



DER MARATHON & SEINE GESCHICHTE



Marathon ist ein Dorf im antiken Griechenland an der Ostküste von Attika, nordöstlich von Athen. Es lag auf einer von Bergen, Sumpflandschaft und Meer umgebenen Ebene, in der 490 v. Chr. die berühmte Schlacht zwischen Athenern und Persern ausgetragen wurde. Dabei wurde die angreifende persische Armee unter Dareios I. von den Athenern unter Miltiades besiegt. So konnten die Griechen einen schnellen Rückmarsch nach Athen antreten und die Stadt vor einem persischen Angriff von See aus bewahren. Der Sieg hatte die Griechen so ermutigt, dass sie zehn Jahre später die Perser vollständig vertreiben konnten. Der Grabhügel, der über den gefallenen Athenern bei Marathon errichtet wurde, ist immer noch sichtbar.

Der heute als olympische Disziplin ausgetragene Marathonlauf über 42,195 Kilometer erinnert an die sagenhafte Leistung eines Boten, der die Strecke bis Athen lief, um die Siegesnachricht zu verkünden. Gemäß dem Mythos schrie Phidippides bei seiner Ankunft in Athen »Wir haben gesiegt!« und starb auf der Stelle. So die Geschichte.

Der Marathonlauf wurde von Michel Bréal, einem Freund Pierre de Coubertins (dem Begründer der Olympischen Spiele der Neuzeit), erfunden. Bréal schlug vor, die Legende vom Boten Phidippides, der im Jahre 490 v. Chr. die Botschaft vom Sieg der Athener über die Perser überbrachte, zum Anlass zu nehmen, ein zentrales sportliches Ereignis für die ersten wiederaufgenommenen Olympischen Spiele im Jahr 1896 zu schaffen. Auch der Marathonlauf der Olympischen Spiele 1896 wurde auf der legendären Strecke ausgetragen. Es gewann Spiridon Louis – ein Ereignis, das in die Geschichte einging, ebenso wie der Sieger, der zur größten Legende des Sports wurde. Louis legte die Strecke in 2:58:50 Stunden zurück.



Noch heute ist die klassische Strecke – von Marathon zum Panathinaikon Stadion – wegen ihres hohen Schwierigkeitsgrades eine der beliebtesten Wettkampfstrecken.

VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 | ZAZIKI – <i>sehr gesund</i>
<i>Griechischer Sahne-Joghurt, Knoblauch, Gurken und Gewürze</i> | 4,80 € |
| 4 | GIGANTES
<i>dicke Bohnen aus dem Backofen
mit Schafskäse und Brot</i> | 6,90 € |
| 6 | OLIVEN – PEPPERONI <i>vom Grill</i>
<i>mit Knoblauch-Öl</i> | 8,00 € |
| 7 | OKTAPUSSALAT
<i>Polyfisch mit Zwiebeln und Salatdressing</i> | 9,50 € |
| 8 | ZUCCHINI <i>oder</i> AUBERGINEN
<i>gebraten, mit Zaziki</i> | 7,90 € |
| 9 | MUSCHELN
<i>gebraten</i> | 9,00 € |
| 10 | BRUSCHETTA | 6,50 € |
| 12 | FLORINA
<i>gefüllte rote Paprika mit Schafskäse und Knoblauch-Öl</i> | 7,90 € |
| 13 | SKORDOPSOMO
<i>warmes Knoblauchbrot</i> | 3,50 € |
| 14 | ORTEVTELLER
<i>mehrere Vorspeisen für 2 Personen</i> | 18,00 € |

SUPPEN

- 15 BOHNENSUPPE** 5,50 €
nach griechischer Art
- 16 FISCHSUPPE** 6,50 €
nach griechischer Art

KÄSE – als Vor- oder Nachspeise bieten wir unseren Gästen ausschließlich echten griechischen Schafskäse an.

- 17 CHAMPIGNONS** mit Hackfleisch 9,80 €
dazu Knoblauch-Sahnesoße und Käse überbacken
- 19 SAGANAKI**⁸ 8,80 €
gebackener Schafskäse mit Brot
- 20 SCHAFSKÄSE IN ALUFOLIE**⁸ 8,80 €
gebacken mit Knoblauch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl
- 200 ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE**⁸ 9,20 €
mit Tomaten, Zwiebeln, Sauce und Käse überbacken

SALATE

- 21 CHORIATIKI** – griechischer Bauernsalat 8,50 €
*Ein Salat, wie ihn die Griechen mögen.
Unser Geheimnis: Wir verwenden ausschließlich griechische Zutaten.
Griechisches Meersalz und naturreines Olivenöl machen diesen Salat zum Geschmackserlebnis.*
- 22 THUNFISCH-SALAT** 8,50 €
*vitaminreicher bunter Salat
mit unserem Spezialdressing*
- 23 CHICKEN-SALAT** 8,80 €
*Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln
und Hähnchenfiletstreifen mit unserem Spezialdressing*
- 25 KLEINER VORSPEISENSALAT** 3,50 €

BEILAGEN

- | | | |
|-----------|------------------------------------------|---------------|
| 26 | TOMATENREIS | 2,90 € |
| 27 | KROKETTEN | 2,70 € |
| 28 | POMMES | 2,90 € |
| 30 | FOLIENKARTOFFEL <i>mit Zaziki</i> | 5,50 € |

FISCHGERICHTE

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 31 | GARNELENSPIESS
<i>vom Grill mit Paprika, Zwiebeln,
dazu Reis, Zaziki und Salat</i> | 18,50 € |
| 32 | KALAMARIA
<i>gebratene Ringe aus zartem Tintenfisch
mit Reis, Zaziki und Salat</i> | 15,00 € |
| 34 | GARNELEN
<i>mit Champignons in Knoblauch-Sahne-Sauce,
mit Reis und Salat</i> | 18,80 € |
| 35 | FORELLE – <i>gebraten</i>
<i>mit Reis, Zaziki und Salat</i> | 16,50 € |
| 36 | LACHSFILET – <i>vom Grill</i>
<i>mit frischen Auberginen, Zucchini, Zaziki,
dazu Reis und Salat</i> | 19,50 € |
| 39 | FISCHPLATTE – <i>nach Art des Hauses</i>
<i>gebratener Scampi, Seezunge, Kalamaris, Lachsfilet,
dazu Reis, Zaziki und Salat</i> | 21,00 € |

SCHNITZEL

- 40 SCHWEINESCHNITZEL** **14,50 €**
paniert, Bratensauce mit Pilzen, dazu Pommes und Salat
- 41 ZIGEUNER SCHNITZEL** **14,50 €**
paniert, mit Pommes und Salat
- 42 HÄHNCHENSCHNITZEL** **14,50 €**
*Hähnchenfilet paniert, Bratensauce mit Pilzen,
dazu Pommes und Salat*

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

- 43 SOUFLAKI** **14,50 €**
Fleischspieß mit Spezial-Sauce, dazu Reis und Salat
- 45 SOUFLAKI - ÜBERBACKEN** **17,00 €**
*mit Schafskäse gefüllter Fleischspieß, mit Käse überbacken,
Spezial-Sauce, dazu Pommes und Salat*
- 46 GYROS** **12,40 €**
*fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß
mit Zwiebeln, Zaziki, dazu Reis und Salat*
- 47 GYROS SPEZIAL** **15,00 €**
*mit Käse überbacken, Metaxa-Sauce mit Pilzen,
dazu Reis und Salat*
- 48 GYROS - ÜBERBACKEN** **14,90 €**
*mit Champignons, Zwiebeln, mit Käse überbacken,
dazu Reis und Salat*
- 49 GYROS KNOBLAUCH** **16,00 €**
*in der Pfanne serviert, mit frischer Knoblauch-Sahne-Sauce,
Champignons, dazu Reis und Salat*
- 52 BIFTEKI** **15,00 €**
*mit Schafskäse gefülltes Hackfleisch, Spezial-Sauce,
dazu Reis und Salat*
- 53 LEBER VOM RIND** **13,00 €**
gegrillt, mit Zwiebeln, dazu Reis und Salat

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN VOM GRILL

- | | | |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 54 | GARDIKI PLATTE
<i>Gyros, Hähnchenfilet, dazu Reis und Salat</i> | 13,50 € |
| 55 | KORFU PLATTE
<i>Schweinesteak, Lammkotelett, Suzuki, Spezial-Sauce, dazu Reis und Salat</i> | 15,00 € |
| 56 | ATHEN-PLATTE
<i>Suzuki, Souflaki, Gyros, dazu Reis und Salat</i> | 14,90 € |
| 57 | ODYSSEA PLATTE
<i>Souflaki, Hähnchenfilet, Gyros, dazu Reis und Salat</i> | 14,90 € |
| 58 | OUZO PLATTE
<i>Gyros, Souflaki, dazu Reis und Salat</i> | 13,50 € |
| 60 | MARATHON SPEZIAL PLATTE
<i>2 Suzukakia, Hähnchenfilet, Lammfilet, Schweinefilet, dazu Reis und Salat</i> | 16,50 € |
| 61 | AKROPOLIS PLATTE
<i>Souflaki, Suzuki, Lammkotelett, Leber, Gyros, dazu Reis und Salat</i> | 16,60 € |
| 62 | KRETA PLATTE
<i>Suzuki, Leber, Souflaki, Gyros, dazu Reis und Salat</i> | 15,80 € |
| 64 | MYKONOS PLATTE
<i>Gyros, Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, dazu Reis und Salat</i> | 16,50 € |
| 65 | SORBAS PLATTE
<i>Gyros, 2 gefüllte Fleischspieße mit Metaxasoße mit Pilzen, dazu Reis und Salat</i> | 16,80 € |

PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- 66 MARATHON PLATTE** **38,00 €**
für 2 Personen, mit Suzukakia, Lammkotelett, Souflaki, Leber, Gyros, Spezial-Sauce, dazu Reis und Salat
- 68 HERMES PLATTE** **105,00 €**
für 4 Personen, mit Vorspeisen-Platte, Souflaki, Suzukakia, Leber, Gyros, Hähnchenfilets, Zaziki, Spezial-Sauce, Reis und Salat, dazu eine Flasche Ouzo

PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

- 70 SCHWEINEMEDAILLON** **17,70 €**
Schweinefiletstücke mit Champignons, Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat
- 71 METAXA-PFANNE** **17,70 €**
Schweinefiletstücke in Metaxa-Sauce mit Pilzen, dazu Reis und Salat
- 73 GEMISCHTE FLEISCHPFANNE** **17,40 €**
Hähnchenfilet, Schweinefilet, Lammfilet in Rotweinsauce, Champignons, dazu Reis und Salat
- 75 LAMMFILETS** **19,90 €**
in Rotwein-Sauce, Champignon, dazu Kroketten und Salat
- 76 HÄHNCHENFILETS** **17,50 €**
mit Champignons, Sahne-Sauce, dazu Reis und Salat

STEAK VOM GRILL

- 80 SCHWEINESTEAK** **14,50 €**
mit Spezial-Sauce, dazu Pommes und Salat
- 83 SCHWEINESTEAK** **17,00 €**
*mit Ananas, Metaxa-Sauce mit Pilzen, mit Käse überbacken,
dazu Pommes und Salat*
- 85 RINDERSTEAK** **19,90 €**
mit Kräuterbutter, dazu Reis und Salat

SCHWEINEFILET VOM GRILL

- 88 SCHWEINEFILET - GEFÜLLT -** **17,50 €**
mit Schafskäse gefüllt, Spezial-Sauce, dazu Kroketten und Salat
- 92 BAUERNSPIESS** **17,50 €**
*Schweinefilet, mit Paprika, Zwiebeln, Spezial-Sauce,
dazu Pommes und Salat*
- 93 GEMISCHTER FLEISCHSPIESS** **18,50 €**
*Lammfilet, Hähnchenfilet, Rindersteak, Rinderleber,
Sahnesoße mit Reis und Salat*

HÄHNCHENFILET

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 96 | HÄHNCHENFILET
<i>mit Kräuterbutter, Reis und Salat</i> | 13,50 € |
| 97 | HÄHNCHENFILET
<i>mit Spezial-Sauce, dazu Pommes und Salat</i> | 15,60 € |
| 98 | HÄHNCHENFILET
<i>mit Kräuterbutter, Peperoni, Tomaten, Schafskäse überbacken,
dazu Pommes und Salat</i> | 17,00 € |
| 99 | HÄHNCHENFILET - METAXA
<i>mit Metaxa-Sauce mit Pilzen, dazu Reis und Salat</i> | 16,00 € |

LAMMFILET

- 100 LAMMFILET** **19,50 €**
mit Kräuterbutter, dazu Reis, dicke Bohnen und Salat
- 102 LAMMKOTELETT** **17,90 €**
mit Reis und Salat
- 400 LAMMPLATTE** **19,90 €**
3 Lammkotelett, 2 Lammfilet, dazu Reis mit Salat

AUS DEM BACKOFEN

- 104 LAMMKEULE** **17,50 €**
mit gebackenen Sahnekartoffeln und Salat
- 105 STAMNA** **18,50 €**
Lammfleisch mit Brokkoli, Knoblauch, Schafskäse, Champignons, dazu Reis und Salat
- 106 LAMMKEULE** **18,50 €**
mit Reis, dicken Bohnen und Salat
- 108 MOUSAKA^{*8}** **15,00 €**
Auberginen-Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf mit Spezial-Sauce, dazu Reis und Salat

*1 mit Farbstoff(en)

*2 mit Konservierungsstoff(en)

*3 mit Antioxydationsmittel

*4 mit Geschmacksverstärker(n)

*5 mit Schwefeldioxid oder geschwefelt

*6 mit Schwärzungsmittel (z. B. Oliven)

*7 mit Phosphat E 579, E 585

*8 mit Milcheiweiß E 338, E 341, E 450, E 452

*9 koffeinhaltig

*10 chininhaltig

*11 mit Süßungsmittel

*12 enthält eine Phenylalaninquelle

*13 gewachst

*14 mit Taurin

ZUSATZSTOFFE

Pilze: Säuerungsmittel (Zitronensäure, Ascorbinsäure)

Peperoni: Säuerungsmittel

Käse: Farbstoff, konserviert

Ananas: Konservierungsstoff, Süßstoff

Milch (Käse, Tzaziki, Sahneseauce, Metaxasauce, Joghurt, Eis, Sahnepotatoffeln)

Mehl (Brot)

Fisch (7, 22, 31 - 39)

Nüsse (121)

Bei Fragen zu den Inhaltsstoffen wenden Sie sich gerne an uns.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 109 GYROS** 7,50 €
mit Pommes und Salat
- 110 FLEISCHSPIESS** 7,50 €
mit Pommes und Salat
- 111 PANIERTES SCHNITZEL** 7,50 €
1 kleines Schnitzel mit Pommes und Salat
- 112 HÄHNCHENFILET PANIERT** 7,50 €
mit Pommes und Salat
- 114 GRIECHISCHE NUDELN
MIT HACKFLEISCH** 7,50 €
und Käse überbacken

NACHSPEISEN

- 116 VANILLE-EIS** 5,50 €
mit heißer Schokolade
- 117 VANILLE-EIS** 5,90 €
mit heißen Himbeeren und Sahne
- 118 VANILLE-EIS** 5,90 €
mit heißen Kirschen und Sahne
- 121 JOGHURT MIT HONIG UND NÜSSEN** 6,50 €
eine griechische Spezialität
- 122 GALAKTOMPURIKO** 6,90 €
Blätterteig mit Milchcreme gefüllt, Vanille-Eis und Sahne
- 123 FÜR UNSERE KINDER** 2,00 €
1 Kugel nach Wahl: Schoko-, Vanille-Eis

HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE*⁹	2,50 €
TASSE TEE	2,10 €
CAPPUCCINO*⁹	2,90 €
ESPRESSO*⁹	2,30 €
GRIECHISCHER MOCCA*⁹	2,50 €
MILCHKAFFEE*⁹	3,20 €
LATTE MACCIATO*⁹	3,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	2,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PEPSI-COLA	0,2l	2,30 €
FANTA	0,2l	2,30 €
7 UP	0,2l	2,30 €
MINERALWASSER	0,2l	2,20 €
BITTER LEMON	0,2l	2,50 €
TONIC	0,2l	2,50 €
GINGER ALE	0,2l	2,50 €
ORANGENSAFT	0,2l	2,50 €
APFELSAFT	0,2l	2,50 €
TOMATENSAFT	0,2l	2,50 €
TRAUBENSAFT	0,2l	2,50 €
KIRSCHSAFT	0,2l	2,50 €
BANANENSAFT	0,2l	2,50 €
MULTIVITAMINSAFT	0,2l	2,50 €

BIERE

WARSTEINER	<i>vom Fass 0,3 l</i>	2,60 €
WARSTEINER	<i>vom Fass 0,4 l</i>	3,20 €
KÖNIG LUDWIG , <i>dunkel</i>	<i>vom Fass 0,3 l</i>	2,60 €
KÖNIG LUDWIG , <i>dunkel</i>	<i>vom Fass 0,5 l</i>	3,40 €
KÖNIG LUDWIG , <i>Hefe naturtrüb</i>	<i>vom Fass 0,3 l</i>	2,70 €
KÖNIG LUDWIG , <i>Hefe naturtrüb</i>	<i>vom Fass 0,5 l</i>	3,40 €
KÖNIG LUDWIG , <i>Hefe alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,5 l</i>	3,00 €
ALKOHOLFREIES BIER	<i>Fl. 0,33 l</i>	2,60 €

SPIRITUOSEN

METAXA ^{*1} <i>5 Sterne</i>	<i>2 cl</i>	2,40 €
METAXA ^{*1} <i>7 Sterne</i>	<i>2 cl</i>	2,70 €
METAXA ^{*1} <i>40 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	3,70 €
OUZO	<i>2 cl</i>	1,50 €
RUM	<i>2 cl</i>	2,50 €
WODKA	<i>2 cl</i>	2,50 €
KORN	<i>2 cl</i>	2,50 €
BAILEYS	<i>2 cl</i>	2,50 €
MALTESER	<i>2 cl</i>	2,50 €
MARTINI <i>weiß</i>	<i>5 cl</i>	3,50 €
WHISKY	<i>2 cl</i>	2,50 €
TEQUILA	<i>2 cl</i>	2,50 €

METAXA

Man nennt ihn den »Geist Griechenlands« und er hat eine fast 120jährige Tradition. 1880 zog Spyros Metaxa mit seinen beiden Brüdern nach Piräus, um sein Glück im Geschäft mit den Trauben zu suchen. Im Süden Attikas erwarb er ausgedehnte Weinberge.

Bald begann er, verschiedene Weine miteinander zu kombinieren und unter der Anwendung traditioneller Verfahren zu destillieren.

Dem gelungenen Ergebnis gab er schließlich im Jahre 1888 seinen Namen – METAXA. Seitdem ist an der überlieferten Zusammensetzung nichts geändert worden. Seit 1900 wird die Spezialität in alle Welt verkauft.

MIXGETRÄNKE

AMARETTO-APFEL	4,50 €
GIN TONIC	4,50 €
BACARDI-COLA	4,50 €
CAMPARI-ORANGE	4,50 €
WODKA-LEMON	4,50 €
CHARLY <i>Weinbrand + Cola</i>	4,50 €
OUZO-ORANGE	4,50 €
WHISKY-COLA	4,50 €
BATIDA-KIRSCH	4,50 €
HAVANNA-COLA	4,50 €
CAPTAIN-COLA	4,50 €

LIKÖRE

BANANENLIKÖR	2 cl	2,50 €
RAMAZOTTI AUF EIS*¹	2 cl	2,80 €

SEKT

HAUSMARKE	Glas 0,1 l	3,10 €
HAUSMARKE	Flasche 0,75 l	18,00 €

GENUSS

UNDERBERG	0,2 cl	2,50 €
FERNET BRANCA / MENTA	0,2 cl	2,50 €
JÄGERMEISTER	0,2 cl	2,50 €
FEIGLING	0,2 cl	2,50 €

GRIECHISCHE WEINE

WEISS, OFFEN

	0,25 l	0,5 l
WEINSCHORLE	3,50 €	7,00 €
MOSTRA trocken <i>frisches, blumiges Aroma, feiner fruchtiger Geschmack</i>	4,50 €	9,00 €
MAKEDONIKOS halbtrocken <i>Tropikos Weißwein aus Makedonia, gekeltert aus den Traubensorten Roditis und Zumiatis. Der Duft erinnert an helle Früchte, halbtrocken und frisch im Geschmack.</i>	4,50 €	9,00 €
IMIGLIKOS lieblich <i>Qualitätswein von der Ägäisinsel Limnos, gekeltert zu 100 % aus der Rebsorte Moscatos aus Limnos. Der Wein hat eine leuchtende Farbe, einen dezenten Moscatos-Ton im Duft und einen vollen lieblichen Geschmack.</i>	4,40 €	8,80 €

ROT, OFFEN

ANTHOS trocken <i>Trockener Rotwein mit purpurroter Farbe, Aromen roter Waldfrüchte und samtig im Geschmack.</i>	4,50 €	9,00 €
MAKEDONIKOS halbtrocken <i>Wird ganz im Sinne der alten Tradition hergestellt.</i>	4,50 €	9,00 €
IMIGLIKOS lieblich <i>Qualitätswein aus der Weinmetropole Naousa in Makedonia, zu 100 % aus der Rebsorte Xinomairo. Tiefrot in der Farbe mit jodfarbigen Nuancen. Im Duft würzig mit Waldbeeren-Aromen. Lieblich und gehaltvoll im Geschmack</i>	4,40 €	8,80 €



FLASCHENWEINE ROT, WEISS ODER ROSÉ

RETSINA MALAMATINA 0,25 l 4,50 €

weiß, vergoren mit Spuren von frischem Harz aus den Pinienbäumen Griechenlands.

KANENAS rosé 0,75 l 13,50 €

Der körperreiche Kanenas Rosé von Tsantali ist ein Cuvee aus der internationalen Syrah- und der autochthonen Mavourdi-Traube. Im Bouquet des Kanenas Rosé dominieren Waldbeeren und Strauchfrüchte. Im Geschmack ist der Wein feinfruchtig, der Abgang des edlen Roséweins ist nachhaltig.

FLASCHENWEINE (0,7 L)

PIROGA rot 18,90 €

Merlot, trocken

PIROGA weiß 18,90 €

Chardonnay, trocken

ROT, WEISS ODER ROSÉ

in unserer Auslage – nach Angebot fragen Sie unser freundliches Personal