



# DER GRIECHE

## IN STADTFELD

### **Anschrift**

Ebendorfer Straße 3 • 39108 Magdeburg

### **Kontakt**

0391 727 476 30 • [info@grieche-stadtfeld.de](mailto:info@grieche-stadtfeld.de)

[www.grieche-stadtfeld.de](http://www.grieche-stadtfeld.de)

**Täglich geöffnet, außer Dienstag**

11.30 – 14.30 und 17.00 – 23.00 Uhr

Warme Küche bis 21.40 Uhr | Dienstag Ruhetag, außer feiertags



---

## Liebe Gäste

---

Willkommen beim Griechen in Stadtfeld, Ihrem Tor zur kulinarischen Vielfalt Griechenlands! Tauchen Sie ein in die Welt der aromatischen Kräuter, des frischen Meeresschmacks und der traditionellen griechischen Gastfreundschaft.

Beim Griechen in Stadtfeld vereinen wir die authentischen Aromen der griechischen Küche mit einem zeitgemäßen Ambiente, das Sie auf eine gastronomische Reise durch die sonnenverwöhnten Landschaften Griechenlands entführt. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Speisen und erlesenen Weinen verwöhnen, während Sie das Flair der Ägäis spüren und die Essenz der mediterranen Lebensart erleben.



## Suppen

- |                      |        |
|----------------------|--------|
| 1. Bohnensuppe       | 5,50 € |
| 2. Hühnersuppe       | 5,50 € |
| 3. Tomatencremesuppe | 5,50 € |

## Käsespezialitäten

- |   |        |
|---|--------|
| 4. Fetakäse - original griechisch   | 6,00 € |
| Mit bestem Olivenöl, Oregano und Oliven   |        |
| 5. Fetakäse al forno  | 8,50 € |
| Mit Tomatenscheiben, Zwiebeln und Peperoni  |        |
| 6. Saganaki   | 7,00 € |
| Schafskäse umhüllt von einer leichtlockeren Panade, knusprig in der Pfanne gebraten |        |
| 7. Saganaki Deos  | 7,50 € |
| Mit Sesam und Honig   |        |
| 8. Feta Mousse  | 6,50 € |
| Fetapaste - pürierter Feta mit Chilli und Knoblauch                                 |        |

## Salate

- |   |         |
|---|---------|
| 30. Griechischer Bauernsalat - Choriatici   | 12,00 € |
| Mit Fetakäse, dazu Brot   |         |
| 31. Salata Kreta  | 13,50 € |
| Gebratener Ziegenkäse aus Kreta mit Sonnenblumen- und Sesamkerne auf Salat, Tomaten und Honig-Balsamico-Vinaigrette |         |
| 32. Chicken Salat   | 14,50 € |
| Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf gemischtem Salat, mit Parmesan und Balsamico, dazu Brot                           |         |
| 33. Halloumi  | 12,90 € |
| Gegrillter, zypriotischer Käse auf gemischtem Salat   |         |
| 34. Kleiner Bauernsalat   | 3,50 €  |

Unsere Suppen, Salate, Vorspeisen und Käsespezialitäten werden mit hausgebackenem Brot serviert.



## Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 10. Tzaziki (hauseigenes Rezept)  | 4,90 €  |
| Behutsam gerührter probiotischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke, dazu Brot |         |
| 11. Knoblauchbrot gegrillt  | 3,50 €  |
| 12. Griechisches Pitabrot   | 2,90 €  |
| Mit Oregano und Olivenöl  |         |
| 13. Dolmadakia  | 6,90 €  |
| Weinblätter gefüllt mit Reis und Metaxasoße überzogen                       |         |
| 14. Peperoni gegrillt mit Tzaziki   | 8,50 €  |
| Dazu Knoblauchbrot  |         |
| 15. Florinis  | 8,50 €  |
| Griechische Spitzpaprika vom Grill, mit Käsefüllung und frischem Knoblauch  |         |
| 16. Sechs Schnecken mit Kräuterbutter                                       | 12,50 € |
| 17. Kolokithakia  | 7,90 €  |
| 18. Oliven Kalamata   | 6,90 €  |
| 19. Tiropitakia (4 Stück)   | 6,90 €  |
| Blätterteigtaschen mit Schafskäse gefüllt                                   |         |
| 20. Tarama <sup>(1,6,11,14)</sup>   | 5,90 €  |
| Griechische Kaviarcreme, hausgemacht  |         |
| 21. Kalter Vorspeiseteller  | 13,90 € |
| Verschiedene kalte Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt, dazu Brot |         |



## Special Vorspeisen

**22. Ochtapodi Sharas** Tagesaktueller Preis  
Frischer Oktopus vom Grill

**23. Lukaniko** 8,90 €  
Gegrillte Knoblauchwurst mit Tzaziki



## Kindergerichte

**43. Gyros-Teller** 11,90 €  
Gyros mit frittierten Pommes frites

**44. Fischstäbchen** 9,50 €  
Dazu Pommes frites

**45. Chicken Nuggets** 11,50 €  
Mit frittierten Pommes frites

**48. Susi und Strolch** 9,90 €  
Tagliatelle mit Tomatensoße

## Gyros und Grill

**50. Gyros** 16,50 €  
Mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**51. Souvlaki** 16,50 €  
Zwei der beliebten Fleischspieße mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**52. Soutzouki** 16,50 €  
Drei Hackklößchen in Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11,14)</sup>, mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**53. Bifteki** 17,50 €  
Gehacktes Steak mit einer pikanten Käsefüllung, dazu Metaxasoße <sup>(1,11)</sup>, mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

## Filet und Steak

**60. Rumpsteak (240g)** 26,90 €  
Mit Pfeffersoße überzogen, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**61. Schweinefilet mit Metaxasoße <sup>(1,11)</sup>** 20,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**62. Schweinefilet mit Bernaisesoße <sup>(1,4)</sup>** 20,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**63. Schweinefilet mit Gorgonzolasoße** 20,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**64. Filet-Platte** 28,90 €  
Zwei Lammfilets, zwei Schweinefilets, Kräuterbutter, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**66. Lammfiletspieß mit Kräuterbutter <sup>(1,11)</sup>** 27,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**66. Lammfilet in Metaxasoße <sup>(1,11)</sup>** 27,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**67. Lammfilet in Gorgonzolasoße** 27,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**68. Ein ganzes Schweinefilet mit einer pikanten Käsefüllung** 23,90 €  
In Metaxasoße <sup>(1,11)</sup> mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat



**54. Rinderleber** 17,90 €  
Mit gebratenen Zwiebeln auf griechische Art, dazu frittierte Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**55. Hähnchenbrustfilet mit Metaxasoße** 17,90 €  
Mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**56. Zarte magere Lammkronen** Tagesaktueller Preis  
Mit frittierten Kartoffelscheiben oder Reis und Salat

**57. Lammkoteletts vom Rücken** 23,90 €  
Mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

## Fisch

**119. Kalamaris vom Grill** 20,50 €  
Dazu Gemüse, Zitronenöl, mit frittierten Kartoffeln oder Reis

**120. Kalamaria paniert** 20,50 €  
Tintenfisch, im besten Olivenöl und Knoblauch, saftig und knusprig gebraten, dazu Gemüse, mit frittierten Kartoffeln oder Reis

**121. Gegrilltes Lachsfilet** 24,90 €  
Gemüse, mit frittierten Kartoffeln oder Reis in Zitronenöl

**122. Schollenfilet** 18,90 €  
Paniert, in Fischsoße, dazu Gemüse, mit frittierten Kartoffeln oder Reis

**123. Dorade Royal gegrillt** 24,90 €  
Der Mittelmeerfisch bekannt unter dem Namen „Tsipura“. Mediterranes Gemüse und Tomatenreis

**124. Scampisspieß gegrillt** 25,50 €  
Mediterranes Gemüse und Tomatenreis



## Nudeln

**130. Linguini mit Garnelen** 21,90 €  
Sahne-Dill mit Tomaten und Fischpasta in der Pfanne zubereitet

**131. Linguini mit Gyros** 15,90 €  
Metaxasoße in der Pfanne zubereitet

**132. Linguini vegetarisch** 15,90 €  
Verschiedene Gemüsesorten mit Tomatensoße <sup>(1,6,11)</sup>

**133. Linguini Metaxa** 13,50 €  
Mit Metaxasoße und Käse überbacken



### Andere Beilage gewünscht?

**Kretanische Kartoffeln** 2,50 €  
In Käsesahnsauce leicht überbacken

**Folienkartoffel** 3,50 €  
Gefüllt mit Crème fraiche oder Tzaziki



## Beilagen

**140. Folienkartoffeln mit Tzaziki** 4,90 €

**142. Tomatenreis** 3,50 €

**145. Kretanische Kartoffeln** 4,50 €

**146. Metaxasoße** <sup>(1,6,11)</sup> 4,50 €

**147. Gorgonzolasoße** 4,50 €

**150. Frittierte Knoblauchkartoffelscheiben** 3,50 €

**32. Brot hausgemacht** 2,00 €

## Mixgrill

**58. Der Grieche Platte für 2-3 Personen** 56,90 €  
Zwei Souvlakis, zwei Soutzoukia, zwei Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilets, zwei Stück Rinderleber, Gyros, Metaxasoße, mit frittierten Kartoffeln und Reis

**92. Olympia-Platte** <sup>(1,11)</sup> 19,50 €  
Ein Souvlaki, ein Soutzouki, Gyros, mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**93. Dionysos-Platte** 21,90 €  
Gyros und zwei Lammkoteletts, mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat

**97. Royal-Platte** 18,90 €  
Gyros und Rinderleber, mit frittierten Kartoffeln oder Reis und Salat



## Überbackene Gerichte & Pfännchen

**80. Gyros Pfännchen** 17,90 €  
In Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11)</sup>, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**81. Souvlaki** 17,90 €  
In Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11)</sup>, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**82. Schweinefilet Pfännchen** 21,90 €  
In Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11)</sup>, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**83. Hähnchenbrustfilet Pfännchen** 18,90 €  
In Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11)</sup>, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat

**84. Soutzouki überbacken** 17,50 €  
In Metaxasoße mit Käse überbacken <sup>(1,6,11)</sup>, dazu frittierte Kartoffeln oder Reis und Salat



## Aus dem Backofen

**100. Kokinisto** 23,90 €  
Zarte magere Lammhaxe in Tomatensoße mit Auberginen, dazu Brot und Salat

**104. Giowetzi** 22,90 €  
Zartes Lammfleisch im Keramiktopf mit griechischen Reismudeln, Käse und Schafskäse <sup>(6)</sup> überbacken und Salat

**105. Moussaka** 16,50 €  
Griechischer Gemüseauflauf mit Hackfleisch, Auberginen, Zucchini und Salat



## Desserts

**Schoko Souffle** 4,80 €  
Mit Schokosoße

**Galaktoboureko** 5,80 €  
Griechischer Grießauflauf mit Schokosoße

**Griechischer Joghurt** 5,50 €  
Mit Honig und Nüssen

**Tiramisu** 4,80 €

## Heiße Getränke

506. Tasse Kaffee	3,50 €
507. Griechischer Mokka	3,90 €
508. Glas Tee verschiedene Sorten	3,50 €
511. Cappuccino	3,50 €
512. Espresso einfach/doppelt	2,20 € / 4,40 €
498. Latte Macchiato	4,20 €
499. Freddo Espresso/Cappuccino Kalter Kaffee nach griechischer Art	4,50 €

## Säfte und Nektare

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
527. Orangensaft	3,50 €	4,90 €
528. Apfelsaft	3,50 €	4,90 €
529. Mangonektar	3,50 €	4,90 €
530. Kirschnektar	3,50 €	4,90 €
533. Bananennektar	3,50 €	4,90 €
534. Apfelschorle	3,50 €	4,90 €
606. KiBa	3,50 €	4,90 €

## Flaschenbiere

519. Alkoholfreies Bier Fl. 0,33l	4,00 €
521. Paulaner Weißbier Naturtrüb Fl. 0,5l	4,90 €
800. Paulaner Weißbier Dunkel Fl. 0,5l	4,90 €
600. Paulaner Weißbier Alkoholfrei Fl. 0,5l	4,90 €
520. Mythos (griechisches Bier) Fl. 0,33l	3,80 €

## Longdrinks mit 4 cl Alkoholgehalt

561. Cola Whisky (Jack Daniels) <sup>(3,6)</sup>	8,80 €
562. Wodka Lemon <sup>(10)</sup>	7,80 €
563. Gin Tonic <sup>(10)</sup>	8,80 €
564. Bacardi Cola <sup>(3,4,6)</sup>	8,80 €

## Softdrinks

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
523. Coca Cola <sup>(3,6)</sup>	3,50 €	4,60 €
524. Fanta <sup>(4,6,7)</sup>	3,50 €	4,60 €
607. Spezi <sup>(3,4,6,7)</sup>	3,50 €	4,60 €
525. Sprite <sup>(4)</sup>	3,50 €	4,60 €
526. Mineralwasser Sprudel	<b>Fl. 0,25l</b> 3,50 €	<b>Fl. 0,75l</b> 6,10 €
602. Mineralwasser Naturell	3,50 €	6,10 €
536. Ginger Ale <sup>(14)</sup>	3,50 €	4,90 €
537. Tonic Water <sup>(10)</sup>	3,50 €	4,90 €
538. Bitter Lemon <sup>(10)</sup>	3,50 €	4,90 €
803. Vitamalz <sup>(6)</sup> Fl. 0,33l	3,50 €	



## Biere vom Fass

	<b>0,2l</b>	<b>0,4l</b>
514. Bitburger Pilsner	3,50 €	4,80 €
518. Diesel (Bier und Cola) <sup>(3,6)</sup>	3,50 €	4,80 €
802. Alster (Bier und Sprite) <sup>(4)</sup>	3,50 €	4,80 €
516. Köstritzer Schwarzbier	<b>0,3l</b> 3,90 €	<b>0,5l</b> 5,60 €
520. Th. König Kellerbier		5,90 €

566. Metaxa flambiert	6,90 €
567. Campari Orange <sup>(6)</sup>	7,80 €
532. Cuba Libre <sup>(3,6)</sup>	7,80 €

## Spirituosen

539. Ouzo 2 cl	2,50 €
540. Metaxa 5 Sterne 2 cl	3,50 €
541. Metaxa 7 Sterne 2 cl	4,50 €
542. Metaxa Privat Reserve 2 cl	7,60 €
543. Malteser Kreuz 2 cl	3,00 €
545. Wodka Absolut 2 cl	3,00 €
552. Chivas Regal 4 cl	7,90 €
553. Jim Beam 4 cl	4,90 €
554. Jack Daniels 4 cl	6,90 €
556. Fernet Branca 2 cl	3,50 €
558. Underberg 2 cl	3,00 €
604. Baileys auf Eis 4 cl	4,00 €
559. Jägermeister 2 cl	3,00 €

## Aperitifs

568. Sekt 0,1l	4,00 €
568. Sekt Fl. 0,75l Trocken oder halbtrocken	20,90 €
502. Martini Bianco auf Eis 4 cl	6,50 €
503. Martini Rosso auf Eis 4 cl	6,50 €
495. Aperol Spritz <sup>(6,10)</sup> mit Sekt und Sprite <sup>(4)</sup>	6,80 €
605. Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und frischer Minze	6,80 €

Die Zusammensetzung der Speisen erfolgt gemäß Angaben, kann jedoch mangels besonderer Gemüsesorten bzw. anderer Zutaten geändert werden.

**Zusatzstoffe** - 1: mit Süßstoffen, 2: mit Nitrat, 3: mit Koffein, 4: mit Säuerungsmittel, 5: mit Nitritpökelsalz, 6: mit Farbstoffe, 7: mit Antioxidationsmittel, 8: Stabilisator mit Phosphat, 9: enthält eine Phenylalaninquelle, 10: Chininhaltig, 11: mit Geschmacksverstärker, 12: mit Taurin, 13: mit Konservierungsstoffe, 14: mit Ingwerauszügen, 15: Geschwärzt

## Cocktails Alkoholfrei

<b>Virgin Colada</b> Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem tropischen Kokosnuss-Geschmack	7,90 €
<b>Strawberry Colada</b> Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitrone und Kokosnuss	7,90 €

## Cocktails Alkoholisch

<b>Mai Tai</b> Mandelherber Cocktail mit Orangensaft und der klassischen Geschmacksverbindung von braunem und weißen Rum, Grenadine und Limette	7,90 €
<b>Sex on the Beach</b> Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka	7,90 €
<b>Swimming Pool</b> Exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und des perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka Blue Curacao und Kokosnuss	7,90 €
<b>Pina Colada</b> Cocktail aus Ananassaft, Sahne und dem karibischen Geschmack von weißem Rum und Kokosnuss	7,90 €





## Rotwein

**571. Anthos trocken** 0,2l 0,5l  
4,80 € 9,70 €

Dieser Rotwein von Achaia Clauss wird seit Jahrzehnten in gleichbleibender, guter Qualität gekeltert und zählt zu den bekanntesten Weinen aus Griechenland. Stets ausgewogen und fruchtig. Im Abgang ist er unaufdringlich und weich. Der Demestica ist ein ehrlicher und unkomplizierter Landwein mit langer Tradition

**579. Imiglykos lieblich** 4,90 € 10,80 €

Ein sortenreiner, gekelteter Wein aus der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Er entfaltet ein Aroma nach roten Waldbeeren mit einer Würze im Duft. 11,5% vol.

**581. Makedonikos halbtrocken** 5,90 € 11,90 €

Dieser fruchtige Makedonikos von Tsantali hat eine rubinrote Farbe, im Duft herrschen die Noten von reifen roten Waldfrüchten, Johannisbeere und der typische Xynomavro-Ton vor. Im Geschmack ist er angenehm wild. 12% vol.

## Roséwein

**573. Makedonikos trocken** 0,2l 0,5l  
5,90 € 11,90 €

Ein frischfruchtiger, trockener Rotwein aus den Rebsorten Xinomavro und Moscomavro. Kirsche und Erdbeermarmelade im Duft mit einem angenehmen Geschmack. 11% vol.

**575. Retsina Malamatina** 4,90 € 10,80 €

Der Malamatina ist ein sehr geharzter, aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden bekömmlichen Abgang.

## Weißwein

**569. Anthos trocken** 0,2l 0,5l  
4,80 € 9,70 €

Dieser Weißwein ist trocken und fruchtig im Geschmack. Ein unkomplizierter und verträglicher Landwein aus Patras. Er hat ein blumiges Bouquet mit Nuancen von Früchten, im Abgang ist er weich.

**579. Imiglykos lieblich** 4,90 € 10,80 €

Der sortenreine liebliche Wein hat seine Heimat auf der Insel Limnos. Der würzige Geschmack der Muscat Trauben ist gut erkennbar. Der Wein hat ein fruchtbetontes Bouquet. Den Abgang des säurearmen Imiglykos Weins bestimmten nuancierte Aromen von Gewürzen und Beeren. 11,5% vol.

**583. Makedonikos halbtrocken** 5,90 € 11,90 €

Dieser griechische Weißwein hat eine kristallklare Farbe mit grünlichen Reflexen. 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, sein Nachhall erfrischend. 11,5% vol.

## Likörwein

**587. Samos Anthemis O.P.E. Dessertwein** 0,2l 7,90 €

Anthemis war einer der antiken Namen von Samos. Reinsortiger Muskat, feiner Duft, etwas Kaffee, kandierte Früchte, reift fünf Jahre in Eichenfässern. Seine Aromakomplexität und seine Eleganz machen ihn einzigartig.

**588. Mavrodaphni Patras O.P.E. Dessertwein** 0,2l 7,90 €

Naturreiner süßer Rotwein, reichliches Bouquet, komplexe Aromen, reift 12 Jahre in Eichenfässern, kräftig, mit staatlicher Länge, ein wahrer Genuss.

