

A stylized illustration of an olive branch with three olives, set against a background of a large, light-colored tree silhouette. The branch and olives are rendered in black, while the tree is a light grey. The olives are dark with a small white highlight. The text 'Elia' is written in a gold, cursive font across the upper part of the branch.

Elia

griechische
Taverna

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

1. ZAZIKI 	4,50
original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz	
2. OLIVEN & PEPERONI 	4,50
3. TARAMAS 	6,00
weißer Kabeljauraugen	
4. MELITZANOSALATA 	6,00
Auberginensalat	
5. TIROKAFTERI 	6,00
pikanter Schafskäsedip	
6. FAVA	6,00
Kichererbsen-Püree aus Santorini	
7. ROTE BEETE SALAT 	6,50
mit Ziegenkäse und Walnüssen	
8. SCHAFSKÄSE 	6,00
9. MEERESFRÜCHTESALAT	12,00
hausgemacht	
10. GAVROS	8,00
marinierte Sardellen	
12. GARIDOSALATA	9,00
Krabbencocktail	

WARME VORSPEISEN

13. DOLMADAKIA	7,50
gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch	
14. PEPERONI	4,80
gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch	
15. MELITZANES / KOLOKITHAKIA	8,00
gebratene Auberginen mit Zucchini und Zaziki	
16. KEFALOTIRI VOM GRILL	8,00
griech. salziger Hartkäse aus Ziegen- und Schafsmilch	
17. ROTE PAPRIKA GEGRILLT	8,00
Gefüllt mit Weichkäsemasse	
18. FETA AUS DEM OFEN	8,00
Tomate, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl	
19. FETA SAGANAKI	8,00
Schafskäse in einer goldbrauner Hülle gebraten	
20. FETA SAGANAKI SPEZIAL	9,00
Schafskäse mit Thymianhonig und Sesam	
21. GARIDES SAGANAKI	13,00
in einer pikanten Tomatensauce mit Fetakäse überbacken	
22. OKTOPUS VOM GRILL	13,50
23. GAVROS TIGANITOS	9,00
gebackene Sardellen	
24. CALAMARI KRÖNCHEN	8,00

11. PIKILIA KRIA 13,00

GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN

Auswahl an verschiedenen traditionellen kalten Vorspeisen 

26. PIKILIA ZESTI 14,00

GEMISCHTE WARME VORSPEISEN

Auswahl an verschiedenen traditionellen warmen Vorspeisen 

25. KNOBLAUCHBROT 4,50

überbackenes Brot mit Knoblauch und Käse

SALATE & SUPPE

28. SOLOMOS SALATA	14,50
Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	
29. SPINATSALAT	9,50
mit Ziegenkäse und Preiselbeeren	
30. CHORIATIKI	7,00
griechischer Bauernsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Königskapern	

31. CAESAR SALAT	13,50
Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	

SUPPE

27. MINISTRONESUPPE	5,00
---------------------	------



KINDERMENÜS (BIS 12 JAHRE)

90. GYROS	7,00
91. SUFLAKI	7,00
92. HÄHNCHENFILET	7,00
93. SOUZOUKIA	7,00
Gewürzte Hackfleischröllchen.	
94. KALAMARIA	7,00
Frittierte Tintenfischringe	

ALLE KINDERGERICHTE WERDEN MIT POMMES FRITES
UND SALAT SERVIERT

BEILAGEN

93. PITABROT	2,70
vom Grill mit Olivenöl und Oregano	
00. TOMATENREIS	2,00
98. POMMES FRITES	3,00
99. BRATKARTOFFELN	3,00

SAUCEN

95. METAXA-SAUCE	3,50
96. PFEFFER-SAUCE	3,50

HAUPTGERICHTE & CO

FISCHGERICHTE

40. BABY CALAMARI VOM GRILL	17,00
gegrillte Tintenfisch mit Zitronen-Ölivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
41. GEBRATENE BABY CALAMARI	17,00
gebratene Tintenfischringe mit Zitronen-Ölivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
42. GARIDES SUFLAKI	19,50
gegrillte Scampis auf Spieß mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
43. FISCHTELLER	21,00
Baby Calamari gegrilltes Seehechtfilet und Garnele, mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce & gem. Salat	
44. GARIDES IN ALUFOLIE	21,90
Scampis mit Knoblauch und Feta aus dem Ofen, serviert mit Bratkartoffeln mit gem. Salat	
45. DORADE ROYAL (CA. 450-500 GR)	23,00
mit Zitronen-Ölivenöl, Spinatreis & gem. Salat	
46. RIESENGARNELEN VON GRILL	26,00
gegrillte Scampi, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Meersalz mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
47. LACHSFILET VOM GRILL	17,90
gegrilltes Lachssteak mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	
48. SOLOMOS STIFADO	18,90
Lachsfilet mit Schalotten, rotem Portwein und Zimt, serviert mit Reis und gem. Salat	
49. BABY CALAMARI GEGRILLT & COUSCOUS	16,90
mit frisches, buntes Gemüse, Kräuter und gem. Salat	
50. WOLFSBARSCHFILET	18,00
serviert mit Papardellen, Minzpesta, Gemüse und Salat	

PFANNENGERICHTE

80. PFEFFERSTEAK	28,50
Black Angus Kinderfilet ca. 200g mit Pfeffersauce, Serviert mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
81. GYROS-PFANNE	16,50
Gyros in Metaxasauce zubereitet und mit Käse überbacken und gemischtem Salat	
82. GEHACKTES AUS DER PFANNE	16,50
Pfannenspezialität aus Hackfleisch, Senf, Paprika und Zwiebeln, zubereitet in Metaxasauce und gem. Salat	
83. LAMMFILET PFANNE	23,50
Lammfilet mit einer köstlichen würzigen Sauce aus Mavradaphne-Wein, Honig und frischen Pilzen. Serviert mit weißem Reis und gem. Salat	
84. FILETAKIA KOTOPOULO	16,50
Büchchenfilet in Senfsahnesauce, Pommes und gem. Salat	
85. SCHWEINEFILETMEDAILLONS <small>NACH ART DES HAUSES</small>	17,50
in pikanter Wein-Sauce mit gebratenen Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch, dazu Pommes und gem. Salat	

OFENGERICHTE

86. KLEFTIKO	19,00
marinierte Lammhaxe dazu Schafskäse in Alufolie gebacken, aromatisiert mit Knoblauch, Dill & Thymian. Dazu Bratkartoffeln mit Kräuterbutter	
87. LAMMHAXE WAHLWEISE MIT:	19,00
Okrabohnen in Tomatensauce oder Riesenbohnen in Tomatensauce oder Kritharaki in Tomatensauce oder Stifado in Tomatensauce	
88. MOUSAKA - DER WELTBEKANNTE AUFLAUF	16,00
Mit Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, überbacken mit einer feinen Bechamel-Sauce, dazu ein gem. Salat	
89. STAMNA <small>VEGETARISCH</small>	14,00
Frisches Gemüse - Kartoffeln - aus dem Ofen	

FLEISCHGERICHTE

60. GYROS	14,90
Serviert mit Reis, Zaziki und gem. Salat	
61. GYROS MIT KALAMARIS	16,50
Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
62. SUFLAKI	14,90
Zwei Spieße, serviert mit , Zaziki und gemischtem Salat	
63. SUFLAKI GEFÜLLT MIT FETA	15,90
Ein Spieß, serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
64. SUFLAKI SPEZIAL	16,90
Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebeln. Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
65. SUFLAKI MIT KALAMARI	16,50
Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
66. BIFTEKI	15,50
Hacksteak mit Käse gefüllt. Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
67. HÄHNCHENFILET	15,00
Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
68. RINDERLEBER	15,00
Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat (Halal)	
69. LAMMFILET	23,50
Serviert mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat (Halal)	
70. LAMMKOTELETTS	21,00
Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat (Halal)	

71. WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN	24,00
geschnitten und Bratkartoffeln und gemischtem Salat	
72. MELINA TELLER	18,50
Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Suzuki, mit Reis und gem. Salat	
73. FILET TELLER	22,00
Rind-, Lamm- und Hähnchenfilet mit Reis, Zaziki und gem. Salat (Halal)	
74. SCHWEINSBRATEN	16,50
Bayerns Nationalgericht mit Pommes und gem. Salat	
75. DELPHI TELLER	16,00
Gyros und Suflaki mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
76. ELIA-PLATTE FÜR 2 PERSONEN	55,00
Gyros, 2 Bifteki, 2 Suflaki, 2 Lachsfilet, 2 Scampi und Kalamaria. serviert mit Pommes, Zaziki und gemischtem Salat	
77. ODYSSEUS PLATTE FÜR 2 PERSONEN	42,00
Gyros, 2 Schweinsteaks, 2 Suflaki, 2 Lammkoteletts und 2 Bifteki, serviert mit Pommes, Zaziki und gemischten Salat	
78. DORF TELLER	17,00
Gyros, Suflaki, Schweinesteak, Reis, Zaziki und gemischtem Salat	
79. ARGENTINISCHES RINDERFILET	29,50
Black Angus ca. 200g das zarteste Stück vom Rind serviert mit hausgemachte Kräuterbutter, Reis Kasmarinkartoffeln und gemischten Salat	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE

KORP (griechisches Wasser)	0,5L	4,00
ALLGÄUER GOURMET Flasche	0,25L	3,00
ALLGÄUER GOURMET Flasche	0,75L	6,00
LEO COLA /LIGHT, ORANGE, COLA-MIX, ZITRONE	0,2L	2,50
LEO COLA /LIGHT, ORANGE, COLA-MIX, ZITRONE	0,4L	3,90
SCHWEPPE ^S (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon)	0,2L	3,20

SÄFTE & SCHORLEN

APFEL-, ORANGE-, JOHANNISBEERE-, MARACUJA-, RHABARBER-, TRAUBE-, CRANBERRY-, KIRSCHAFT/NEKTAR	0,2L	3,00
	0,4L	4,50
SCHORLE NACH WUNSCH	0,2L	3,30
	0,4L	4,00

BIERE

HELLES „DAS BLAUE“	0,3L	3,10
	0,5L	4,20
DUNKLE „URBAYRISCH“	0,3L	3,10
	0,5L	4,20
HEFEWEIZEN „ANNO 25“	0,3L	3,10
	0,5L	4,20
RADLER / RUSS / MORHEN	0,3L	3,10
	0,5L	4,20
PILS „ANNO 2709“	0,33L	3,60
LEICHTES WEIZEN „KAISER MAX“	0,5L	4,20
ISO WEIZEN ALK.-FREI	0,5L	4,20
CLAUSTHALER ALK.-FREI	0,33L	3,30
NATURTRÜBERS SPEZIALBIER		
FALKENSTEIN	0,3L	3,10
	0,5L	4,20

COFFEE - TEA AND MORE

TASSE KAFFEE	2.10	FRAPPE	4.50
ESPRESSO	2.00	IRISH KAFFEE MIT IRISH WHISKEY & SCHLAGSAHNE	6.50
ESPRESSO DOPPIO	3.50	KORFU KAFFEE MIT KOUUMQUAT & SCHLAGSAHNE	6.50
CAPPUCCINO	2.50	OLYMPIA KAFFEE MIT METAXA & SCHLAGSAHNE	6.50
AFFOGATO ESPRESSO, VANILLEEIS & MANDELN	3.80	CALYPSO KAFFEE	
LATTE MACCHIATO	3.50	MIT GRAND MARNIER & SCHLAGSAHNE	6.50
TEE	2.70	ITALIENISCHER KAFFEE	
MOCCA	2.50	MIT AMARETTO & SCHLAGSAHNE	6.50

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN	5,50	COUPE ANANAS	6,50
GALAKTOBUREKO	7,00	Vanilleeis mit Frischer Ananas und Schlagsahne	
Blätterteig mit Vanille-Gries-Crème gefüllt		DAME BLANCHE	5,50
MILLE-FEUILLE	7,00	Vanilleeis mit heisser Schokolade	
Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren & Pistazien		COUP ELIA	7,50
JOGHURT FROUTA	6,50	Joghurt, Honig, Walnüsse, Vanilleeis, Frische Früchte und Schlagsahne	
Joghurt mit frischem Obst und Honig			

WEINSCHORLE

WEISS ODER ROT ^m	0,1l	3,50
	0,2l	5,00
	0,5l	10,00

ONLY OUZO

OUZO PLOMARI	2cl	3,00
OUZO PLOMARI FLASCHE	0,2l	15,00
TSIPOURO	2cl	4,00
TSIPOURO FLASCHE	0,2l	15,00
KRETARAKIMELI	4cl	7,00

SPIRITUOSEN

METAXA *****	2cl	5,00
METAXA GRANDE FINE	2cl	7,00
METAXA RESERVE	2cl	9,00
OBSTLER	2cl	3,50
DARK CAVE	2cl	8,00
<small>Tsipouro (Grappa) 5 Jahre gealtert, Tresterbrand</small>		
RAMAZZOTTI	4cl	5,00
AVERNA	4cl	5,00
FERNET BRANCA	2cl	3,00
WHISKY MIT COLA	4cl	9,00
ABSOLUT WODKA	4cl	9,00
BACARDI	4cl	9,00