

Flugplatzgaststätte - Akropolis

Sehr verehrte Gäste,

unser Team begrüßt Sie voller Vorfreude in unserer Flugplatzgaststätte hier in Elchingen! Frisch von der Küche kommen täglich Griechische Speisen und von der Theke kaltes, frisch gezapftes Bier!

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und falls es ihnen bei uns gefallen sollte, so freuen wir uns auch jederzeit auf ein Wiedersehen mit ihnen bei uns hier in unserer Gaststätte.

Sie möchten zu einem gegebenen Anlass bei uns ihre Feierlichkeit abhalten, sprechen Sie uns einfach an!

Mit herzlichen Grüßen ihr Wirt, Konstantinos Stratis!



Alle unsere Speisen
gibt es natürlich auch zum Mitnehmen!

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag

10:00 bis 23:00 warme Küche von 11:30 bis 21:30

Montag Ruhetag

Falls Montag Feiertag – so ist der Dienstag unser Ruhetag!

Inh. Konstantinos Stratis

Aperitifs & Cocktails

der Kleine Grieche Ouzo, Zitronenlimonade, Grenadine	6,20€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Schuss Soda	6,20€
Hugo Holundersirup, Prosecco, Schuss Soda	6,20€
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	6,20€
Bellini Aprikosenlikör, Pfirsichpüree, Prosecco	6,20€
Camapri - O/Soda Camapari, Orangensaft/Schuss Soda	6,20€
Ramazotti Rosatto Ramazotti Rosatto, Tonic Water	6,20€
Eigenkreation Weißwein, Vodka, Holundersirup, Zitronensaft, Tonic Water	9,00€
Martini Cocktail Gin/Vodka, Trockener Vermuth	8,00€
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Zuckersirup, Espresso	9,00€
Cuba Libre Weißer Rum, Limettensaft, Cola	7,00€
Sex on the Beach Vodka, Aprikosenlikör, Orangensaft, Grenadine	7,50€
Fresh Lemonade (alkoholfrei) Zitronensaft, Zuckersirup, Schuss Soda	6,00€
Bora Bora (alkoholfrei) Holundersirup, Limettensaft, Schweppes Wildberry	6,00€

Flugplatzgaststätte - Akropolis

Mittagskarte

8. Knoblauchbrot mit Zaziki 5,00€

15. Tagessuppe 5,50€

102. Gyros 11,00€

mit Pommes, Zaziki und Salat

103. Souvlaki 11,00€

mit Pommes, Zaziki und Salat

104. Suzukia 11,00€

mit Pommes, Zaziki und Salat

105. Kalamari 11,00€

mit Pommes, Zaziki und Salat

106. Schweine-/Putenschnitzel 11,00€

mit Pommes, Preiselbeeren und Salat

107. Schmankerlsalat 9,50

Gemischter Salat mit Putenbrust streifen

108. Fitness Salat 10,00€

Gemischter Salat mit gebackenen Kalamari

Stück Kuchen 3,80€

Stück Torte 4,50€

Weiter Desserts und Kaffee finden Sie in unserer
Dessertkarte!

Kalte Vorspeisen

1 Zaziki	5,00€
feine Joghurtcreme mit Knoblauch und geriebenen Gurken	
2 Oliven u. Peperoni	4,80€
aus Griechenland	
3 Feta - Schafskäse	6,50€
mit Zwiebeln und Olivenöl	
4 Melitzanosalata	6,00€
3 Kugeln Omas Auberginensalat	
5 Schafskäsecreme	6,00€
3 Kugeln leicht scharfe Schafskäsecreme	
6 Dreierlei Aufstriche	6,00€
Tzatziki, Auberginensalat, Schafskäsecreme	

Warme Vorspeisen

7 Gegrillte Peperoni	5,50€
8 Knoblauchbrot mit Zaziki	6,00€
9 Tiropitakia	7,00€
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse	
10 Melitzanes & Kolokithia	9,00€
Gebackene Auberginen- u. Zuchinischeiben mit Zaziki Dip	
11 gegrillter Oktopus	14,80€
ganzer Tentakel mit Balsamicodressing	
12 Tiri Fournou	9,00€
Im Ofen gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni	
13 Saganaki	7,00€
gebackener Schafskäse mit Preiselbeeren	
14 Garides & Feta Fournou	10,00€
Shrimps und Schafskäse in Tomatensauce im Ofen gebacken	
15 Tagessuppe	5,50€
Nach Omas Rezept – fragen Sie uns nach der Tagessuppe	

Liebe Gäste, bei jedem unserer Vorspeisen kommt ein Körbchen Brot mit dazu – für jedes weitere Körbchen erlauben wir uns 1,50€ zu berechnen.

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Salate

16 Großer Griechischer Bauernsalat	10,50€
Tomate, Gurke, Zwiebel, Peperoni, Paprika, Oliven und Schafskäse	
17 Garnelensalat	13,00€
großer gemischter Salat mit gebackenen Scampis	
18 Schmankerlsalat	12,50€
großer gemischter Salat mit Puten-streifen	
19 Fitness Salat	13,00€
großer gemischter Salat mit gegrillten Kalamari	
20 Chefsalat	13,00€
großer gemischter Salat mit Gyros	
21 Beilagensalat	5,50€
kleiner gemischter Salat	
22 Griechischer Krautsalat	5,50€
kleiner Krautsalat	

Warme Beilagen

23 Pommes	4,00€
24 Knoblauchkartoffeln	5,00€
25 Tomatenreis	4,50€
26 Griechisches Fladenbrot	2,50€
27 Risolée Kartoffeln	5,00€
28 Portion Metaxa Sauce	3,50€
Paprika-Sahne Sauce	

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Fischgerichte

29 Kalamari gebacken mit Tomatenreis und Zaziki	15,50€
30 Kalamari gegrillt mit Risolée Kartoffeln	17,00€
31 Black Tiger Garnelen gebacken mit Tomatenreis und Zaziki	17,90€
32 Black Tiger Garnelen gegrillt mit Risolée Kartoffeln	19,00€
33 Sardeles knusprig gebackene Sardinen mit Tomatenreis und Zaziki	13,90€
34 Tsipoura gegrillte Dorade mit Risolée Kartoffeln	19,00€
35 Wildlachs Natur gegrillt mit Risolée Kartoffeln	19,90€
36 Poseidon Platte Kalamari, Black Tiger Garnelen und Wildlachs Natur gegrillt, Sardinen knusprig gebacken dazu Tomatenreis und Zaziki	25,90€

Bei jedem Hauptgericht ist ein gemischter Beilagensalat dabei!

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Gegrillte Spezialitäten

37 Gyros mit Knoblauchkartoffeln, Zwiebeln und Zaziki	14,50€
38 Gyros Pitta mit griechischem Fladenbrot, Zwiebeln und Zaziki	14,50€
39 Souvlaki 2 Spieße mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	14,50€
40 Suzukia 3 Fleischpflanzer aus Rind- u. Schweinehackfleisch mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki	14,00€
41 Bifteki Gemischtes Hackfleisch gefüllt mit Tomaten und Schafskäse dazu Tomatenreis und Metaxa Sauce	15,90€
42 Lammkoteletts mit Tomatenreis und Zaziki	18,00€
43 Akropolis Hausplatte Gyros, Souvlaki, Suzukia und Kalamari mit Tomatenreis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki	19,00€
44 Zeus Platte Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts und Scampis mit Tomatenreis, Knoblauchkartoffeln und Zaziki	19,00€
45 Schweinemedallions mit Knoblauchkartoffeln und Metaxa Sauce	16,50€
46 Putenbrustfilet mit Tomatenreis und Zaziki	16,00€

Bei jedem Hauptgericht ist ein gemischter Beilagensalat dabei!

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Aus dem Backofen

50 Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	15,50€
51 Suzukia in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	15,50€
52 Putenbrustfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	16,50€
53 Lammhaxe mit Käse überbacken dazu entweder dicke weiße oder grüne Bohnen	17,50€

Bei jedem Hauptgericht ist ein gemischter Beilagensalat dabei!

Vegetarische Gerichte

54 Vegetarischer Auflauf Gebackene Zucchini- u. Auberginenscheiben in Metaxa Sauce mit Käse überbacken dazu Knoblauchkartoffeln	14,00€
55 Champignons in Tomatensauce Champignons mit Schafskäse in Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln	14,00€
56 Gefüllte Tomaten u. Paprika (Vegan) mit Reis gefüllt, Tomatensauce und Olivenöl	14,00€

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Deutsche Gerichte

57 Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	14,50€
58 Putenschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren	15,50€
59 Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Champignon-Sahne-Sauce	16,00€
60 Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes Frites und Preiselbeeren	17,80€
61 1 Paar Fränkische Bratwürste mit Pommes Frites und Schwarzbrot	9,00€
62 Bayerischer Wurstsalat dazu Schwarzbrot, hier kein Salat!	8,00€

Bei jedem Hauptgericht ist ein gemischter Beilagensalat dabei!

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal im Service!

Biere

Wasseralfinger Spezial vom Fass	0,5l	3,40€
	0,3l	2,90€
Wasseralfinger Pils	Fl. 0,33l	3,30 €
Radler	0,5l	3,40€
	0,3l	2,90€
Alkoholfreies Helles Clausthaler	0,5l	3,60€
Sanwald Hefeweizen	0,5l	3,70€
Maisel Kristallweizen	0,5l	3,70€
Sanwald Russ oder Colaweizen	0,5l	3,70€
Maisel Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,70€

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Wasser Classic	0,5l	3,90€
Adelholzener Wasser Still	0,5l	3,90€
Tafelwasser spritzig	0,3l	2,80€
Afri Cola	0,3l	3,10€
Bluna Orangenlimonade	0,3l	3,10€
Bluna Zitronenlimonade	0,3l	3,10€
Bluna Cola-Mix	0,3l	3,10€
Burkhardt Apfel-Holunderschorle	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Eistee Pfirsich	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Rhabarberschorle	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Maracujaschorle	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Apfelschorle	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Johannisbeerschorle	Fl. 0,33l	3,30€
Burkhardt Wilde Kräuter Spritzer	Fl. 0,33l	3,70€
Afri Cola Zuckerfrei	Fl. 0,33l	3,30€
Orangensaft	0,3l	3,80€
Orangensaftschorle	0,3l	3,10€
Apfelsaft	0,3l	3,80€

Offene Weine

Athoc – trocken rot/weiß	0,2l	5,20
Makedonikos – halbtrocken rot/weiß/rose	0,2l	5,20
Imiglykos – lieblich rot/weiß/rose	0,2l	5,20
Mavrodaphne – Likörwein rot	0,2l	6,30
Retsina – geharzt weiß	0,2l	5,20
Weinschorle rot/weiß/rose	0,2l	3,80€
	0,5l	6,80€

Flaschen Weine

Mostra trocken rot/weiß/rose	0,5l	11,20€
Mostra lieblich rot/weiß/rose	0,5l	11,20€
Retsina von Kechribari geharzter griechischer Weißwein	0,5l	9,50€
Cavino Ionos – rot trocken	0,75l	16,00€
Ein leichter trockener Griechischer Rotwein mit einem ausgeglichenem Geschmack der Merlot und Cabernet Sauvignon Rebsorten und einer klaren Struktur.		
Cavino Ionos – weiß trocken	0,75l	16,00€
Oreinos Helios – rose trocken	0,75l	21,00€
Ktima Malagouzia – weiß trocken	0,75l	25,20€
Biblia Chora – rot trocken	0,75l	42,00€
Tiefdunkler Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon der 12 Monate in französischen Eichenholzfässern lagert. Enthält klare Aromen von roten Früchten, Karamell und Schokolade.		
Lugana DOC Ca dei Frati	0,75l	36,00€
Rosa dei Frati	0,75l	36,00€

Spirituosen, Digestive und Obstbrände

Ouzo des Hauses „Ellinikon“	2cl	2,20€
Ramazotti	2cl	2,60€
Jägermeister	2cl	2,60€
Baileys auf Eis	4cl	4,80€
Jack Daniels	2cl	3,90€
Asbach Uralt	2cl	3,50€
Lantenhammer Schoko-Wein Likör	2cl	3,50€
Lantenhammer Kaffee Likör	2cl	3,50€
Lantenhammer Spezial Kräuter	2cl	3,80€
Lantenhammer Holzfass Obstler	2cl	3,80€
Lantenhammer Marillenbrand	2cl	5,50€
Lantenhammer Wildkirschbrand	2cl	7,80€
Prinz „Alte Williamsbirne“	2cl	3,50€
Prinz „Alte Zwetschge“	2cl	3,50€
Prinz „Alte Haselnuss“	2cl	3,50€