



RESTAURANT
ALFA
Griechische Spezialitäten

EIN GUTES ESSEN
BRINGT GUTE LEUTE ZUSAMMEN.

SOKRATES (470-399 V. CHR.) GRIECHISCHER PHILOSOPH





RESTAURANT ALFA

Griechische Spezialitäten

Inhaber: Anastasios Kotsopoulos

APERITIFS

Ouzo Plomari 40%	4 cl	2,70 €
Glas Prosecco	0,1 l	2,80 €
Aperol-Spritz	0,2 l	4,00 €
Hugo	0,2 l	4,50 €
Alkoholfreier Cocktail	2 cl	2,00 €
Metaxa 40 Jahre 40%	2 cl	4,70 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €

GENIEßEN SIE IHRE VORSPEISE AUF
GRIECHISCHE ART
UND PROBIEREN SIE DAZU
OUZO PLOMARI AUF EIS!



ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

KALTE VORSPEISEN

1.	Zaziki	Joghurt mit Gurken & Knoblauch	3,90 €
2.	Taramas (2)	Fischrogencreme	3,90 €
3.	Auberginen Salat	Pürierte Auberginen nach griech. Art zubereitet	4,10 €
4.	3-farbiger Teller	Zaziki, Taramas ⁽²⁾ & Auberginen Salat	4,50 €
5.	Oliven -Peperoni (6)	Schwarze Oliven aus Kalamata & leicht scharfe Peperoni	4,10 €
6.	Vorspeisenplatte	Bohnen, Gurken, Tomaten, Zaziki, Schafskäse, Dolmadakia, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni & Taramas ⁽²⁾	8,90 €
7.	Vorspeisenplatte für 2 Personen	wie Nr. 6	16,40 €

WARME VORSPEISEN

10.	Peperoni	Gegrillt, leicht scharf mit Olivenöl	4,20 €
11.	Rote Paprika	(Gegrillt) mit feiner Käsefüllung	5,30 €
12.	Tiropitakia	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Käse	5,10 €
13.	Dolmadakia	Gefüllte Weinblätter mit Reis	3,70 €
14.	Dicke Bohnen	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	5,20 €
15.	Frisches Gemüse	Vom Grill - Auberginen, Zucchini, Paprika	6,80 €
16.	Scampis Saganaki	Scampis aus dem Backofen in Tomatensauce ⁽⁴⁾ mit Feta überbacken & Baguette	8,20 €
17.	Oktopus vom Grill	Mittelmeerkrake mit Olivenöldressing	10,90 €
18.	Hackfleischbällchen	In Tomatensauce mit Feta aus dem Backofen	6,80 €
19.	Zucchini und Auberginen	Herzhaft gebacken mit Zaziki	6,40 €
20.	Warme Vorspeisenplatte	Rote Paprika, Saganaki, Riesenbohnen, Auberginen Zucchini, Zaziki, Knoblauchbrot	12,20 €
21.	Knoblauchbrot	Geröstete Baguettescheiben mit Knoblauch	3,90 €
23.	Frische Champignons vom Grill	Mit geräuchertem Schinken	5,90 €
24.	Frische Champignons	Gefüllt mit Hackfleisch und Feta	7,10 €

KÄSESPEZIALITÄTEN

924.	Feta Saganaki	Mit Sesam, Honig und Balsamicodressing	6,90 €
25.	Feta	Original Griechischer Schafskäse Natur mit Olivenöl & Zwiebeln	5,20 €
26.	Feta überbacken	Aus dem Backofen, pikant	5,90 €
27.	Saganaki	Gebackener Schafskäse	5,60 €
28.	Haloumi	Zypriotischer Käse gegrillt auf grünem Salat mit Tomaten	5,50 €
29.	Bougourdi	Fetakäse mit frischen Tomaten, Peperoni und Kefalotyri in der Pfanne, pikant	7,40 €

SALATE

30.	Bauernsalat	Mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Paprika & Olivenöl nach griech. Art	7,90 €
31.	Krautsalat		2,70 €
32.	Gemischter Salat	Mit Joghurt-Dressing ^(4,5)	6,70 €
34.	Hühnersalat	Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Croutons & Joghurt-Dressing ^(4,5)	9,40 €
35.	Beilagensalat		2,80 €
36.	Gyros Salat	Mit Gyros & Joghurt-Dressing ⁽⁴⁾	9,40 €
37.	Marathonsalat	Mit gegrillten Kalamaris & Joghurt-Dressing ^(4,5)	9,90 €
38.	Alfa Salat	Gemischter Salat & junger Blattspinat mit eingelegten Tomaten, Walnüssen, Graviera-Hartkäse & Honig-Balsamico-Dressing	9,70 €
39.	Scampi Salat	Rucola mit Scampis vom Grill, Mandeln, Kirschtomaten und Kefalotyri	13,10 €
40.	Rucola Salat	Mit gegrillten Schweinefilet-Medaillons, Walnüssen Kirschtomaten, Kefalotyri und Balsamico-Dressing	12,50 €

SUPPEN

43.	Tagessuppe	Täglich hausgemachte, griechische Suppe (Hühnersuppe, Tomatensuppe)	3,80 €
-----	------------	---	--------

BEILAGEN

44.	Extra Gemüse vom Grill		3,70 €
45.	Pommes		3,20 €
46.	Reis		2,90 €
47.	Pita	Griechisches Fladenbrot	1,90 €
48.	Rosmarinkartoffeln		2,90 €
49.	Zaziki (Beilage)		1,90 €
42.	Weißbrot (4 Scheiben)	Wir berechnen erst ab der zweiten Nachbestellung	1,90 €

Die Inhaltsstoffe in unseren Produkten, mit allergenen Potenzialen, wurden von uns für unsere Gäste fundiert gekennzeichnet und liegen in schriftlicher Form vor. Bitte fragen Sie unser Personal danach.

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

FISCHGERICHTE

(ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

50.	Kalamaris-Teller	Gebackener Tintenfisch mit Zaziki, Reis	15,00 €
51.	Baby Kalamari	Mit Zitronensauce und Gemüserais	15,50 €
52.	Insel-Teller	Gebackene Scampis und Kalamaris mit Zaziki & Reis	15,80 €
53.	Seezungenfilet	Gegrillt mit Zaziki & Gemüse	13,70 €
54.	Athen-Teller	Gebackenes Seezungenfilet und Kalamaris gebacken mit Zaziki & Reis	14,30 €
55.	Fischplatte	Scampis, Seezungenfilet, Kalamaris gebacken mit Zaziki & Reis	16,50 €
56.	Fischplatte für 2 Personen	(wie Nr. 55)	32,50 €
57.	Riesenscampis vom Grill	Mit Zaziki & Gemüserais	19,50 €
58.	Zanderfilet vom Grill	Mit Gemüserais, Zitronensauce & Spinat	16,20 €
59.	Doradenfilet vom Grill	Mit Tomaten, Olivenpesto und Feta (dazu Rosmarinkartoffeln Gemüserais oder Brokkoli zur Auswahl)	18,10 €
552.	Gerald-Platte	Octopus, Scampis und Kalamari vom Grill dazu Scampi Saganaki und Knoblauchbaguette	17,80 €

(Alle gebackenen Fischgerichte können auch auf dem Grill zubereitet werden - Aufpreis 1,50 €)

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FISCH: BIBLIA CHORA CHARDONNAY

Reicher Körper und angenehme Säure.
Langer Abgang.



VOM SCHWEIN

(ALLE FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

60.	Gyros-Teller	Mit Gyros, Reis, Pommes & Zaziki	11,50 €
61.	Alfa-Gyros	Mit Zaziki, Pita, Reis & kleinem Bauernsalat mit Schafskäse	12,50 €
62.	Gyros Überbacken	Mit Champignonsauce ^(4,5) & Käse überbacken dazu Pommes	12,80 €
63.	Souvlaki-Teller	2 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes & Reis	12,50 €
64.	Bifteki-Teller	Hacksteaks vom Grill mit Zaziki, Pommes & Reis	10,90 €
65.	Bifteki-Spezial	Gefüllte Hacksteaks vom Grill mit Zaziki & Reis	12,50 €
66.	Schweinesteak	Vom Grill mit Zaziki & Pommes	11,50 €
67.	Schweinefilet à la Chef	Mit Champignonsauce à la creme ^(4,5) & Bratkartoffeln	14,70 €
68.	Gyros Spezial	Mit Champignonsauce ^(4,5) & Pommes	12,30 €
69.	Schnitzel „Wiener Art“	Mit Pommes	8,90 €
71.	Gyros in der Pfanne	Mit Käsesauce und Bratkartoffeln	13,20 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

VOM GEFLÜGEL

(ALLE GEFLÜGELGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

75.	Hähnchenbrustfilet	Gegrillt mit Reis & Pommes	12,50 €
76.	Hühnerbrustfilet	Gegrillt mit knackig-gedünstetem Gemüse & Pommes	12,80 €
77.	Hähnchen-Schnitzel	Mit Pommes	8,90 €

VOM RIND

(ALLE RINDFLEISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

80.	Rinder-Leber	Mit Zaziki, Pommes & gerösteten Zwiebeln	10,90 €
81.	Rumpsteak	220 g, mit Kräuterbutter ⁽⁴⁾ , Rosmarinkartoffeln & gemischtem Salat	17,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM FLEISCH: OINOTRIA LAZARIDIS

Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Rebsorte Agioritiko bringt einen exzellenten Wein hervor. Im Mund samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.



VOM LAMM

(ALLE LAMMGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

85.	Lammfilet	Gegrillt mit Zaziki, Kräuterbutter ⁽⁴⁾ & Rosmarinkartoffeln	17,90 €
86.	Lammhaxe	Mit Spaghetti & Schafskäse	16,20 €
87.	Lammhaxe	Mit dicken Bohnen & Schafskäse	16,20 €
88.	Lammhaxe	Mit Rosmarinkartoffeln & Schafskäse	16,20 €
89.	Lammhaxe	Mit Kritharaki (Reisnudeln)	16,20 €
90.	Lammkotelette	Mit Rosmarinkartoffeln & Zaziki	15,70 €

NUDELN

95.	Spaghetti	Mit Hackfleisch	6,70 €
96.	Kritharaki	Mit Hackfleisch (Reisnudeln)	6,70 €
97.	Frische Nudeln	Mit Scampi, Kirschtomaten und Knoblauch	13,10 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

GEMISCHTE PLATTEN

(ALLE GEMISCHTEN PLATTEN SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT)

110.	Gyros-Kalamaris	Mit Zaziki & Reis	15,20 €
111.	Poseidon-Teller	Mit Gyros, Souvlaki, Kalamaris dazu Zaziki & Reis	16,10 €
112.	Spezial-Teller	Mit Gyros, Souvlaki, Lammfilet, Lammkotelette dazu Zaziki, Reis & Pommes	17,50 €
113.	Souvlaki-Kalamaris	Mit Zaziki & Reis	14,20 €
114.	Rhodos-Teller	Gyros mit Scampis dazu Zaziki & Reis	14,90 €
115.	Dorf-Teller	1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes & Reis	12,70 €
116.	Alfa-Platte	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes & Reis	14,80 €
117.	Saloniki-Teller	Gyros, 1 Souvlaki, Hacksteak mit Zaziki, Pommes & Reis	13,90 €
118.	Florina-Teller	Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Steak mit Zaziki, Pommes & Reis	15,90 €
119.	Florina-Platte für 2 Personen (wie Nr. 118)		31,00 €
120.	Chef-Teller	Gyros, Souvlaki, Scampis, Kalamaris mit Zaziki & Reis	16,60 €
121.	Chef-Platte für 2 Personen (wie Nr. 120)		32,00 €
122.	Mykonos-Teller	Hacksteak mit Gyros dazu Zaziki, Pommes & Reis	11,50 €
123.	Korfu-Teller	Gyros, Souvlaki, Leber dazu Zaziki, Pommes & Reis	13,90 €
124.	Olympia-Teller	Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette dazu Zaziki, Pommes & Reis	12,80 €
125.	Zakynthos-Teller	Souvlaki, Leber, Hacksteak dazu Zaziki, Pommes & Reis	12,60 €
126.	Filet-Teller	Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Rosmarinkartoffeln & Zaziki	17,30 €

SUCHEN SIE DEN PASSENDEN WEIN ZU IHREM GERICHT?

Fragen Sie einfach unser Personal, wir helfen Ihnen gerne weiter!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

100.	Kleines Gyros	Mit Pommes & Zaziki	6,90 €
101.	Kleines Souvlaki	Mit Pommes & Zaziki	6,90 €
102.	Kleine Kalamaris	Mit Pommes & Zaziki	8,50 €
103.	Kleines Hähnchen- brustfilet	Mit Pommes & Zaziki	7,50 €
104.	Kleines Schnitzel	Mit Pommes	6,50 €

ZAZIKI AUCH OHNE KNOBLAUCH!

DESSERTS & EIS

130.	Baklavas	Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honigsirup dazu Vanilleeis ⁽¹⁾ - hausgemacht	4,50 €
131.	Galaktoburiko	Griechischer Blätterteig gefüllt mit Eiercreme dazu Vanilleeis ⁽¹⁾ - hausgemacht	4,50 €
132.	Griechischer Joghurt	Mit Honig & Walnüssen	3,90 €
133.	Vanilleeis ⁽¹⁾	Mit heisser Schokolade oder heißen Himbeeren	4,60 €
134.	Kinderbecher ⁽¹⁾	2 Kugeln Eis mit Sahne	2,20 €
135.	Gemischtes Eis ⁽¹⁾		4,40 €
136.	Eiskaffee		2,90 €
137.	Eis-Schokolade		2,90 €
138.	Frappé	Griechischer Eiskaffee	2,80 €
139.	Schokoladensouffle	Mit Vanilleeis ⁽¹⁾	5,30 €

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Tasse Tee	2,20 €
Griechischer Mocca	2,30 €
Espresso	2,00 €
Heisse Schokolade	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Espresso Macchiato	2,10 €

Notwendige Kennzeichnung gemäß § 9 Zusatzstoffzulassungs-VO und andere:

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Süßungsmittel	5	geschwärzt
7	koffeinhaltig	8	chininhaltig

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse!
Alle Preise in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^(1,2,7)	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Coca Cola Light ^(1,5,7)	0,3 l	2,60 €
Fanta ^(1,2,3)	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Sprite ⁽²⁾	0,4 l	2,70 €
Bonaqua Tafelwasser	0,3 l	2,50 €
Bonaqua Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
Kondrauer Mineralwasser still	0,2 l Flasche	2,50 €
Kondrauer Mineralwasser spritzig	0,7 l Flasche	5,30 €
Kondrauer Mineralwasser still	0,7 l Flasche	5,30 €
Cola Mix	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Eistee	0,4 l	2,90 €
Orangensaft	0,3 l / 0,4 l	2,70 € / 3,10 €
Apfelsaft	0,3 l / 0,4 l	2,70 € / 3,10 €
Kirsch-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Trauben-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Apfel-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Orangen-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €
Johannisbeer-Schorle	0,3 l / 0,4 l	2,60 € / 3,00 €

BIERE

Pilsener vom Fass	0,4 l	2,70 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	3,10 €
Helles Bier	0,5 l	2,70 €
Radler	0,5 l	2,70 €
Leichte Weisse	0,5 l	3,10 €
Kristallweizen	0,5 l	3,10 €
Dunkle Weisse	0,5 l	3,10 €
Dunkles Bier	0,5 l	3,10 €
Alkoholfreies Pils	0,5 l	3,10 €
Russen Halbe	0,5 l	3,10 €
Cola Weizen ^(1,2,7)	0,5 l	3,10 €

WIR SERVIEREN ALLE OFFENEN WEINE AUCH IN 0,5 L KARAFFEN!

ROTWEIN OFFEN

Hauswein trocken	0,2 l	4,00 €
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	4,00 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	4,20 €
Mavrodaphne süßer Likörwein	0,2 l	4,80 €
Weinschorle rot	0,3 l	4,20 €
Rosé Hauswein Roditis	0,2 l	3,90 €
Flasche Prosecco	0,75 l	19,00 €

WEISSWEIN OFFEN

Hauswein trocken	0,2 l	4,00 €
Retsina geharzt	0,2 l	3,90 €
Makedonikos halbtrocken	0,2 l	4,00 €
Imiglikos lieblich	0,2 l	4,20 €
Samos süßer Likörwein	0,2 l	4,60 €
Weinschorle weiss	0,3 l	4,20 €

ROTWEIN FLASCHEN

Makedonikos halbtrocken	0,75 l	17,20 €
Imiglikos lieblich	0,75 l	17,50 €
Mavrodaphne süßer Likörwein	0,5 l	9,60 €

WEISSWEIN FLASCHEN

Retsina geharzt	0,75 l	16,90 €
Makedonikos halbtrocken	0,75 l	17,20 €
Imiglikos lieblich	0,75 l	17,50 €
Samos süßer Likörwein	0,5 l	11,20 €

WEISSWEINE

Chateau Lazaridis



Trockener Weisswein aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Muskat of Alexandrie und Ugnie Blanc. Feine intensive Aromen mit fruchtigem Charakter.

0,75 l 23,40 €
0,2 l 5,70 €
0,1 l 3,00 €

Malagousia Gerovassiliou



Qualitätsweisswein von der Rebsorte Malagousia. Geschmack von Birnen- und Zitronenblättern.

0,75 l 25,40 €
0,2 l 6,00 €
0,1 l 3,10 €

Moschofilero



Frischer, trockener Wein von der Halbinsel Peloponnes. Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Melonen.

0,75 l 19,40 €
0,2 l 5,10 €
0,1 l 2,60 €

Sauvignon Blanc Alfa



Reiche und intensive Nase. Vollmundige Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone im Abgang.

0,75 l 25,90 €
0,2 l 6,50 €
0,1 l 3,30 €

Biblia Chora Chardonnay



Reicher Körper und angenehme Säure. Langer Abgang.

0,75 l 32,00 €
0,2 l 6,50 €
0,1 l 3,30 €

ROTWEINE

Nemea Palivos



Trockener Rotwein aus der Rebsorte Agioritiko. Langer Abgang. Im Geschmack rote Kirschen und Waldbeeren.

0,75 l 19,90 €
0,2 l 5,30 €
0,1 l 3,80 €

Cabernet Sauvignon (Bio Tsantali)



Im Duft harmonisieren Beerenfrüchte, subtile Gewürz- und Holznoten. Am Gaumen vollmundig, fruchtig mit angenehmem Tanninbiss.

0,75 l 24,50 €
0,2 l 6,50 €
0,1 l 3,20 €

Merlot Organic Tsantali



Purpurrote Farbe und ausdrucksvoller Duft von Kirschen, Wald- und Brombeeren mit feiner Vanillenote im Hintergrund.

0,75 l 21,80 €
0,2 l 5,40 €
0,1 l 2,70 €

Oinotria Lazaridis



Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Rebsorte Agioritiko bringt einen exzellenten Wein hervor. Im Mund samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.

0,75 l 33,30 €
0,2 l 7,60 €
0,1 l 3,80 €



RESTAURANT
ALFA
Griechische Spezialitäten

Prinzregent-Luitpold-Straße 8
95652 Waldsassen

Tel: 0 96 32 - 92 32 22

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN!

www.restaurant-alfa.de

