

Starte Richtig

Entdecken Sie die Tradition des Aperitifs im Restaurant Sokrates Pottenstein!

Der Aperitif ein Genussmoment vor dem Essen hat seine Wurzeln in Südeuropa und wurde im 19. Jahrhundert aus dem Französischen ins Deutsche übernommen. Ursprünglich aus dem Mittellateinischen aperire („öffnen“) abgeleitet, diente er einst als Heilmittel.

Heute erfüllt der Aperitif zwei Hauptfunktionen: Er regt den Appetit an und sorgt für einen geselligen Einstieg in den Abend. Perfekt, um die Wartezeit bis zur Vorspeise stilvoll zu überbrücken.

Genießen Sie diese schöne Tradition bei uns im Sokrates Pottenstein und stimmen Sie sich auf einen besonderen kulinarischen Abend ein!



TSIPOURO TIRNAVOU MIT EIS

4cl 3,90

OUZO MIT EIS

4cl 3,00€

OUZO

2cl 2,00€

OUZO FLASCHE

0,7l 37,5% - 19,90€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

5,9€

CAMPARI ORANGE

mit Eis

4cl 5,9€



„Menügestaltung, die inspiriert – nicht nur informiert.“

IKON

Suppen

- | | | | | |
|----|---|-------|------|---|
| 1. | GRIECHISCHE
BOHNENSUPPE
nach Omas Rezept | 2,4 | 6,9 | € |
| 2. | HÜHNERSUPPE
nach Omas Rezept | 2,4 | 6,9 | |
| 3. | GULASCHSUPPE
nach Omas Rezept | 2,4 | 6,9 | |
| 4. | FETA-KÄSE
Natur - Kalt
abgeschmeckt mit
nativem Olivenöl und
frischen Kräutern | | | |
| | | H,Y,6 | 7,9€ | |

Kalte Vorspeisen

- | | | | | |
|-----|--|-------------|------|---|
| 5. | ZAZIKI & PITABROT
Original griechischer Joghurt mit fein
geraspelten Gurken, frischen Kräutern,
Knoblauch und Olivenöl | A,H,Y | 7,9 | € |
| 6. | KÖSTLICHER TARAMAS
Cremig-luftige Fischrogencreme aus
Kabeljaueiern mit Kaviar | T | 7,9 | |
| 7. | FETAKÄSE MOUSSE
Frisch geriebener Fetakäse mit frischer
Paprika, pikant gewürzt. | H,Y | 7,9 | |
| 8. | OLIVEN & PEPERONI
Hochwertige griechische Kalamata-
Oliven und Peperoni, mariniert mit
Olivenöl und Essig | Z,6 | 6,9 | |
| 9. | DOLMADAKIA
Serviert mit Zaziki, gefüllt mit Reis | H,Y,Z | 6,90 | |
| 10. | OKTOPUSSALAT
Zarte Mittelmeer Krake
in Öl-Essigsud, fein gewürzt | W | 19,9 | |
| 11. | MEERESFRÜCHTESALAT
Zarte Mittelmeerkrake & Meeresfrüchte
in Öl-Essigsud, fein gewürzt | W | 19,9 | |
| 12. | KALTE VORSPEISEN
Eine Variation aus den kalten Vorspeisen | A,H,Y,T,Z,6 | 16,9 | |

Warme Vorspeisen

		€
15. PITABROT		A 2,9
Knusprig gegrillt abgeschmeckt mit nativem Olivenöl und Oregano		
16. PITABROT MIT KNOBLAUCH		A 3,9
Knusprig gegrillt abgeschmeckt mit Knoblauchsauce		
17. KNOBLAUCHBROT		A,H,Y 6,9
Knusprige Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter		
18. KNOBLAUCHBROT MIT KÄSE		A,H,Y 7,9
Knusprige Weißbrotscheiben mit hausgemachter Knoblauchbutter und Gouda-Käse		
19. GREEK BRUSCHETTA		A,H,Y 7,9
Knusprige Weißbrotscheiben mit frischen Tomatenwürfeln und Knoblauch		
20. HALOUMI VOM GRILL		H,Y 9,9
Zypriotischer Käse vom Grill		
21. PEPERONI VOM GRILL		Z 7,9
Abgeschmeckt mit Olivenöl und Knoblauch		
22. BUJIURDI		H,Y,Z,6 8,9
Feta-Käse & Gouda-Käse aus dem Backofen mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch		
23. FLORINIS PAPRIKA		H,Y,Z 8,9
Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse mousse und Knoblauch		
24. DOLMADAKIA		H,Y,Z,2,4 6,9
Gefüllte Weinblätter mit Reis in feiner Zitronen-Buttersauce		
25. ZUCCHINIFRIKADELLEN		A,H,Y 6,9
Hausgemachte, weich gebackene Zucchini-frikadellen serviert mit Zaziki		
26. ZUCCHINI UND AUBERGINE		A,H,Y 7,9
Serviert mit Zaziki		
27. RIESENBOHNEN		H,Y 7,9
In feiner Tomatensauce abgeschmeckt mit Feta-Käse		
28. SAGANAKI		A,H,Y 8,9
Knusprig gebackener Schafskäse mit Salatgarnitur und Zaziki		
29. WARME VORSPEISEN		A,H,Y,Z,6 16,9
Eine Variation aus den warmen Vorspeisen		

Salate

		€
30.	GRIECHISCHER BAUERN Salat Klassisches Rezept mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Schafskäse und einer Essig-Olivenöl-Vinaigrette	A,H,Y 12,9
31.	SALAT - GYROS Knackig-bunter Salat-Mix der Saison mit knusprigem Gyros, Zaziki und saisonalem Gemüse dazu Pitabrot	A,H,Y 16,9
32.	SALAT - SOKRATES Grüner-Salat, Tomaten, Nüsse, Parmesan, Croutons, Balsamico und Hausdressing	A,K 12,9
33.	SALAT - KALAMARIS Knackig-bunter Salat-Mix der Saison mit gebackenen Kalamaris, saisonalem Gemüse und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette dazu Pitabrot	A,W 17,9
34.	SALAT - PUTENBRUSTSTREIFEN Knackig-bunter Salat-Mix der Saison Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Schafskäse und einer Essig-Olivenöl-Vinaigrette dazu Pitabrot	A,Z,6 15,9
35.	SALAT - THUNFISCH Knackig-bunter Salat-Mix der Saison mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ei, Mais, Käse, Oliven, Peperoni und Thunfisch	E,T,Z,6 13,9
36.	BEILAGENSALAT Gemischter Salat der Saison	- 4,9

"Weisheit beginnt mit dem
Wunder über den Geschmack."

– Aristoteles

Kindergerichte

		€
40. KINDER "SCHNITZEL WIENER ART"	A,E,H,Y	9,9
serviert mit Pommes frites		
41. KINDER GYROS	H,Y	9,9
serviert mit Pommes frites & Zaziki		
42. KINDER SOUVLAKI	H,Y	9,9
serviert mit Pommes frites & Zaziki		
43. KINDER KALAMARI	H,Y,T	10,9
serviert mit Pommes frites & Zaziki		
44. KINDER GYROS & KALAMARI	H,Y,W	11,9
serviert mit Pommes frites & Zaziki		

Mamas Küchengerichte

		€
47. PASTIZIO	A,E,H,Y	16,9
Griechischer Hackfleisch-Makkaroni Auflauf mit Béchamel überbacken dazu ein knackiger Salat		
48. GEMISTA	P,Q	16,9
Tomaten und Paprika aus dem Backofen, gefüllt mit Reis		

49. **MOUSAKA** 16,9

Der griechische Auflauf mit
Geschichte. Auflauf aus
Auberginen, Zucchini, Kartoffeln
und würzigem Hackfleisch cremig
mit Béchamel überbacken
dazu ein knackiger Salat

A,H,Y

Fischgerichte

		€
50. KALAMARI	A,W,H,Y	18,9
Knusprig gebacken Tintenfische		
51. KALAMARI VOM GRILL	W,H,Y	19,9
Saftig gegrillt, abgeschmeckt Zitronen-Olivenöl-Sauce		
52. KALAMARI GEFÜLLT	W,H,Y	22,9
Gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Peperoni abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
53. GARNELEN VOM GRILL	S,H,Y	21,9
Saftig gegrillt, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
54. ÄGÄISCHES MEER	S,W,H,Y	29,9
Saftig gegrillter Oktopus und Garnelen vom Grill mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette		
55. PANGASIUSFILET	T,H,Y	17,9
Knusprig gebacken, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
56. GAVROS	T,H,Y	17,9
Knusprig gebacken, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
57. LACHSSTEAK VOM GRILL	T,H,Y	23,9
Saftig gegrillt, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
58. DORADE VOM GRILL	T,H,Y	22,9
Saftig gegrillt, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
59. WOLFSBARSCH	T,H,Y	20,9
Saftig gegrillt, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		
60. FISCHPLATTE	A,S,W,T,H,Y	29,9
Gebackene Kalamari, Pangasiusfilet, zwei Garnelen und Lachssteak vom Grill, abgeschmeckt mit Zitronen-Olivenöl-Sauce		

Was gibt es dazu?

Zu den Fischgerichten servieren wir:

Zaziki, Tomatenreis und Salat der Saison

„Der Wind bestimmt nicht, wohin ich fahre –
ich kenne meine Strömung.“

– Griechischer Fischer

Fleischgerichte

		€
65.	SOUVLAKI Mageres Schweinefleisch am Spieß, pikant gewürzt und gegrillt dazu Tomatenreis, Zaziki & Salat	H,Y 15,9
66.	SOUVLAKI "SOKRATES" Mageres Schweinefleisch am Spieß, überbacken mit Käse, pikant gewürzt und gegrillt dazu Tomatenreis, Zaziki & Salat	H,Y 16,9
67.	SOUVLAKI "METAXA" Mageres Schweinefleisch am Spieß, übergossen mit feiner Metaxasauce, pikant gewürzt und gegrillt dazu Pommes frites & Salat	H,Y,2,4 16,9
68.	GYROS VOM DREHSPIESS Fein gewürztes, geschnetztes Fleisch vom Drehspieß, dazu Tomatenreis, Zaziki & Salat	H,Y 15,9
69.	GYROS "SPEZIAL" Fein gewürztes, geschnetztes Fleisch vom Drehspieß, übergossen mit feiner Metaxasauce, pikant gewürzt und gegrillt dazu Pommes frites & Salat	H,Y,2,4 17,9
70.	BIFTEKI GEFÜLLT Hacksteak mit Feta-Käsefüllung, Tomaten und Peperoni dazu Tomatenreis, Zaziki & Salat	A,E,H,Y 16,9
71.	BIFTEKIS "METAXA" Drei Saftige Hacksteaks übergossen mit feiner Metaxasauce, dazu Pommes frites & Salat	A,E,H,Y,2,4 17,9
72.	RINDERLEBER "BRATENSAUCE" In feiner Bratensauce mit gebratenen Zwiebeln, Pommes frites & Salat	2,4 17,9
73.	RINDERLEBER VOM GRILL Saftig gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, Tomatenreis, Zaziki & Salat	H,Y 16,9
76.	HOLZFÄLLER STEAK Drei saftig gegrillte Holzfäller-Steaks serviert mit Tomatenreis, Zaziki & Salat	H,Y 17,9
77.	HOLZFÄLLER STEAK "SPEZIAL" Drei saftig gegrillte Holzfäller-Steaks mit Bratensauce, Röstzwiebeln, Pommes frites & Salat	2,4 17,9
78.	BAUERNSOUVLAKI Original griechische saftige Bauersouvlakis serviert mit Pommes frites, Zaziki & Salat	H,Y 17,9

Variationen

		€
80. GYROS & KALAMARIS	A,H,Y,W	17,9
Eine gute Kombination aus Fisch und Fleisch, serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
81. SOUVLAKI & KALAMARI	A,H,Y,W	17,9
Eine gute Kombination aus Fisch und Fleisch, serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
82. KALAMARI & GARNELEN	A,H,Y,S,W	21,9
Die feine Kombination, serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
83. GYROS & SOUVLAKI	H,Y	17,9
serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
84. GYROS & GARNELEN	H,Y,S	19,9
serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
85. SOUVLAKI & GARNELEN	H,Y,S	19,9
serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
86. TRIKALA VARIATION	H,Y	17,9
Souvlaki, Gyros und Rinderleber serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
87. APOLLON VARIATION	A,E,H,Y	17,9
Gyros, Bifteki und Schweinesteak serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
88. METEORA VARIATION	H,Y	17,9
Gyros, Souvlaki, Rinderleber und Schweinesteak serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
89. DELPHI VARIATION	H,Y,P,Q	19,9
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett und Schweinesteak serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
90. ZEUS VARIATION	A,H,Y,S,W	19,9
Gyros, Souvlaki, Kalamari und 2 Garnelen serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		
91. HERMES VARIATION	A,E,H,Y	18,9
Gyros, Souvlaki, Bifteki und Schweinesteak serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat		

Platten für 2 Personen

92. OLYMPIA-PLATTE

Gyros, 2 Souvlakis
4 Kalamari und 4 Garnelen
serviert mit Zaziki, Tomatenreis
und großem Bauernsalat. A,H,Y,S,W 49,9€

93. MARATHON-PLATTE

Gyros, 2 Bifteki, 2 Souvlakis und 2 Schweinesteaks
serviert mit Zaziki, Tomatenreis
und großem Bauernsalat. A,E,H,Y 49,9€

Regionale Gerichte

- €
95. **SCHNITZEL WIENER ART** A,E,H,Y 16,9
Serviert mit Pommes frites und Salat der Saison
96. **CORDON-BLEU** A,E,H,Y 16,9
Serviert mit Pommes frites und Salat der Saison

Hähnchengerichte

- €
97. **HÄHNCHENBRUSTFILET** P,Q,H,Y 17,9
Mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat der Saison
98. **HÄHNCHENSOUVLAKI** P,Q,H,Y 17,9
Griechische Bauernsouvlakis vom Hähnchen serviert mit Pommes frites, Zaziki und Salat der Saison
99. **HÄHNCHENBRUSTFILET "METAXA"** H,Y,2,4 18,9
In feiner Metaxasauce serviert mit Pommes frites und Salat der Saison

Lammgerichte

- €
100. **LAMMKOTELETTS** P,Q,H,Y 19,9
Serviert mit Zaziki, Tomatenreis und Salat der Saison
- LAMMHAXE**
MIT BEILAGE NACH WAHL UND SALAT DER SAISON
101. • Stifado P,Q 19,9
102. • Spaghetti P,Q 19,9
103. • Grüne Bohnen P,Q 19,9
104. • Aubergine P,Q 19,9
105. • Riesenbohnen P,Q 19,9

Beilagen

- €
107. **POMMES FRITES** 4,9
108. **TOMATENREIS** 4,5
109. **CHIPS KARTOFFELN** 5,9
mit Knoblauch und Oregano

Dessert

		€
110. GEMISCHTES EIS	H,Y	5,9
mit Sahne		
111. KINDER EIS	H,Y	3,9
112. VANILLE EIS	H,Y	6,9
mit heißen himbeeren		
113. VANILLE EIS	H,Y	5,9
mit Schokosoße		
114. GRIECHISCHER JOGHURT	H,Y,K	5,9
mit Honig und Walnüssen		
115. GALAKTOBUREKO	A,E,H,Y	7,9
mit Vanilleeis		
116. SCHOKOLADENSOUFFLE	A,E,H,Y	7,9
mit Vanilleeis und Sahne		

Passend dazu

	€
TASSE KAFFEE	9 3,0
GRIECHISCHER MOCCA	9 3,0
ESPRESSO	9 2,0
ESPRESSO DOPPIO	9 4,0
LATTE MACCHIATO	H,Y,9 4,0
CAPPUCCINO	H,Y,9 3,9
TASSE TEE	9 3,0
Schwarz, Grün, Kamille, Früchte	

Softdrinks

			€		€		€
STILLES WASSER		0,5l	3,9	1l	5,9		
MINERALWASSER		0,2l	2,5	0,4l	3,5	0,75l	5,9
COCA-COLA	1,3,9	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
COCA-COLA LIGHT	1,3,9,11	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
SPEZI	1,3,9	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
ORANGENLIMO	1,3	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
ZITRONENLIMO	1,3	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
BITTER LEMON	1,3,10	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
ICE TEA PFIRSICH	1,9	0,2l	2,5	0,4l	3,5		
ICE TEA ZITRONE	1,9	0,2l	2,5	0,4l	3,5		

Säfte & Schorlen

			€		€
APFELSAFT		0,2l	2,5	0,4l	3,5
ORANGENSAFT		0,2l	2,5	0,4l	3,5
JOHANNISBEERSAFT		0,2l	2,5	0,4l	3,5
TRAUBENSAFT		0,2l	2,5	0,4l	3,5
GRAPEFRUITSAFT		0,2l	2,5	0,4l	3,5
SAFTSCHORLE		0,2l	2,5	0,4l	3,5

Bier vom Fass

		€
MAGER PILS	0,2l	2,9
MAGER PILS	0,5l	3,5
MAGER UR-HELL	0,25l	2,9
MAGER UR-HELL	0,5l	3,5
RADLER	0,3l	3,0
RADLER	0,5l	3,5
HEFE WEIZEN MAISEL	0,5l	3,5
COLA WEIZEN / RUSSEN	A,1,3,9 0,5l	3,5

Flaschenbiere

		€
POTTENSTEINER ROTBIER	0,5l	3,5
DUNKLES BIER	0,5l	3,5
FESTBIER	0,5l	3,5
ALKOHOLFREIES BIER	0,5l	3,5
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	3,5
HEFEWEIZEN LEICHT	0,5l	3,5
MÄRZEN	0,5l	3,5
SCHLÜGGLA	0,33l	3,2
MASS BIER	1l	7,2

*Alle Biere enthalten Gluten (A)

Offene Weine

	€	€
Weißweine	0,25l	0,5l
RETSINA MALAMATINA Geharzt	4,9	9,5
DEMESTIKA Halbtrocken, frisch	5,5	10,5
KLEONI Trocken, frisch	4,9	9,5
MAKEDONIKOS Halbtrocken, fruchtig	5,5	10,5
IMIGLYKOS Lieblich	4,9	9,5
MUSKAT CAVINO Dessertwein	5,5	10,5
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	4,9	8,9

Rotweine	0,25l	0,5l
DEMESTIKA Halbtrocken, jungwein	5,5	10,5
KLEONI Trocken, aromatisch	4,9	9,5
MAKEDONIKOS Halbtrocken, leicht	5,5	10,5
IMIGLYKOS Lieblich	4,9	9,5
MAVRODAPHNE Likörwein	5,5	10,5
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	4,9	8,9

Roséweine	0,25l	0,5l
AMYNTHEON Trocken, fruchtig	5,5	10,5
WEINSCHORLE Sauer oder Süß	4,9	8,9

*Alle Weine enthalten Sulfite (Z)

Allergene & Zusatzstoffe der Glichtteil mit Spaßfaktor.

ALLERGENE

- A. Weizen / Gluten
- B. Roggen
- C. Gerste
- D. Dinkel

- E. Eier und Eierzeugnisse
- G. Soja und Sojaerzeugnisse
- H. Milch und Milcherzeugnisse
- F. Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse
- I. Mandeln
- J. Haselnuss
- K. Walnuss
- L. Cashewnuss
- M. Pecannuss
- N. Paranuss
- O. Pistazie
- P. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Q. Senf und Senferzeugnisse
- R. Sesam und Sesamerzeugnisse
- S. Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse
- T. Fisch
- U. Schwefeldioxid
- V. Lupine
- W. Weichtiere
- Y. Laktose
- Z. Sulfite

ZUSATZSTOFFE

- 1. Farbstoff
- 2. Konservierungsstoffen
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt
- 6. Geschwärzt
- 7. Phosphat
- 8. Milcheiweiss
- 9. Koffeinhaltig
- 10. Chininhaltig
- 11. Süßungsmittel
- 12. Phenylalaninquelle

Mit Allergikern kommen wir
wunderbar klar –
mit Cholerikern eher weniger.

Fragen Sie uns einfach freundlich –
wir beißen nicht (nur ins Gyros).

In diesem Sinne:
Bleiben Sie entspannt, und die
Welt gehört Ihnen. Opa!