

## **Sehr geehrte Gäste und Freunde,**

wir heißen Sie herzlich willkommen.  
Schön, dass Sie bei uns sind.  
Sie kennen uns noch nicht?  
Aus Leidenschaft und Liebe zum Essen  
bescheren wir unseren Gästen einen  
außergewöhnlichen Gaumenschmaus  
mit unseren Gerichten.

## **Was den Aufenthalt bei uns besonders macht?**

Chefin Maria kocht höchst persönlich.  
Sie bereitet immer mit frischen Zutaten  
typisch, traditionelle griechische  
Köstlichkeiten zu.

Über die Sommermonate werden  
insbesondere Zutaten aus dem  
hauseigenen Garten verarbeitet, welche  
von unserem Chef Panos mit Herzblut  
und Leidenschaft angebaut werden.

Es lohnt sich besonders einen Blick auf  
unsere gesonderte Tageskarte zu werfen.

Und nun wünschen wir Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt sowie  
ein besonderes Geschmackserlebnis.

## **Kali Orexi – Guten Appetit!**

Das Team der Gaststätte Vogelpark

## Gutscheine

### **Auf der Suche nach einem passenden Geschenk?**

Gerne könnt Ihr hier einen Gutschein zum gewünschten Wert erwerben.

### **Für weitere Fragen und Anregungen stehen wir jederzeit zur Verfügung.**

Über positive Resonanz oder eine Bewertung würden wir uns sehr freuen.

Ihre Kritik nehmen wir zuerst gerne persönlich entgegen.

### **Ihr findet uns auf**

Instagram: [gaststaette\\_vogelpark](#)

Facebook: [Gaststätte Vogelpark](#)

Tripadvisor: [Gaststätte Vogelpark Neureut](#)

*Wusstet Ihr schon?*

*Chef Panos baut seit Jahren mit sehr viel Liebe Peperoni, verschiedenes Gemüse, Salate und Kräuter in seinem Garten an.*

*Diese landen dann in den frisch zubereiteten Speisen.*

## Kalte Vorspeisen

1	<b>Oliven und Peperoni</b>	6,00 €
2	<b>Tzatziki</b> Joghurt mit Gurke und Knoblauch	6,50 €
4	<b>Taramas</b> Fischroggensalat	7,50 €
5	<b>Auberginencreme</b> mit Nüssen und Knoblauch	8,50 €
8	<b>Dolmades</b> Weinblätter gefüllt mit Reis	5,50 €
150	<b>Fladenbrot mit Knoblauch</b> hausgemacht	6,70 €
40	<b>Fladenbrot mit Chili</b> hausgemacht	6,90 €

## Warme Vorspeisen

6	<b>Käsetaschen</b> gebackener Blätterteig mit Käsefüllung und Tzaziki	7,50 €
9	<b>Käsekroketten und Zucchinihälbchen</b> mit Tzaziki	8,50 €
21	<b>Gigandes</b> dicke Bohnen in Tomatensauce	6,50 €
24	<b>Gegrillte Peperoni</b> serviert in feiner Knoblauchsauce	7,50 €
25	<b>Saganaki</b> gebackener Käse	7,50 €
27	<b>Feta Skaras</b> gegrillter Käse mit Knoblauch	7,90 €
28	<b>Dolmades</b> Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch & Reis	7,50 €
7	<b>Vorspeisenteller</b> Variation aus kalten und warmen Vorspeisen	20,50 €
41	<b>Feta Skaras mit Chili</b> gegrillter Käse	8,50 €
44	Extra Chili	2,00 €

## Salate

36	<b>Gyros-Salatteller</b> mit Joghurtdressing	14,50 €
37	<b>Salatteller mit gegrillter Rinderleber</b> mit hauseigenem Dressing	15,90 €
38	<b>Salatteller mit Kalamares</b> mit hauseigenem Dressing	16,50 €
34	<b>Choriatiki – griechischer Salat</b> mit Essig und Öl	11,50 €
33	<b>Choriatiki – kleiner, griechischer Salat</b> mit Essig und Öl	7,50 €
32	<b>Gemischter Salat</b> nach Saison – mit hauseigenem Dressing	4,90 €

## Für Kinder

50	<b>Schnitzel</b> mit Pommes und Ketchup	6,90 €
53	<b>Gyros</b> mit Pommes und Ketchup	6,90 €
54	<b>Chicken-Nuggets</b> mit Pommes und Ketchup	6,90 €

## Beilagen

151	Portion Tomatenreis	4,50 €
153	Portion Pommes	4,20 €
154	Portion griechische Kartoffelchips	4,70 €
155	Portion Brot	1,80 €
156	Ketchup oder Mayonnaise	0,60 €
158	Bratensoße	2,80 €
157	Teufelsoße – scharf, mit Chili	2,90 €

## Hauptspeise

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 111 | <b>Grillteller</b><br>Gyros, Souvlaki, Hacksteak<br>und Pommes       | 16,90 € |
| 112 | <b>Olympiateller</b><br>Gyros, Rinderleber, Souvlaki<br>und Pommes   | 16,90 € |
| 69  | <b>Teufelspieß</b><br>Schweinefilet mit scharfer Soße<br>und Pommes  | 18,90 € |
| 122 | <b>Putenspieß</b><br>vom Grill mit Pommes                            | 16,50 € |
| 62  | <b>Gyros</b><br>vom Drehspieß mit Pommes und Tzaziki                 | 14,50 € |
| 68  | <b>Souvlaki</b><br>Fleischspieße mit Pommes                          | 14,50 € |
| 66  | <b>Bifteki</b><br>Hacksteak gefüllt mit Käse und Pommes              | 16,90 € |
| 65  | <b>Rinderleber</b><br>vom Grill und Pommes                           | 15,90 € |
| 132 | <b>Kalamares</b><br>Tintenfischringe und Pommes                      | 16,50 € |
| 91  | <b>Schweine-Schnitzel</b><br>mit Pommes<br>– Bratensoße auf Wunsch – | 14,90 € |
| 120 | <b>Puten-Schnitzel</b><br>mit Pommes<br>– Bratensoße auf Wunsch –    | 16,50 € |
| 80  | <b>Lammkotelett</b><br>vom Grill mit Pommes                          | 20,90 € |

*Werfen Sie unbedingt einen Blick  
auf unsere gesonderte Tageskarte.*

## Nachspeise

140	<b>Halvas</b> Honig-Sesam-Spezialität mit Schokoladeneis	6,80 €
147	<b>Galaktobouriko</b> Blätterteig gefüllt mit Grießpudding dazu Vanilleeis	7,50 €
143	<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90 €
142	<b>Gemischter Eisbecher</b> mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis	5,50 €
	<b>Affogato</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,50 €
	Extra Sahne	0,70 €

## Warme Getränke

	<b>Glas Tee</b>	2,70 €
	<b>Espresso</b>	2,70 €
	<b>Cappuccino</b>	4,00 €
	<b>Griechischer Mocca</b> leicht süß	3,60 €
	<b>Milch-Kaffee / Latte Macchiato</b>	4,00 €
	<b>Tasse Kaffee</b>	3,20 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,40 l
<b>Coca-Cola &amp; Coca-Cola light</b>	2,40 €	3,70 €
<b>Fanta</b>	2,40 €	3,70 €
<b>Spezi</b>	2,40 €	3,70 €
<b>Zitronen Limonade</b>	2,40 €	3,70 €
<b>Bitter Lemon</b>	2,70 €	3,90 €

## Säfte

<b>Orangensaft</b>	2,90 €	4,30 €
<b>Johannisbeersaft</b>	2,90 €	4,30 €

## Saftschorlen

<b>Apfelsaft-Schorle</b>	2,40 €	3,90 €
<b>Orangensaft-Schorle</b>	2,40 €	3,90 €
<b>Johannisbeersaft-Schorle</b>	2,40 €	3,90 €



## Wasser

<b>Mineralwasser</b>		
Flasche 0,5 l		3,90 €
<b>Griechisches Mineralwasser</b>		
Flasche 0,75 l		5,90 €
<b>Griechisches Stilles Wasser</b>		
Flasche 0,5 l		4,50 €
Flasche 1 l		6,50 €



## Bier

### vom Fass

[Biertypisch Schwarzwald]

<b>Pils</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Pils</b>	0,33 l	3,70 €
<b>Hefe-Weizen hell</b>	0,50 l	4,70 €

### aus der Flasche

<b>Radler</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Export</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	3,90 €
<b>Ohne Filter</b>	0,33 l	3,90 €
<b>Hefe-Weizen dunkel</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Hefe-Weizen alkoholfrei</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Kristall-Weizen von Hoepfner</b>	0,50 l	4,70 €
<b>Radler alkoholfrei</b>	0,33 l	3,90 €

## Aperitif & Spirituosen

<b>286 Pano's Spezial – Aperitif mit Ouzo</b>		7,50 €
<b>287 Aperol Spritz / Hugo</b>		7,50 €
<b>288 Lillet Wild Berry</b>		7,50 €
<b>Ouzo (Hausmarke)</b>	2 cl	2,80 €
<b>Tsipouro (Grappa)</b>	2 cl	4,50 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	4,70 €
<b>Metaxa 5*</b>	2 cl	6,50 €





LAFKIOTIS WINERY S.A.

*Fine Wines from Greece*

ANCIENT KLEONES, NEMEA, GR

## Weine

### Weiß

<b>Retsina</b> trocken, geharzt	0,25 l	6,30 €
<b>Imiglikos</b> lieblich	0,25 l	6,30 €
<b>Samos</b> Likörwein	0,25 l	6,90 €
<b>Kleoni</b> halbtrocken	0,25 l	6,30 €

### Rot

<b>Nemea AGIORGITIKO</b> Qualitätswein, trocken	0,25 l	6,90 €
<b>Imiglikos</b> lieblich	0,25 l	6,30 €
<b>Kleoni</b> halbtrocken	0,25 l	6,30 €
<b>Mavrodaphne</b> Likörwein	0,25 l	6,90 €

### Rosé

<b>Kleoni</b> trocken	0,25 l	6,30 €
<b>Imiglikos</b> lieblich	0,25 l	6,30 €

### Weinschorle

Rot / Weiß / Rosé	0,25 l	4,20 €
	0,40 l	5,50 €

### Flaschen

Weiß / Rot	<b>Kleoni</b> trocken	0,75 l	18,90 €
Weiß	<b>Retsina</b> trocken	0,5 l	12,60 €
Rot	<b>Nemea</b> trocken	0,75 l	20,70 €
Rosé	<b>Kleoni</b> trocken	0,75 l	20,70 €