



Gröbenbachstraße 3, 82194 Gröbenzell  
Tel.: 08142 4445172

MeteoraRestaurant@outlook.de  
[www.meteora-griechisch-groebenzell.de](http://www.meteora-griechisch-groebenzell.de)

 @ Restaurant Meteora



Bitte bewerten Sie uns



## VOM GRILL

501	<b>Schweineleber</b> vom Grill mit Bratkartoffeln und Zaziki	12,20
502	<b>Souzuki</b> 2 Stück vom Grill mit Bratkartoffeln und Zaziki	10,90
503	<b>Bauernspieß</b> mit Bratkartoffeln und Zaziki	13,90
504	<b>Gyros</b> mit Bratkartoffeln und Zaziki	12,50
505	<b>Gyros</b> mit Pita und Zaziki	12,50
506	<b>Gyros</b> mit Leber, Bratkartoffeln und Zaziki	13,80
507	<b>Gyros</b> mit Calamari, Reis und Zaziki	15,80
508	<b>Gyros</b> mit Bauernspieß, Bratkartoffeln und Zaziki	13,50
509	<b>Bifteki</b> gefüllt mit Schafskäse, Bratkartoffeln und Zaziki	13,50
510	<b>Putenspieß</b> vom Grill, mit Bratkartoffeln und Zaziki	14,50
511	<b>Putenbrustfilet</b> vom Grill mit Briam (Gemüse) und Zaziki	14,80
512	<b>Schweinesteak</b> mit Metaxasoße, und Käse überbacken und Reis (aus dem Ofen)	14,80
513	<b>Trikala - Teller</b> - Souzouki, Schweineleber mit Bratkartoffeln und Zaziki	13,50
514	<b>Meteora - Teller</b> - Souflaki und Schweineleber mit Bratkartoffeln, und Zaziki	13,80

Alle Gerichte werden mit einem gemischtem Salat serviert.

## FISCHGERICHTE VOM GRILL

Alle Fischgerichte werden mit einer hausgemachten Knoblauchsoße serviert
515 <b>Calamari</b> (gebacken) mit Soße und Reis
516 <b>TropenZungenfilet</b> vom Grill mit Reis
517 <b>Frisches Lachsfilet</b> vom Grill mit Reis und Soße
518 <b>Babycalamari</b> vom Grill mit Reis und Soße
519 <b>Fischplatte vom Grill</b> mit Calamari, Seezungenfilet und Scampi, Reis und Soße
520 <b>Babycalamari mit Scampi</b> mit Reis und Soße

## AUS DEM BACKOFEN

520 <b>Gyros in Metaxasoße</b> überbacken, mit Reis
521 <b>Mousakas</b> Auberginenauflauf mit Hackfleisch
522 <b>Lammhaxe mit Riesenbohnen</b> ,
523 <b>Lammhaxe mit frischem Gemüse</b>
524 <b>Stifado</b>
525 <b>Lammhaxe mit Ofenkartoffeln</b>
526 <b>Lammhaxe mit Bamies</b> (Okraschoten)

Informationen zu den Allergenen Zusatzstoffen erhalten Sie jederzeit gerne von unserem Personal. Bitte sprechen Sie uns an.

von MO. bis FR.  
von 11:00 – 14:00 Uhr außer an Feiertagen



# M E T E O R A

MODERN GREEK CUISINE

# VORSPEISEN

6	<b>Peperoni-Spieß</b> vom Grill mit Knoblauch <b>(V)</b>	8,50
8	<b>Gigantes</b> dicke weiße Bohnen aus dem Ofen in Tomatensoße <b>(V)</b>	8,50
11a	<b>Gebackene Auberginen und Zucchini</b> <sup>a,c</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> <b>(V)</b>	9,90
13	<b>Florini</b> Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse <b>(V)</b>	9,90
11	<b>Saganaki</b> <sup>a,c</sup> - gebackener Schafskäse mit Sesam und Honig	9,90
11b	<b>Saganaki</b> <sup>a,c</sup> - gebackener Schafskäse paniert <b>(V)</b>	9,90
120	<b>Spanakopitakia</b> <sup>a,c</sup> - Blätterteig gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki <sup>g</sup> <b>(V)</b>	8,90
121	<b>Tiropitakia</b> <sup>a,c</sup> - Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki <sup>g</sup> <b>(V)</b>	8,90
123	<b>Tirokrokettes</b> - Käsekroketten mit Zaziki <sup>g</sup> <b>(V)</b>	9,80
185	<b>Bougiourdi</b> - Schafskäse im Ofen mit Tomate, grüner Paprika/Peperoni und Oregano <b>(V)</b>	9,90
185a	<b>Garides Saganaki</b> <sup>a,c,b</sup> - Scampis in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken	14,50
43	<b>Gavros</b> <sup>d</sup> - kleine Sardinen mit Zaziki <sup>g</sup>	12,50
187	<b>Oktopus</b> <sup>o</sup> vom Grill - mit Olivenöl und Balsamico	17,80
188	<b>Knoblauchbrot</b> aus dem Ofen <b>(V)</b>	4,80
19	<b>Pita</b> - Fladenbrot <b>(V)</b>	3,40
19a	<b>Pita</b> - Fladenbrot mit Knoblauch <b>(V)</b>	3,50
128	<b>Warme Meze Platte für 1 Person</b> <sup>a,c,g</sup> Zucchini, Auberginen, 1 Dolmadakia, 1 Spanakopitaki, 1 Tiropitaki, 1 Florini, 1 Tirokroketta, 1 Saganaki und Schafskäsecreme <b>(V)</b>	16,50
127	<b>Warme Meze Platte für 2 Personen</b> <sup>a,c,g</sup> <b>(V)</b>	30,50

# SUPPEN

20	<b>Bohnensuppe</b> <b>(V)</b>	6,00
22	<b>Gemüsesuppe</b> <b>(V)</b>	6,00

# KALTE VORSPEISEN

1	<b>Dolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis und Soße <b>(V)</b>	7,90
2	<b>Zaziki</b> <sup>g</sup> - Joghurt mit Gurke und Knoblauch <b>(V)</b>	5,90
4	<b>Schafskäse</b> Natur mit Oliven <b>(V)</b>	12,50
5	<b>Peperoni und Oliven</b> <b>(V)</b>	8,60
7	<b>Tirosalata</b> - Schafskäsecreme <b>(V)</b>	8,50
9	<b>Taramas</b> <sup>1,d</sup> - Fischrogencreme	7,50
15	<b>Salata Fasolia</b> - griechischer Bohnensalat <b>(V)</b>	7,90
189	<b>Thalassina</b> - Meeresfrüchtesalat <sup>o</sup>	14,90
17	<b>Kalte Meze Platte für 1 Person</b> <sup>1,d,g</sup> Meeresfrüchtesalat, Bohnensalat, Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme	15,50
17a	<b>Kalte Meze Platte für 2 Personen</b> <sup>1,d,g</sup>	29,50

# BEILAGEN

194	<b>Portion Reis</b> <b>(V)</b>	4,90
195	<b>Portion Ofenkartoffel</b> <b>(V)</b>	6,90
196	<b>Portion verschiedenes Gemüse</b> <b>(V)</b>	9,50
198	<b>Portion Pommes Frites</b> <b>(V)</b>	5,50

# SALATE

24	<b>Choriatiki</b> - griechischer Bauernsalat mit Schafskäse <b>(V)</b>	13,50
24a	<b>Meteorasalat</b> - Bauernsalat mit Gyros und Zaziki <sup>g</sup> <b>(V)</b>	15,90
28	<b>Tomatensalat</b>	6,90
29	<b>Gemischter Salat</b> <b>(V)</b>	6,50
148	<b>Poseidon</b> - Salat - Thunfischsalat <sup>d</sup>	15,50
148a	<b>Putenstreifensalat</b>	15,50

**(V)** Vegetarisch

# GRILLGERICHTE

(Alle Gerichte werden mit gem. Salat serviert)

44	<b>Souzoukakia<sup>a,c</sup></b> , Fleischpflanzerl mit Pommes Frites	14,90	64	<b>Kostas Teller</b> - Souvlaki, Schweinesteak, Gyros, Zaziki <sup>g</sup> mit Reis	21,90
45	<b>Souvlaki</b> , 2 Fleischspieße mit Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	17,50	65	<b>Rhodos Teller</b> - Souvlaki, Souzouki <sup>a,c</sup> , Gyros, Lammkotelett, Pommes Frites, Reis und Zaziki <sup>g</sup>	22,50
45a	<b>Souvlaki Meteora</b> 2 Fleischspieße mit Pommes Frites und Meteorasoße	17,50	66	<b>Apollon Teller</b> - 1 Souvlaki, 2 Schweinefilets, Gyros, Reis und Zaziki <sup>g</sup>	21,80
46	<b>Gyros</b> mit Reis und Zaziki <sup>g</sup>	17,90	68	<b>Mariana Platte</b> (für 2 Personen), 2 Lammkoteletts, 2 Souvlaki, Gyros, 2 Souzouki <sup>a,c</sup> , Reis und Zaziki <sup>g</sup>	65,80
46a	<b>Gyros</b> mit Pitabrot <sup>a</sup> , Zaziki <sup>g</sup>	17,90	69	<b>Korfu Platte</b> (für 2 Personen) Schweinesteak, 2 Souvlaki, 2 Souzouki <sup>a,c</sup> , 2 Leber, Gyros, Gemüse und Zaziki <sup>g</sup>	65,90
136	<b>Gyros mit Calamari</b> , Zaziki <sup>g</sup> , Reis	20,80	71	<b>Olympia Teller</b> - Rinderfilet (250gr), Ofenkartoffeln Kräuterbutter und Zaziki <sup>g</sup>	34,50
136a	<b>Souvlaki mit Calamari</b> , Zaziki <sup>g</sup> , Reis	20,80	72	<b>Mykonos Teller</b> - 1 Filetspieß, 2 Souzouki und Reis	20,80
47	<b>Gegrillte Leber</b> mit Pommes Frites, und Zaziki <sup>g</sup>	17,50	74	<b>Andros Teller</b> - Gyros, 1 Filetspieß mit Pitta Zaziki <sup>g</sup> und gem. Salat	20,50
49	<b>Kalambaka Teller</b> - Kalbssteak vom Grill mit hausgemachter Soße, gerösteten Zwiebeln und Reis	27,90	77	<b>Rinderlende</b> mit Ofenkartoffeln	27,50
50a	<b>Choriatiko Souvlaki</b> - Bauernspieß mit Pommes Frites, Zaziki <sup>g</sup>	19,80	79	<b>Athanassios Teller</b> - Roulade griechische Art: Schweinefilet gefüllt mit Käse <sup>g</sup> , Senf und Sauergurken, dazu griechische Soße und Reis	23,80
51	<b>Lammkotelett</b> (2 Stück) mit Gyros, Pommes Frites, Reis und gem. Salat	21,90	80	<b>Bifteki<sup>a,c</sup></b> - Hackfleisch gemischt mit Schafskäse, Senf und Tomaten dazu Reis und Zaziki <sup>g</sup>	19,50
53	<b>Ermis Teller</b> - Gyros, Leber, Steak, Zaziki <sup>g</sup> und Pita	20,50	80a	<b>Kleines Bifteki<sup>a,c</sup></b> mit Gyros, Zaziki <sup>g</sup> , und Pommes Frites	22,50
54a	<b>Souvlaki</b> gefüllt mit Schafskäse und Pommes Frites	19,90	206	<b>Gyros mit Leber</b> dazu Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	19,50
56	<b>Delphi Teller</b> - Gyros, Souvlaki, Souzouki <sup>a,c</sup> , Schweinesteak, Pommes Frites, Reis und Zaziki <sup>g</sup>	22,50	208	<b>Bauernspieß</b> mit Gyros, Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	21,80
57	<b>Filetspieß</b> (vom Schwein) mit Reis, Zaziki <sup>g</sup>	23,50	208a1	<b>Bauernspieß, 1 Putenspieß</b> mit Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	20,80
58	<b>Bauernteller</b> - Souvlaki, Souzouki <sup>a,c</sup> , Leber mit Reis und Schafskäse	21,50			
59	<b>Christos Teller</b> - 2 Souzouki <sup>a,c</sup> , Gyros, Zaziki <sup>g</sup> und Pitta	20,50			
60	<b>Kreta Teller</b> - Souvlaki, Gyros mit Zaziki <sup>g</sup> und Pitta	19,80			
61	<b>Georgios Teller</b> - 2 Lammkoteletts, 1 Souvlaki, Gyros, mit Reis und Zaziki <sup>g</sup>	21,50			

alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch mit Bauernsalat statt gemischten Salat für

3,00

## FISCHGERICHTE

(Alle Fischgerichte werden mit Reis, Knoblauchsosse und Salat serviert)

30	<b>Seezungenfilet<sup>d</sup></b> vom Grill	23,90
31	<b>Calamari<sup>o</sup></b> gebacken	20,90
31a	<b>Calamari<sup>o</sup></b> vom Grill	20,90
33	<b>Fischplatte</b> vom Grill für 1 Person Calamari <sup>o</sup> , Seezungenfilet <sup>d</sup> und Garnelen <sup>b</sup>	26,80
33a	<b>Fischplatte</b> vom Grill für 1 Person Seezungenfilet <sup>d</sup> , Calamari <sup>o</sup> und Gavros <sup>d</sup> (Sardinen)	26,80
34a	<b>Fischplatte</b> vom Grill für 2 Personen Seezungefilet <sup>d</sup> , Calamari <sup>o</sup> und Scampis <sup>b</sup>	54,90
35	<b>Dorade Royal<sup>d</sup></b> vom Grill	Tagespreis
38	<b>Wildfang Riesengarnelen<sup>b</sup></b> vom Grill	34,90
39	<b>Scampi</b> - Spieße <sup>b</sup> vom Grill	28,90
129	<b>Poseidon</b> - Spezial aus dem Ofen Lachs <sup>d</sup> , Scampis <sup>d</sup> , Käse <sup>g</sup> und Spezialsoße	28,50
131	<b>Baby Calamari<sup>d</sup></b> vom Grill	22,90
132	<b>Lachsfilet<sup>d</sup></b> vom Grill	25,50
134	<b>Baby Calamari<sup>d</sup></b> mit Scampi vom Grill	25,90
135	<b>Oktopus vom Grill<sup>d</sup></b> mit Gemüse	27,90

## LAMMGERICHTE

(Alle Gerichte werden mit Salat serviert)

48	<b>Lammkotelett</b> mit Ofenkartoffeln und Zaziki <sup>g</sup>	29,50
76	<b>Lamm Teller</b> - 2 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, mit Ofenkartoffeln und Zaziki <sup>g</sup>	30,50
209	<b>Lammfilet</b> mit Ofenkartoffeln und Zaziki <sup>g</sup>	29,90

## PUTENGERICHTE

(Alle Gerichte werden mit Salat serviert)

210	<b>Putensteak</b> vom Grill mit Reis und Zaziki <sup>g</sup>	19,80
210a	<b>Putensteak</b> vom Grill mit Pommes Frites und Meteorasoße	19,80
211	<b>Putenspieß</b> vom Grill mit Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	19,80
211a	<b>Putenspieß</b> und Gyros mit Pommes Frites und Zaziki <sup>g</sup>	19,80

## AUS DEM BACKOFEN

(Alle Gerichte werden mit Salat serviert)

88	<b>Mousaka</b> - Auberginenauflauf mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsoße <sup>g,a,c</sup>	18,90
90	<b>Kritharaki</b> - Reisnudel <sup>a</sup> mit Soße und Käse <sup>g</sup> (V)	14,50
92	<b>Lammhaxe</b> mit griechischen Nudeln <sup>a</sup> und Käse <sup>g</sup> ,	22,90
93	<b>Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen und Salat	22,80
95	<b>Lammhaxe</b> mit Bamies (Okraschoten) und Salat	22,80
98	<b>Grecco</b> - Lammhaxe mit verschiedenem Gemüse und Ofenkartoffeln	23,90
98a	<b>Lammhaxe</b> aus dem Ofen mit Gigantes (dicke Bohnen)	22,90
100	<b>Kalbfleisch mit Kritharaki<sup>a</sup></b> , Käse <sup>g</sup>	22,90
104	<b>Stifado</b> - gebackenes Kalbfleisch in Rotweinsoße, Zwiebeln	22,90
105	<b>Grecco</b> - Kalbfleisch mit verschiedenem Gemüse und Ofenkartoffeln	23,90
212	<b>Gyros in Metaxasoße<sup>g</sup></b> mit Käse überbacken, dazu Reis	18,90

alle Gerichte erhalten Sie auf Wunsch mit  
Bauernsalat statt gemischten Salat für 3,00

Auf Wunsch servieren wir statt Reis frisches  
Gemüse - für einen kleinen Aufpreis von 1,50



# M E T E O R A

MODERN GREEK CUISINE

## GETRÄNKE

## SPRITZ

4	Aperol Spritz	0,25 l	7,90
7	Hugo	0,25 l	7,90
	Meteora Spritz	0,25 l	7,90
	Lillet wild Berry	0,25 l	7,90

## APERITIF

	Bacardi		7,30
8	Campari <sup>1</sup> mit Orangensaft oder Soda	30 % Vol.	4cl 8,00
10	Whisky mit Coca Cola	43 % Vol.	4cl 8,50
12	Martini weiß oder rot	15 % Vol.	4cl 6,50
96a	Averna oder Ramazzotti		4cl 4,50

## METAXA

17	Metaxa *****	40 % Vol.	2cl 4,60
18	Metaxa *****	40 % Vol.	2cl 5,20
19	Metaxa 12 Sterne	40 % Vol.	2cl 7,20
20	Olympian Reservé (40-jährig)	40 % Vol.	2cl 9,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

95	Adelholzener Classic <sup>4</sup>	4 Flasche 0,50 l 0,75 l	4,80 6,90
111	Adelholzener Classic Still <sup>4</sup>	4 Flasche 0,50 l 0,75 l	4,80 6,90
88	Cola <sup>124</sup>	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
88a	Cola Zero <sup>124</sup>	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
24	Fanta <sup>124</sup>	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
24	Sprite	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
87	Spezi <sup>124</sup>	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
21	Bitter Lemon <sup>34</sup>	0,25 l 0,40 l	3,50 4,70
	Eistee Pfirsich o. Zitrone	0,33 l	5,00

## FRUCHTSÄFTE/NEKTAR

alle Fruchtsäfte (Wolfra) auch als Schorlen			
	0,25 l	3,60	0,40 l
	4,70		
91	Orangensaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
26	Apfelsaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
27	Johannisbeersaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
117	Mangosaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
	Kirschsaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
	Maracujasaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
	Rhabarbersaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
	Holundersaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80
	Traubensaft	0,25 l 0,40 l	3,60 4,80

## BIERE

(König Ludwig Schloßbrauerei Kaltenberg)

28	Hefe-Weissbier Hell	0,50 l	4,80
32	Hefe-Weissbier Dunkel	0,50 l	4,80
33	Hefe-Weissbier Leicht	0,50 l	4,80
29	Helles vom Fass	0,50 l	4,80
30	Dunkles Bier	0,50 l	4,80
31	Radler	0,50 l	4,80
34	Warsteiner Pils Flasche	0,30 l	4,50
97	Helles Alkoholfrei	0,50 l	4,80
113	Ruß'n-Halbe Alkoholfreies Radler	0,50 l	4,80
	Alkoholfreier Russ'n	0,50 l	4,80
	Alkoholfreier Weissbier	0,50 l	4,80

## SEKT / CHAMPAGNER

46	Flasche Prosecco	0,75 l	21,50
49	Champagner Möet & Chandon	0,75 l	90,00
48	Mumm Sekt	0,75 l	29,50

## OFFENE WEISSWEINE

**0,25L 0,50L**

36	Retsina trocken feiner Harzton in Duft und Geschmack	7,50	15,00
37	Samos süß - Qualitäts Likörwein von der gleichnamigen Insel mit edlem Moscato - Aroma und Geschmack	8,50	
38	Kleoni trocken beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack	7,60	15,00
39	Imiglykos halbsüß	7,50	15,00
40	Makedonikos trocken fruchtiger Geschmack, Zitrusfrüchten und Aromen wie Rose und rotem Buket	7,50	15,00
-	MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack	0,5l Flasche	16,50
-	Retsina Malamatina	0,5l Flasche	15,50
-	Retsina Kechribari	0,5l Flasche	15,50

## OFFENE ROTWEINE

**0,25L 0,50L**

44	Mavrodaphne süß Qualitätslikörwein aus Thessalien	8,50	
45	Kleoni trocken beliebter Wein, fruchtiges Aroma, voller Geschmack	7,60	15,00
147	Makedonikos halbtrocken Erdbeer - Aromen, fruchtig - frisch im Geschmack	7,50	15,00
46a	Imiglykos halbsüß aus Thessalien - MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack	7,50	15,00
		0,5l Flasche	16,50

## WEIN- SCHORLEN

**0,25L 0,50L**

Weiss/Rosé/Rot	4,80	9,60
----------------	------	------

## OFFENE ROSÈWEINE

**0,25L 0,50L**

46	Roditis herb mit fruchtigem Geschmack	7,50	15,00
42	Retsina Rose geharzt - MOSTRA trocken fruchtig mit beerigem Nachgeschmack	7,50	15,00
		0,5l Flasche	16,50

**Für weitere Weinempfehlungen wenden Sie sich gerne an unser geschultes Personal – wir helfen Ihnen, den passenden Wein zu Ihrem Gericht zu finden.**

**Informationen zu den Allergenen Zusatzstoffen  
erhalten Sie jederzeit gerne von unserem Personal.  
Bitte sprechen Sie uns an.**



Gröbenbachstraße 3, 82194 Gröbenzell  
Tel.: 08142 4445172

MeteoraRestaurant@outlook.de  
[www.meteora-griechisch-groebenzell.de](http://www.meteora-griechisch-groebenzell.de)

 @ Restaurant Meteora



Bitte bewerten Sie uns