte Auberginen</i> ^G | 6,50 € |
| 12 | Taramosalata
<i>angemachte Fischeier</i> ^{A (w), D} | 6,00 € |
| 13 | Feta Natur
<i>Schafskäse</i> ^G | 7,50 € |
| 15 | Oktopus
<i>in Marinade eingelegt</i> | 9,80 € |
| 16 | Ktipiti
<i>angemachter Käse (leicht scharf)</i> ^G | 7,30 € |
| 21 | Ziegenkäse ^G
<i>mit Kräuter-Pesto,
Basilikum und Tomaten</i> | 8,50 € |
| 524 | Rote Beete mit frischem Knoblauch
<i>auf Spinatblättern mit Sesam und Nüssen,
Honig-Balsamico-Dressing</i> | 7,00 € |
| 525 | Rote Beete mit Schafskäse
<i>auf Spinatblättern mit Sesam und Nüssen,
Honig-Balsamico-Dressing</i> | 9,50 € |

* Auch diese Vorspeisengerichte sind vegan:
Nr. 3, 4, 7, 9, 10, 14, 33, 41

WARMES VORSPEISEN

- 
- 
- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 17 | Ziegenkäse ^G
<i>mit Honig und gerösteten Mandeln</i> | 9,00 € |
| 18 | Saganaki
<i>gebackener Schafskäse (paniert)</i> ^{A(w), B, G} | 7,50 € |
| 19 | Garides
<i>gegrillte Riesengarnelen (ohne Schale)</i> ^C | 15,80 € |
| 527 | Feta-Furnu
<i>Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten,
Zwiebeln und Peperoni</i> | 8,40 € |
| 538 | Manuri
<i>Weichkäse vom Grill mit Honig, Sesam
und Mandeln (Rucola Garnitur)</i> ^{G, H(ms), K} | 8,00 € |
| 532 | Feta-Filo
<i>Schafskäse im Blätterteig
mit Honig, Sesam und Nüssen</i> ^{A(w), G, K, H(ms)} | 8,00 € |
| 526 | Käse-Kroketten
<i>mit Metaxasoße</i> ^{A(w), G} | 7,30 € |
| 544 | Zucchini Kroketten
<i>und Tsatsiki</i> | 9,80 € |
| 537 | Sutzuki
<i>Hackfleischbällchen gemischt
(Rind, Kalb, Schwein),
mit Metaxasoße</i> ^{A(w), B, G} | 7,10 € |
| 529 | Jakobs Muscheln
<i>vom Grill ^N mit Kräuter-Soße</i> | 13,60 € |
| 534 | Gegrillte Oktapodi
<i>mit Olivenöl und Knoblauch</i> ^C | 10,40 € |



536	Meeresfrüchte <i>Oktopus, Riesengarnelen und Jakobsmuscheln vom Grill</i> ^{C, N}	14,90 €
545	Mykonos <i>frischer Thunfisch und Riesengarnelen (ohne Schale) gegrillt</i>	14,30 €
34	Afroditi <i>Jakobsmuscheln, Oktopus und Thunfisch vom Grill</i>	15,70 €
530	Paprika ^G <i>rote edelsüße Paprika aus dem Ofen mit gemischtem Käse und leichter Metaxasoße</i>	8,80 €
20	Gigandes <i>gekochte Riesenbohnen in Tomatensoße</i> ^{A (w), G}	6,40 €
528	Dolmadakia-Metaxa <i>Weinblätter mit Reisfüllung in Metaxasoße</i> ^{F, G}	7,40 €
533	Manitaria <i>gegrillte Austernpilze mit Ktipiti in leichtem Honig-Balsamico-Dressing</i> ^G	8,00 €
14	Dolmadakia <i>Weinblätter mit Reisfüllung, lauwarm</i>	6,40 €
41	Peperoni <i>gegrillt, lauwarm</i>	6,30 €

VEGANE VORSPEISEN

531	Gigandes Vegan, gekochte Riesenbohnen <i>in Tomaten-Kräuter-Soße</i>	6,40 €
540	Aubergine und Zucchini <i>vom Backofen in Tomaten-Kräuter-Soße</i>	8,40 €
541	Austernpilze vom Grill <i>mit Balsamico-Soße</i>	8,00 €
542	Gemüsekroketten <i>mit Tomaten-Gemüse-Sauce</i> ^{A (w)}	7,60 €
543	Humus <i>mit Gemüse-Tomaten-Sauce und glasierten Zwiebeln</i>	7,60 €

SALATE

- 
- 22 Fedra-Salat 18,50 €
grüner Salat und Rucola, mit Kalbsleberstreifen, Tomaten, Gurken, Kasseri (Käseflocken) und Honig-Balsamico-Dressing ^{G, 8, K, H(ms)(ws)}
- 23 Danae-Salat 17,30 €
grüner Salat und Rucola, griech. Frischkäse, Gurken, Tomaten, Nüsse, Sesam mit Olivenöl und Honig-Balsamico-Dressing ^{G, H (ws)(ms), K, 8}
- 25 Akrothea-Salat 17,90 €
grüner Salat und Rucola, Jungspinat mit Putenbruststreifen, getrockneten Tomaten, Kasseri (Käseflocken), Nüsse und Honig-Balsamico-Dressing ^{G, H (ws), 8}
- 26 Choriatici-Salat 15,10 €
gemischter Salat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Peperoni und Honig-Balsamico-Dressing ^{G, 8}
- 27 Penelope-Salat 16,80 €
grüner Salat mit Jungspinat, gegrilltes Gemüse (lauwarm), Kasseri (Käseflocken), und Honig-Balsamico-Dressing ^{G, H (ws), 8}
- 28 Thunfisch-Salat 19,50 €
gemischter Salat, frischer Thunfisch, Tomaten, Oliven, Peperoni und Honig-Balsamico-Dressing ⁸
- 30 Puten-Salat 16,70 €
gemischter Salat mit Putenfiletstreifen, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Honig-Balsamico-Dressing ⁸

VEGETARISCHE GERICHTE

- 
- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Auberginen und Zucchini*
<i>in Metaxasoße mit Käse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i> | 19,40 € |
| 32 | Auberginen und Champignons*
<i>in Metaxasoße mit Käse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i> | 19,40 € |
| 35 | Champignons*
<i>in Metaxasoße mit Käse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i> | 19,40 € |
| 36 | Vegetarische Mousakas*
<i>verschiedene Gemüse
in Käsecremesoße überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^{A(w), G}</i> | 19,40 € |
| 37 | Zucchini*
<i>in Metaxasoße mit Käse überbacken,
dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i> | 19,40 € |

VEGANE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 195 | Gemüse Mix
<i>gegrilltes Gemüse, Okraschoten und
Auberginen, Gemüse-Tomaten-Sauce,
dazu Knoblauchkartoffeln</i> | 19,90 € |
| 196 | Gegrilltes Gemüse
<i>mit Reismudeln ^{A(w)}</i> | 19,50 € |
| 197 | Gegrillte Zucchini, Paprika und Okraschoten
<i>mit Gemüsesoße dazu Reismudeln
oder Knoblauchkartoffeln ^{A(w), B}</i> | 19,40 € |
| 198 | Vegana-Mix
<i>Dolmadakia, Gigandes,
gegrilltes Gemüse, Gemüsekekchen,
dazu Knoblauchkartoffeln ^{A(w)}</i> | 19,80 € |

* Metaxasoße ohne Alkohol. ^[G]

- | | | |
|-----|--|--------|
| 101 | Beilage: kleiner Salat ^{G(B)} | 3,30 € |
|-----|--|--------|

Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

VOM BACKOFEN



38	Lammkeule Spinat <i>(ohne Knochen) in Metaxasoße mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	21,70 €
39	Lammkeule <i>(ohne Knochen) in Metaxasoße mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	21,70 €
42	Garides Saganaki <i>Riesengarnelen in Metaxasoße mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{C,G}	23,50 €
43	Mousakas <i>Hackfleisch, Auberginen, Zucchini überbacken in Käsecremesoße, dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), G}	18,80 €
62	Gyros Spezial <i>in Metaxasoße mit Käse überbacken dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	19,70 €
64	Bifteki II <i>mit Käse gefülltes Bifteki, in Metaxasoße aus dem Ofen, mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B,G}	18,80 €
499	Extra Metaxasoße ^G	4,20 €
101	Beilage: kleiner Salat ^{G,8}	3,30 €

* Metaxasoße ohne Alkohol. ^(G)

Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

FISCHGERICHTE

- 
- | | | |
|-----|--|---------|
| 44 | Garides gegrillt
<i>Riesengarnelen (ohne Schale),
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{C, G} | 23,50 € |
| 45 | Thunfischsteak gegrillt
<i>mit Kräuter-Tomatensoße,
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> | 24,50 € |
| 46 | Kalamaria II
<i>gebackene Kalamaris, Knoblauchkartoffeln
und Tsatsiki</i> ^{A(w), G, N} | 21,50 € |
| 47 | Kalamaria III
<i>gegrillte Kalamaris am Spieß mit
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{G, N} | 22,40 € |
| 48 | Glossa
<i>Mehliertes Seezungenfilet,
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), D, G} | 21,50 € |
| 49 | Rhodos-Teller
<i>gegrillte Kalamaris am Spieß,
Schwertfisch, gegrilltes Gemüse
und Tsatsiki</i> ^{D, G,} | 23,80 € |
| 50 | Schwertfischsteak gegrillt
<i>mit Kräuter-Tomatensoße,
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{D, G} | 22,00 € |
| 51 | Preveza-Teller
<i>Kalamaris, Riesengarnelen (ohne Schale),
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), C, G, N} | 23,20 € |
| 52 | Kerkyra-Teller
<i>Seezungenfilet, Kalamaris,
Riesengarnelen (ohne Schale),
Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), C, D, G, N} | 24,20 € |
| 101 | Beilage: kleiner Salat ^{G,8} | 3,30 € |

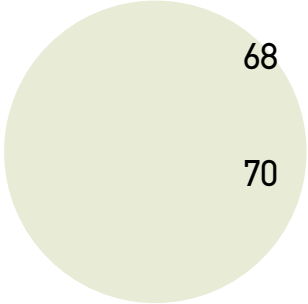
Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

VOM GRILL



53	Kalbs-Souflaki <i>aus Kalbssteak-Hüfte, ca. 280–300 gr. am Spieß mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	20,20 €
54	Puten-Souflaki <i>mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	18,80 €
55	Rind-Souflaki <i>(Argentinisches Angus Rinderfilet) ca. 280–300 gr. am Spieß mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	25,80 €
56	Maishähnchen-Souflaki <i>ca. 280–300 gr. am Spieß, aus Maishähnchenbrustfilet mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,80 €
57	Souflaki <i>aus Schweinefleisch mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	18,30 €
58	Putengyros-Metaxa <i>mit Metaxa-Soße, Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,40 €
59	Putengyros <i>mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,20 €
60	Gyros-Metaxa <i>mit Metaxa-Soße, Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,30 €
61	Gyros <i>mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,20 €
63	Bifteki I <i>Hacksteak mit Knoblauchkartoffeln, und Tsatsiki ^{A (wl), B, G}</i>	17,90 €
65	Maishähnchenfleisch von der Keule <i>mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki ^G</i>	19,80 €
101	Beilage: kleiner Salat ^{G,8}	3,30 €

Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

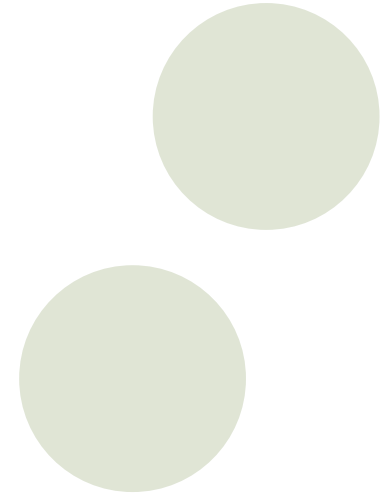


66	Maishähnchenfleisch mit Metaxa-Soße <i>Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	21,00 €
68	Kalbsleber <i>mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	19,90 €
70	Schnitzel "Wiener Art" <i>mit Pommes Frites</i> ^{A(w), B, G}	17,90 €
499	Extra Metaxasoße ^G	4,20 €

FILETS VOM GRILL

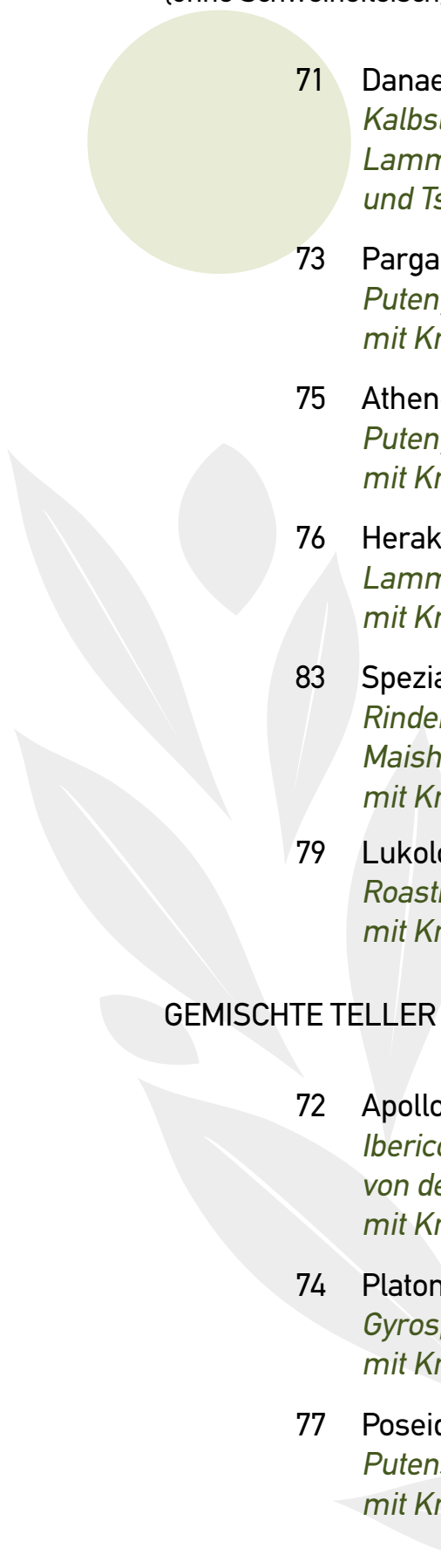


268	Lammfilet am Spieß <i>ca. 280-300 gr. am Spieß mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	27,80 €
269	Rinderfilet <i>(vom argentinischen Angus) ca. 280-300 gr. mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	32,50 €
271	Lammhüft-Steak <i>280-300 gr. mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	25,00 €
272	Iberico Kotelett <i>280-300 gr. mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	25,90 €
273	Argentinisches Roastbeef <i>(Roastbeef GreenFit) 280-300 gr. mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	27,50 €
274	Lammkoteletts <i>(Krone) ca. 280-300 gr. mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	27,50 €
101	Beilage: kleiner Salat ^{G,8}	3,30 €



Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

GEMISCHTE TELLER
(ohne Schweinefleisch)

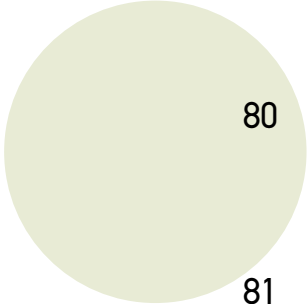


71	Danae-Teller <i>Kalbsleber, Maishähnchenfilet, Lammhüft-Steak mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	25,20 €
73	Parga-Teller <i>Putengyros, Putensouflaki, Kalamaris mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), G}	22,30 €
75	Athen-Teller <i>Putengyros, Kalbsouflaki, Lammfilet mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^G	25,90 €
76	Herakles-Teller <i>Lammhüftsteak, Rinderfilet, Putengyros mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B, G}	30,50 €
83	Spezial-Teller <i>Rinderfilet, Lammhüftsteak, Maishähnchenfilet, Riesengarnelen mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i>	33,50 €
79	Lukolos-Teller <i>Roastbeef, 2 Lammkoteletts aus der Krone, mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i>	28,50 €

GEMISCHTE TELLER

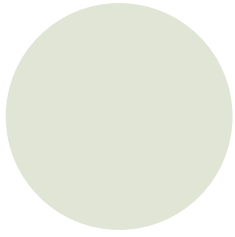
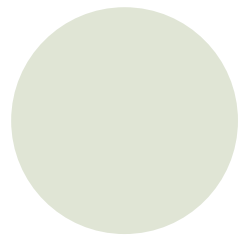
72	Apollon-Teller <i>Ibericokotelett, Maishähnchenfleisch von der Keule, Kalamari mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B, G}	26,00 €
74	Platon-Teller <i>Gyros, Putensouflaki, Bifteki, Kalamaris mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B, G}	23,70 €
77	Poseidon-Teller <i>Putensouflaki, Gyros, Bifteki mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B, G}	22,00 €
101	Beilage: kleiner Salat ^{G,8}	3,30 €

Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.



78	Olympia-Teller <i>Gyros, 2 Bifteki mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), B, G}	21,00 €
80	Plaka-Teller <i>Gyros, Kalamaris mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), G}	21,70 €
81	Zeus-Teller <i>2 Stück Lammkoteletts, Gyros, Kalamaris mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), G}	25,00 €
84	Kreta-Teller <i>Kalbsleber, Gyros, Kalamaris mit Knoblauchkartoffeln und Tsatsiki</i> ^{A(w), G}	22,30 €

BEILAGEN

96	Reis ^G	3,80 €
97	Pommes	4,40 €
98	Knoblauchkartoffeln	4,60 €
100	Knoblauchkartoffeln mit Tsatsiki ^G	5,70 €
101	Kleiner Salat ^{G, 8}	3,30 €
122	Reisnudeln ^{A(w), B, G}	4,60 €
123	Gegrilltes Gemüse	8,60 €
124	Mittlerer Salat ^{G, 8}	6,30 €
499	Extra Metaxasoße ^G	4,20 €

Beilagenänderung

Pommes – Reis – Knoblauchkartoffeln – ohne Aufpreis.

Beilagenänderung auf gegrilltes Gemüse – 2,50 €.

Alle Gerichte sind auch mit einem mittleren Salat als Beilage
anstatt Knoblauchkartoffeln oder Reis erhältlich.

KINDERPORTIONEN

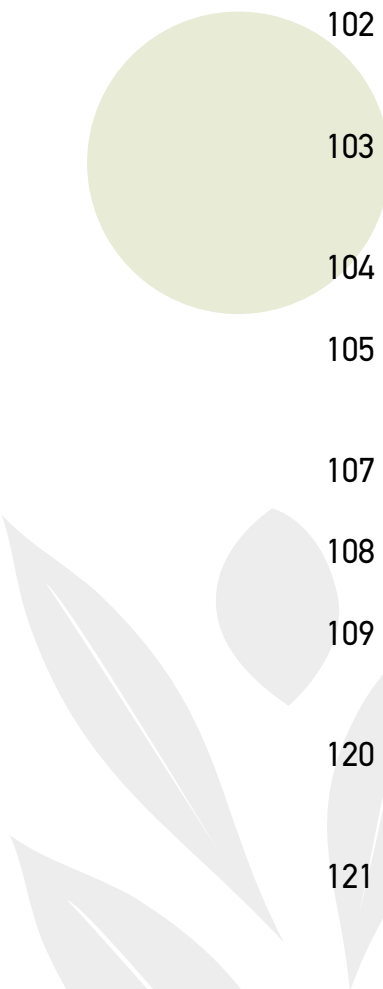


89	Mini-Filets Crispys <i>kleine panierte Maishähnchenfilets mit Pommes</i> ^{A, B}	13,70 €
90	Mini-Putensouflaki <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^G	12,70 €
91	Mini-Bifteki <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^{A(w), B, G}	12,60 €
92	Mini-Maishähnchensouflaki <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^G	13,70 €
93	Mini-Gyros <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^G	13,00 €
94	Mini-Kalamaria <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^{A(w), G}	13,60 €
95	Mini-Schnitzel <i>mit Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^{A(w), B, G}	12,20 €
99	Mini-Putengyros <i>mit Tsatsiki, Pommes oder Knoblauchkartoffeln</i> ^G	13,00 €
499	Extra Metaxa-Soße ^G	4,20 €
101	Beilage: kleiner Salat ^{G, 8}	3,30 €

* Metaxasoße ohne Alkohol. ^[G]

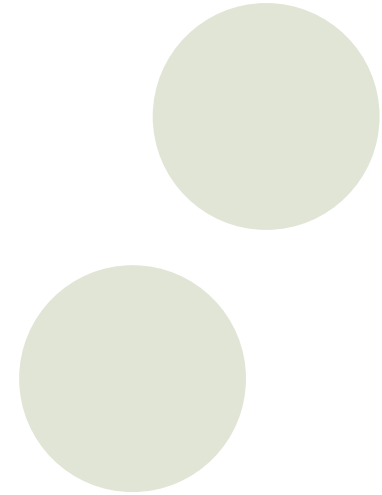
*Nachspeisen und verschiedene Eissorten
finden Sie auf unserer Eiskarte.*

GRIECHISCHE QUALITÄTSWEINE ROT



102	Nausa <i>Xinomavro, vollmundig, im Holzfass gereift</i>	13,0%	0,2 l	6,70 €
103	Nemea <i>Agiorgitiko, herb, fruchtig, im Holzfass gereift</i>	13,5%	0,2 l	6,80 €
104	Vegoritis <i>Shyrah, im Holzfass gereift, trocken</i>	13,5%	0,2 l	6,90 €
105	Ampelois <i>Cabernet und Merlot, im Holzfass gereift, trocken</i>	14,0%	0,2 l	7,10 €
107	Imiglikos <i>Muscat und Syrah, lieblich süß</i>	12,0%	0,2 l	6,50 €
108	Mavrodaphne <i>Likörwein süß</i>	15,0%	0,2 l	6,90 €
109	Kavala <i>Cabernet Sauvignon, im Holzfass gereift</i>	14,0%	0,2 l	7,20 €
120	Cuvée Mega Spileo <i>Agiorgitiko & Merlot, im Holzfass gereift</i>	14,0%	0,2 l	8,10 €
121	Agiorgitiko, Techni, Alipias, <i>Cabernet Sauvignon im Holzfass gereift</i>	14,0%	0,2 l	8,40 €

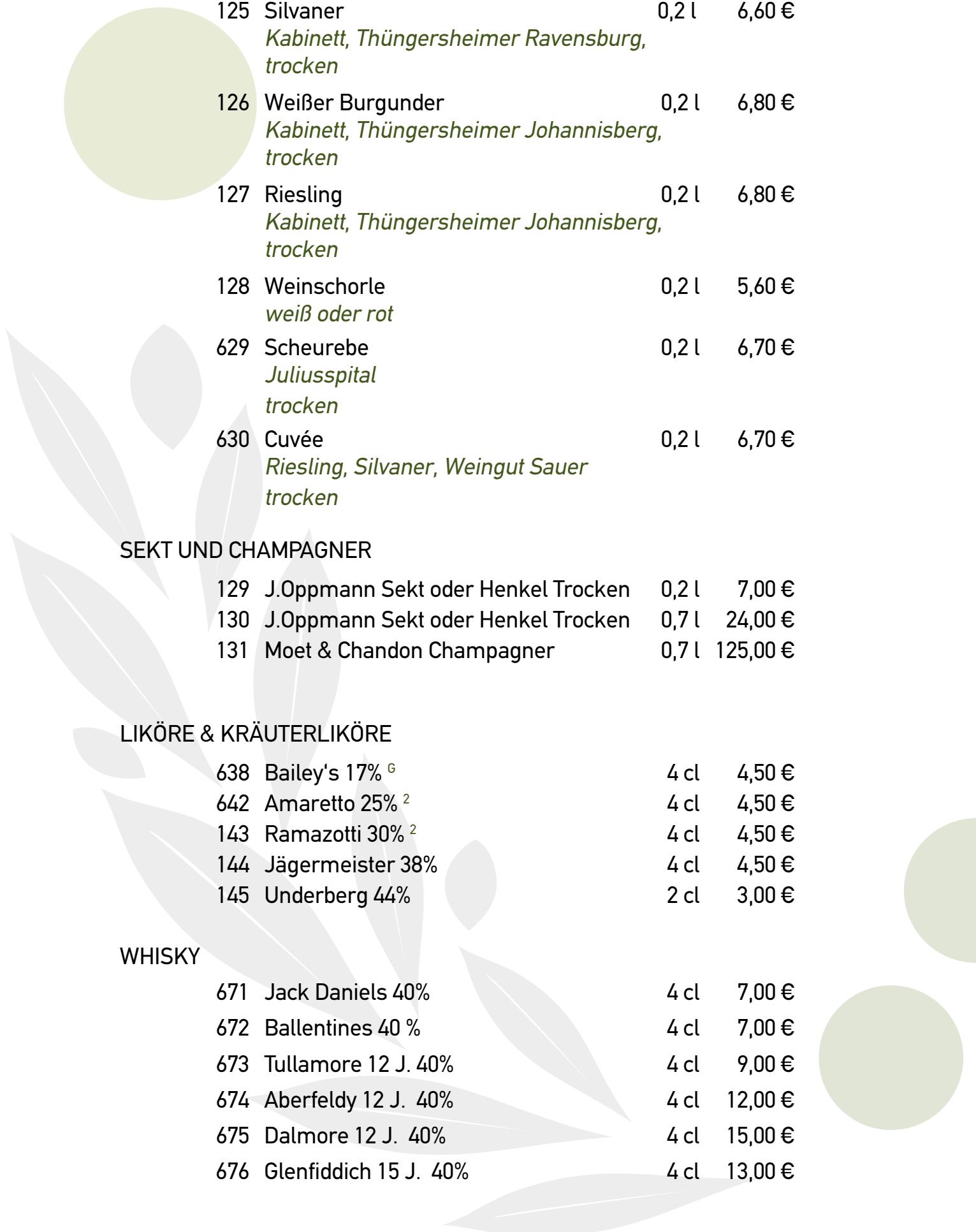
GRIECHISCHE QUALITÄTSWEINE WEISS



110	Malagusia <i>Malagusia</i>	13,5%	0,2 l	6,30 €
111	Folia <i>Chardonnay, fruchtig, herb</i>	13,5%	0,2 l	6,30 €
112	Florina <i>Sauvignon Blanc, trocken</i>	13,0%	0,2 l	6,80 €
113	Synfonia <i>Asyrtiko, Sauvignon Blanc, trocken</i>	13,0%	0,2 l	6,50 €
114	Imiglikos <i>Xinomavro, lieblich, süß</i>	12,0%	0,2 l	6,30 €
115	Retsina <i>Harzwein, herb</i>	12,0%	0,2 l	6,10 €
116	Samos <i>Likörwein, süß</i>	15,0%	0,2 l	6,90 €
117	Julia <i>Asyrtiko, trocken</i>	13,0%	0,2 l	7,50 €
118	Rose Panselinos <i>Xinomavro und Merlot, fruchtig, trocken</i>	12,5%	0,2 l	6,40 €

Alle Weine enthalten Sulfite

FRÄNKISCHE QUALITÄTSWEINE WEISS



125	Silvaner <i>Kabinett, Thüngersheimer Ravensburg, trocken</i>	0,2 l	6,60 €
126	Weißer Burgunder <i>Kabinett, Thüngersheimer Johannisberg, trocken</i>	0,2 l	6,80 €
127	Riesling <i>Kabinett, Thüngersheimer Johannisberg, trocken</i>	0,2 l	6,80 €
128	Weinschorle <i>weiß oder rot</i>	0,2 l	5,60 €
629	Scheurebe <i>Juliuspital trocken</i>	0,2 l	6,70 €
630	Cuvée <i>Riesling, Silvaner, Weingut Sauer trocken</i>	0,2 l	6,70 €

SEKT UND CHAMPAGNER

129	J.Oppmann Sekt oder Henkel Trocken	0,2 l	7,00 €
130	J.Oppmann Sekt oder Henkel Trocken	0,7 l	24,00 €
131	Moet & Chandon Champagner	0,7 l	125,00 €

LIKÖRE & KRÄUTERLIKÖRE

638	Bailey's 17% ⁶	4 cl	4,50 €
642	Amaretto 25% ²	4 cl	4,50 €
143	Ramazotti 30% ²	4 cl	4,50 €
144	Jägermeister 38%	4 cl	4,50 €
145	Underberg 44%	2 cl	3,00 €

WHISKY

671	Jack Daniels 40%	4 cl	7,00 €
672	Ballentines 40 %	4 cl	7,00 €
673	Tullamore 12 J. 40%	4 cl	9,00 €
674	Aberfeldy 12 J. 40%	4 cl	12,00 €
675	Dalmore 12 J. 40%	4 cl	15,00 €
676	Glenfiddich 15 J. 40%	4 cl	13,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite

SPIRITUOSEN

146	Ouzo Pilavas 40%	2 cl	2,80 €
147	Metaxa 5 Sterne 40% ²	2 cl	4,10 €
148	Metaxa 7 Sterne 40% ²	2 cl	4,60 €
149	Metaxa 40 jähr. 40% ²	2 cl	6,30 €
318	Asbach Uralt 38%	4 cl	6,30 €
319	Sierra Tequila 38%	4 cl	6,30 €
320	Ouzo Pilavas mit Eis 40%	4 cl	4,80 €
321	Wodka 40%	4 cl	7,30 €
327	Baccardi 38%	4 cl	7,30 €
264	Dark Cave Tsilili Tsipouro 41%	2 cl	7,80 €

BIERE

260	Mythos, Flasche 4,7% <i>(Alkohol)</i>	0,33 l	4,50 €
262	Bayreuther Hell, Flasche 4,9%	0,33 l	4,50 €
263	Distelhäuser Natur Radler ⁹ mit Zitrone <i>(Alkoholfrei)</i>	0,33 l	4,50 €
150	Maisel's Weisse, Hefeweißbier <i>(Alkoholfrei)</i>	0,5 l	5,50 €
151	König Pils vom Fass	0,3 l	4,50 €
152	König Pils vom Fass	0,4 l	5,00 €
153	Radler ⁹	0,4 l	4,80 €
154	Erdinger Hefeweißbier hell vom Fass ^{A (w)}	0,5 l	5,50 €
155	Erdinger Hefeweißbier dunkel ^{A (w)}	0,5 l	5,50 €
156	Maisel's Weisse Kristall	0,5 l	5,50 €
158	Bayreuther Hell <i>(Alkoholfrei)</i>	0,33 l	4,50 €
190	Cola-Hefeweizen ^{1, 2, 3, A (w)}	0,5 l	5,50 €
191	Cola-Bier ^{1, 2, 3}	0,4 l	4,80 €
192	Rus-Hefeweizen mit Sprite ^{9, A (w)}	0,5 l	5,50 €
213	Saures Radler	0,4 l	4,80 €
324	Desperados, Flasche 5,9%	0,33 l	5,30 €
325	Beck's Pils in der Flasche 4,9%	0,33 l	4,50 €
326	Zwick'l Kellerbier, Flasche 5,3%	0,5 l	5,50 €

Alle Biere enthalten Gluten A (w), A (g)

WARME GETRÄNKE

165	Kaffee ³	Tasse	3,80 €
166	Tee verschiedene Sorten	Tasse	3,80 €
167	Espresso ³	Tasse	3,00 €
168	Cappuccino ^{G, 3}	Tasse	3,90 €
169	Griechischer Mocca ³	Tasse	3,50 €
231	Latte Macchiato ^{G, 3}	Tasse	4,80 €
232	Espresso Macchiato ^{G, 3}	Tasse	3,80 €
233	Heiße Schokolade ^G	Tasse	4,30 €
238	Doppelter Espresso ³	Tasse	4,30 €
239	Affogato al caffè ^{G, 3}	Tasse	5,80 €

Doppelter Espresso mit Haselnusseis

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

261	Red Bull Energy Drink ^{1, 3, 9}	0,25 l	5,80 €
170	Mineralwasser	0,3 l	3,90 €
171	Mineralwasser	0,4 l	4,10 €
172	Fanta ²	0,3 l	4,60 €
173	Fanta ²	0,4 l	4,90 €
174	Sprite ⁹	0,3 l	4,60 €
175	Sprite ⁹	0,4 l	4,90 €
176	Coca Cola ^{1, 2, 3}	0,3 l	4,60 €
177	Coca Cola ^{1, 2, 3}	0,4 l	4,90 €
178	Vita Malz ^{A(g)}	0,3 l	4,60 €
179	Bitter Lemon ^{2, 3, 4}	0,3 l	4,80 €
214	Bitter Lemon ^{2, 3, 4}	0,4 l	5,10 €
180	Zagori Mineralwasser mit Kohlensäure	0,75 l	6,90 €
212	Zagori stilles Mineralwasser	1 l	7,10 €
181	Spezi ^{1, 2, 12}	0,4 l	4,90 €
182	Coca Cola Zero/Light ^{1, 2, 3, 9}	0,3 l	4,60 €
183	Coca Cola Zero/Light ^{1, 2, 3, 9}	0,4 l	4,90 €
184	Pfirsich-Eistee ^{2, 12}	0,3 l	4,60 €
185	Pfirsich-Eistee ^{2, 12}	0,4 l	4,90 €
931	Homemade Lemonade	0,4 l	7,30 €

*Honig, Zitronensaft, Holundersirup,
Granadinsirup, Frische Minzeblätter*

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

SÄFTE

228	Maracujanektar	0,3 l	5,00 €
159	Apfelsaft	0,3 l	4,80 €
160	Orangensaft	0,3 l	4,80 €
161	Schwarzer Johannisbeernektar	0,3 l	5,00 €
250	Traubensaft	0,3 l	5,00 €
253	Kirschnektar	0,3 l	5,00 €
257	Kiba	0,4 l	5,50 €

SCHORLEN

162	Apfelsaftschorle	0,4 l	5,00 €
163	Orangensaftschorle	0,4 l	5,00 €
164	Johannisbeerschorle	0,4 l	5,30 €
229	Maracujaschorle	0,4 l	5,30 €
251	Traubensaftschorle	0,4 l	5,30 €
254	Kirschschorle	0,4 l	5,30 €
256	Rhabarberschorle	0,4 l	5,30 €

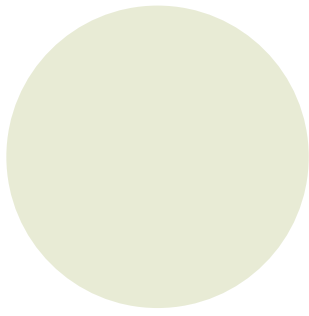
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

Allergiehinweise:

A = Glutenhaltiges Getreide: Weizen (w), Roggen (r), Gerste (g), Hafer (h), Dinkel (d), Kamut (k)
B = Eier C = Krebstiere D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch und Milchprodukte
H = Schalenfrüchte: Mandeln (ms), Haselnuss (hs), Walnuss (ws), Cashew (cs), Pecannuss (pe),
Paranuss (pa), Pistazie (pi), Macadamianuss (ma), Queenslandnuss (qu)
I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen
N = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsm. 3 = koffeinhaltig 4 = chininhaltig
5 = geschwefelt 6 = mit Phosphat 7 = mit Milcheiweiß 8 = geschwärzt
9 = mit Süßmitteln 10 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = mit Antioxidationsmitteln
14 = mit Geschmacksverstärker



Liebe Gäste,
vielen Dank für Ihren Besuch.
Wir verwöhnen Sie mit unseren
Kochkünsten wie in Griechenland
und hoffen, dass Sie sich
bei uns wohlfühlen.



Layout und Druck:  **XPRESS** DIGITAL MEDIA WÜRZBURG · www.xpress-wue.de

Restaurant 
Hubland