



RESTAURANT DIONYSOS

GARTENLAUBE

Neurott 12
68723 Plankstadt
Tel. 06202/1281350

Öffnungszeiten

Dienstag • Samstag
17:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Warme Küche bis 21:00 Uhr

Sonntag-Feiertage

12:00Uhr - 15:00Uhr
17:00Uhr - 22:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Montag Ruhetag
(Außer an Feiertagen)



Liebe Gäste,

Wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant "Dionysos" -
Zur Gartenlaube".

Als gebürtige Griechen leben und lieben wir die Kultur unserer Heimat.

Eine Kultur, in der das Essen einen besonders hohen Stellenwert erfährt.

Genießen Sie mit uns zusammen die Leckereien aus dem Süden, gekocht
und gegrillt mit der Leidenschaft in unserem Herzen !

Eine ausführliche Liste der in den einzelnen Speisen enthaltenen Allergene
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Kali orexi



Jeden Freitag bis Sonntag:

Wolfsbarsch 23,90 €

*frisch gegrillt, mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Kroketten)
und hausgemachter Soße*

Dorade 22,90 €

frisch gegrillt, mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Kroketten) und hausgemachter Soße

Hausgemachtes Griechisches Essen aus dem Backofen auf Wunsch ab 4 Personen:

Pastizio 14,90 €

*Griechischer Auflauf, mit Makkaroni, Hackfleisch und Bechamelcreme,
dazu einen Beilagensalat*

Mousaka -aus dem Backofen- 16,90 €

*Griechischer Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen mit Kartoffelscheiben,
überzogen mit einer Bechamelcreme, dazu einen gemischten Beilagensalat*

Lammhaxe 18,90 €

*aus dem Backofen mit Salat und Beilage (Pommes, Reis, Kroketten)
und hausgemachte Soße*



Salate

Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Großer gemischter Salat	4,90 €
Horiatiki <i>griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Weinblätter, Paprika und Knoblauch-Brot</i>	9,90 €
Putensalat <i>grüner Salat mit Putenbruststreifen, Gurken, Tomaten, Karotten, Bohnen, Paprika, Kraut, Zwiebeln, hausgemachtem Mayo-Senf-Kräuter dressing und Knoblauch-Brot</i>	12,90 €
Gartenlaubensalat <i>grüner Salat, mit gebratenen Garnelen in Weißwein mit Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und hausgemachtem Mayo-Senf-Kräuter dressing und Knoblauch-Brot</i>	13,90 €
Gyrossalat <i>grüner Salat, Gurken, Tomaten, Karotten, Tzatziki, Paprika, Kraut, Peperoni, Zwiebeln und hausgemachtem Mayo-Senf-Kräuter dressing, Knoblauch-Broti</i>	11,90 €

Beilagen

Knoblauchbrot - 6 Scheiben	3,90 €
Pommes Chips	3,50 €
Kroketten	3,50 €
Reis mit heller Champignonsauce	3,50 €
Hausgemachte Sauce nach Wahl <i>(Metaxasauce, helle Weißweinsauce, helle Champignonsauce, Pikantikosauce)</i>	2,90 €



Warme Vorspeisen

Gegrillte Peperoni <i>mit hausgemachter Knoblauchpaste und Tzatziki</i>	6,50 €
Gegrillter Feta <i>Feta mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch in Alufolie</i>	7,90 €
Gigantes <i>Riesenbohnen in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse</i>	5,90 €
Saganaki <i>gebackener Schafskäse</i>	7,50 €
Calamares <i>frisch paniert und mit Tzatziki</i>	8,90 €
Manitaria <i>überbackene gegrillte Champignons, gefüllt mit Schafskäsepaste und Tomatenstückchen</i>	6,90 €
Melitsanes <i>gegrillte Auberginen mit geriebenem Schafskäse und Tzatziki</i>	6,90 €
Kolokithakia <i>panierte Zucchini mit geriebenem Schafskäse und Tzatziki</i>	5,80 €
Sardeles <i>panierte gebratene Sardellen</i>	6,90 €
Garides <i>Garnelen in heller Weißweinsauce, mit Knoblauch in der Pfanne</i>	10,90 €
Warmer Vorspeisenteller für 2 Personen <i>mit gegrillten Peperoni, Gigantes, Saganaki, Manitaria, Kalamares und Sardellen</i>	24,90 €

Alle Vorspeisen servieren wir mit Knoblauchbrot.



Kalte Vorspeisen

Feta <i>Griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano</i>	6,60 €
Elies <i>Griechische Oliven</i>	3,90 €
Dolmadakia <i>gefüllte Weinblätter, mit Reis garniert und Tzatziki</i>	5,50 €
Taramas <i>Fischrogensalat</i>	5,90 €
Tzatziki <i>Kombination aus Joghurt, Gurken, frischem Dill, Knoblauch und Olivenöl</i>	5,90 €
Melitzanosalata <i>hausgemachte Auberginenpaste, mit Knoblauch, Petersilie, geriebenem Schafskäse und Olivenöl</i>	5,50 €
Tirosalata <i>hausgemachte Schafskäsepaste, mit Paprika, Knoblauch, Kräuter u. Olivenöl</i>	5,90 €
Tirosalata pikant <i>Schafskäsepaste mit gern. Pfeffer, frischem Knoblauch, Kräuter und Olivenöl</i>	5,90 €
Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen <i>mit Feta, Taramas, Auberginenpaste, Tzatziki, Tirosalata und pikant Tirosalata Dolmadakia und Riesenbohnen</i>	22,90 €
Kalte Vorspeisenplatte für 1 Person	11,50 €



Griechische Spezialitäten

Suvlaki	14,90 €
<i>zwei gegrillte Schweinespieße mit Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Suvlaki Pikantiko	15,90 €
<i>zwei gegrillte Schweinespieße mit pikanter Sauce und Pommes Chips</i>	
Suvlaki überbacken	16,90 €
<i>mit Schafskäse, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Gyros	14,90 €
<i>Schweinefleisch am Drehspeiß, mit Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Gyros Metaxa	15,90 €
<i>Gyros in Metaxasauce, mit Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Gyros überbacken	15,90 €
<i>Gyros mit Käse überbacken, Metaxasauce und Pommes Chips</i>	
Bifteki	15,90 €
<i>Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch, mit Schafskäse gefüllt, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Soutzoukakia	14,90 €
<i>5 Hackfleischröllchen aus gemischtem Hackfleisch, Tzatziki und Pommes Chips</i>	

Spezialitäten vom Grill

Kalymnos Teller	15,90 €
<i>zwei Hackfleischröllchen, Suvlaki und Gyros mit Pommes Chips</i>	
Dionysos Teller	16,90 €
<i>Schweineseteeak, Putensteak, Hackfleischröllchen, Gyros, mit Pommes Chips</i>	
Gartenlaube Teller	18,90 €
<i>zwei neuseeländische Lammkoteletts, Schweine/ende, Gyros mit Pommes Chips</i>	
Feinschmecker Teller	19,90 €
<i>neuseeländisches Lammsteak, argentinisches Rindersteaks, Schweine/ende, Gyros mit Pommes Chips</i>	

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Beilagensalat.



Grillplatten für zwei Personenl

Hausplatte <i>mit zwei Suvlaki, zwei Soustoukakia, zwei Schweinesteaks, zwei Putensteaks, Gyros, Tzatziki und Pommes Chips</i>	36,00 €
Dionysosplatte (auf Wunsch flambiert) <i>mit zwei neuseeländische Lammsteaks, zwei Rindersteaks, zwei Schweinelenden, zwei neuseeländische Lammkoteletts, Gyros, Tzatziki und Pommes Chips</i>	39,00 €

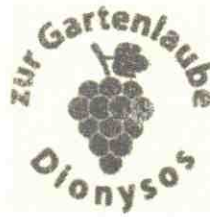
Spezialitäten vom Schwein

Fileto <i>Schweinelende am Spieß, mit Tzatziki und Pommes Chips</i>	16,50 €
Fileto überbacken <i>Schweinelende am Spieß mit Schafskäse überbacken, Tzatziki und Pommes Chips</i>	18,50 €
Fileto Manitari <i>Schweinelende in Pikantikosauce oder heller Champignonsauce mit Pommes Chips</i>	19,90 €
Spitio <i>gefüllte Schweinelende mit Schafskäse, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Pommes Chips, Metaxasauce, oder Pikantikosauce</i>	20,90 €
Zorbas <i>Schweinesteak mit Käse überbacken, gegrillten Tomaten, Tzatziki, Röstzwiebeln und Pommes Chips</i>	17,90 €
Dionysos Steak (Schweinelachse) <i>Schweinesteak mit Schafskäse überbacken, gegrillten Tomaten, heller Champignonsauce und Pommes Chips</i>	18,90 €
Pikantiko (scharf) <i>Schweinesteak am Spieß, mit Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Pommes Chips, und Pikantikosauce</i>	16,90 €

Schnitzel

Schnitzel paniert <i>frisch zubereitet aus dem Schweinelachs, mit Pommes Chips</i>	13,50 €
Schweineschnitzel paniert <i>frisch zubereitet aus dem Schweinelachs, mit Pommes Chips und heller Champignon- oder Metaxa-Sauce</i>	14,50 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Beilagensalat.



Spezialitäten vom Lamm

Lammsteak	22,90 €
<i>Neuseeländische Lammlachse mit Knoblauch, gegrillter Tomate, Tzatziki, Schafskäsepaste und Pommes Chips</i>	
Lammspieß	21,90 €
<i>Neuseeländische Lammlachse, mit Peperoni, Paprika, Knoblauch, Tzatziki, Pommes Chips</i>	
Lammkoteletts	23,90 €
<i>Fünf Neuseeländische Lammkronen, mit gegrillter Tomate, Schafskäsepaste, Tzatziki, Pommes Chips und Knoblauch</i>	

Spezialitäten vom Rind

Rinderspieß	20,90 €
<i>Argentinische Rinderhüfte am Spieß, mit Schafskäse überbacken, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 Gramm)	23,90 €
<i>mit Kräuterbutter oder Knoblauch, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 Gramm)	24,90 €
<i>mit Metaxa-Pfeffersauce (grüner Pfeffer) Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Argentinische Rumpsteak (ca. 250 Gramm)	24,90 €
<i>mit Röstzwiebeln und Pommes Chips</i>	

Spezialitäten von der Pute

Putenspieß	14,90 €
<i>Putenbrust am Spieß, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Putenspieß	16,90 €
<i>Putenbrust am Spieß, mit Schafskäse überbacken, Tzatziki und Pommes Chips</i>	
Putensteak (Putenbrust)	16,90 €
<i>mit heller Champignonsauce und Pommes Chips</i>	
Putenschnitzel paniert	14,90 €
<i>mit Pommes Chips</i>	

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Beilagensalat-



Fischspezialitäten

Calamares, frisch paniert <i>panierte Tintenfischringe mit Tzatziki und Reis</i>	14,90 €
Calamares gegrillt <i>gegrillter Tintenfisch mit gegrillter Tomate, Aubergine, Taramas und Reis</i>	16,90 €
Garides <i>Fünf gegrillte Scampi mit Reis (auf Wunsch mit Knoblauch)</i>	22,90 €
Garides in der Pfanne <i>Fünf Scampi in heller Weißweinsauce mit Knoblauch und Reis</i>	23,90 €
Lachsfilet gegrillt <i>Wildlachs mit heller Wein-Champignonsauce und Reis</i>	19,90 €
Zanderfilet <i>mit heller Wein-Champignonsauce und Reis</i>	18,90 €

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Beilagensalat.

Senioren- und Kinderteller

Schnitzel paniert <i>mit Pommes Chips</i>	9,90 €
Soutzoukakia <i>mit Pommes Chips</i>	10,90 €
Schweinespieß <i>mit Pommes Chips</i>	10,90 €
Schweinespieß überbacken <i>mit Schafskäse und Pommes Chips</i>	12,90 €
Gyros <i>mit Pommes Chips</i>	10,90 €
Gyros Metaxa <i>mit Pommes Chips</i>	12,90 €
Calamares <i>mit Reis</i>	10,50 €
Schweinelende <i>mit Pommes Chips</i>	12,90 €
Schweinelende überbacken <i>mit Schafskäse und Pommes Chips</i>	13,90 €
Zanderfilet <i>mit heller Champignonsauce und Reis</i>	12,50 €

Alle Senioren- und Kindergerichte servieren wir zusammen mit dem Salat auf einem Teller.



Desserts



Großes gemischtes Eis <i>mit drei Kugeln und Sahne</i>	4,50 €
Kleines gemischtes Eis <i>mit zwei Kugeln Eis und Sahne</i>	2,40 €
Himbeerbecher <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	4,90 €
Vanilleeis <i>mit heißer Schokolade</i>	4,90 €
Vanilleeis Amarena <i>mit Amarenakirschen und Sahne</i>	5,20 €
Griechischer Joghurt <i>mit Honig, Walnüssen und Zimt</i>	4,90 €

Heiße Getränke


Tasse Kaffee Cream	2,40 €
Espresso	2,20 €
Griechischer Mocca	2,00 €
Cappuccino ^c	3,20 €
Latte Macchiato ^c	3,50 €
Milchkaffee ^c	3,70 €
Tee - verschiedene Sorten -	2,20 €



Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser, Gourmet medium		0,75 l.Fl.	5,90 €
Teinacher Gourmet, still		0,5 l.Fl.	3,90 €
Teinacher Gourmet, still		0,75 l.Fl.	5,90 €
		0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2} / Coca-Cola light /Coca-Cola Zero ^{1,2,3,6}		2,40 €	3,70 €
Fanta ² /Sprite / Spezi ^{1,2}		2,40 €	3,70 €
Tafelwasser		2,40 €	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ⁸		2,70 €	3,90 €
			
Apfelsaft		2,40 €	3,80 €
Orangensaft		2,40 €	3,90 €
Johannisbeernektar		2,70 €	3,90 €
Maracujanektar		2,70 €	3,80 €
Apfelsaft-Schorle oder Orangensaft-Schorle		2,40 €	3,70 €
Johannisbeernektar-Schorle		2,40 €	3,70 €

Fassbiere

Bellheimer Pils ^B		0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,50 €
Hefeweizen,hell ^A				0,5 l	4,50 €
Radler ^{b,2}		0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,30 €
Cola-Bier ^{B,12}		0,3 l	3,30 €	0,5 l	4,30 €
Weizenradler ^{A,2}				0,5 l	4,50 €

Flaschenbiere

Bellheimer Kristallweizen ^A	0,5 l. Fl	3,80 €
Bellheimer Hefeweizen dunkel ^A	0,5 l. Fl	3,80 €
Bellheimer Hefeweizen Alkofrei ^A	0,5 l. Fl	3,90 €
Bellheimer Pils alkoholfrei ^B	0,33 l. Fl	2,70 €



Griechische Qualitäts-Weissweine

Moshofilero, trocken ^D	0,2l.	4,90 €
Retsina, traditionell geharzt ^D	0,2l.	3,90 €
Athos, trocken ^D	0,2 l.	4,50 €
Imiglikos, lieblich	0,2l.	4,50 €
Makedonikos, halbtrocken ^D	0,2l.	4,50 €
Limnos, Likörwein, sehr süß ^D	0,2 l.	4,90 €
Retsina, traditionell geharzt ^D	0,5 l. Fl	6,50 €

Griechische Qualitäts-Rotweine

Agioritiko, trocken, Weingut aus Athen ^D	0,2l.	4,90 €
Nausa, trocken ^D	0,2l.	4,90 €
Athos, trocken ^D	0,2 l.	4,50 €
Kokinelli, lieblich ^D	0,2l.	4,50 €
Rhodos, halbtrocken ^D	0,2l.	4,50 €
Mavrodaphne, Likörwein, gereift in Eichenfässern ^D	0,2l.	5,50 €
Roditis Rosewein, trocken ^D	0,2 l.	4,50 €

Zusatzstoffe in Getränken: 1=koffeinhaltig / 2=mit Farbstoff / 3=mit Süßungsmittel / 4=mit Konservierungsstoff / 5=Brennwert 1001 = 1,1 kJ (0,26 kcal.) 6=enthält eine Pheylalaninquelle / 7=gefärbt mit Beta-Carotin / 8=chininhaltig / 9=mit Sulfid.

Allergene in Getränken: A=glutenhaltig Weizen / B=glutenhaltig Gerste / C=mit Milch/Lactose / D=Sulfid / E=Eier und Eierzeugnisse



Deutsche Qualitäts-Weine

Riesling, Pfalz ^D	0,2l.	3,80 €
Müller-Thurgau, Pfalz ^D	0,2l.	3,40 €
Portugieser-Weißherbst, Pfalz ^D	0,2l.	3,80 €
Weinschorle, Pfalz ^D	0,4l.	4,20 €

Spirituosen / Aperitifs

Metaxa Weinbrand 5 Sterne	2cl.	3,20 €
Ouzo	2cl.	2,80 €
Ouzo auf Eis	4cl.	3,50 €
Williams Christ Birne	2 cl.	2,60 €
Amaro Ramazotti ²	4 cl.	3,40 €
Martini bianco ^D	4 cl.	3,50 €
Campari • Orange oder Soda ²	4cl.	5,50 €
Aperol Spritz ^{2,8}		5,90 €
Ouzo Plomari	0,2l.Fl.	8,50 €
Hausmarke Sekt ^D	0,2l.Fl.	4,20 €



Griechische Flaschenweine

0,75 l.

Palivou stone hills, trockener Weißwein ^D

18,90 €

Der fruchtige Charakter der Chardonnay mit Ananas, Banane, Apfel und Birne harmoniert einzigartig mit ihren reifen Zeichen von Pfirsich, Aprikose und Orange. Der Säuregehalt des Chardonnay wird angenehm im Mund ausgeglichen, hinterlässt einen intensiven Geruchssinn.

Zacharoudakis Kodix, trockener Weißwein ^D

19,90 €

Leuchtend gelbe Farbe, mit Aromen von reifen Früchten, komplexes Aroma, dezent ölig, sehr elegant mit einem langen aromatischen Nachgeschmack.

Akakies, trockener Rosé Wein ^D

18,90 €

Tief kirschrote Farbe, ausgesprochen faszinierendes Aroma von frischen Tomaten auf einem Hintergrund von Erdbeeren und Quitten. Akakies ist ein strenger, sinnlicher Wein, mit reichem Geschmack, der von einer erfrischenden Säure und einem langen fruchtigen Abgang ausgeglichen wird.

Nemea Ktima Palivou, trockener Rotwein ^D

20,90 €

Tiefdunkles Kardinalsrot im Glas, dichter Stoff im Mund mit schönem Toffee und Karamell-Noten, dabei herrlichen Komplexen mit Tiefgang, einem Anflug von Eukalyptus.

Zacharoudakis Kodix, trockener Rotwein ^D

20,90 €

Tief rubinrote Farbe, Aromen von Vanille, getrockneten Pflaumen, feurigen und Nüssen. Reich und rund im Mund mit samtig reifen Tanninen und langem Abgang. Cuvee von Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Kotsifali 30%.