



GARTEN KRETA

by Maria & Giorgos



Über uns

Willkommen im Restaurant Garten Kreta – wo Gastfreundschaft und stilvolles Ambiente sich vereinen, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Im Herzen unseres Hauses steht die tiefe Verbundenheit zur griechischen Tradition und die Leidenschaft für außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Unser Ziel ist es, Sie nicht nur als Gäste, sondern als Freunde zu empfangen. Bei uns genießen Sie liebevoll zubereitete griechische Küche, die Ihre Sinne verzaubern wird.

Das Restaurant Garten Kreta ist ein Familienbetrieb, das mit viel Herz und Hingabe, durch uns, Familie Kampourakis, und unserem engagierten Team, geführt wird. Wir legen großen Wert auf Qualität, Frische und die Verwendung lokaler Produkte, um Ihnen stets das Beste anzubieten.

Wir laden Sie ein, bei uns zu verweilen, die Seele baumeln zu lassen und die Magie der kretanischen Gastfreundschaft zu erleben. Freuen Sie sich auf unvergessliche Momente! „Kali Orexi“ – Guten Appetit.

Herzlichst,
Ihre Familie Kampourakis mit Team

KONTAKT

Telefon: 09178 13 03
Web: www.restaurant-gartenkreta.de
E-mail: info@restaurant-gartenkreta.de
Anschrift: Windsbacher Str. 4, 91183 Abenberg



Schenken Sie

GRIECHISCHE GENUSSMOMENTE

MIT GUTSCHEINEN VOM GARTEN KRETA



Starte Richtig

Die Tradition, einen Drink vor dem eigentlichen Essen zu genießen, stammt aus Südeuropa, genauer aus Italien. Gerade im Norden des Kontinents - Deutschland eingeschlossen - ist der Aperitif noch nicht allzu lange Tradition. Das Wort "Aperitif", in der Bedeutung, die es heute hat, wurde im 19. Jahrhundert aus der französischen Sprache entlehnt und eingedeutscht.

Doch bereits im 16. Jahrhundert existierte ein fast ähnlicher Begriff: Das mittellateinische aper(i)tivus ("öffnend"), zu lateinisch aperire ("öffnen"), war ein medizinisches Fachwort und bezeichnete ein "öffnendes, abführendes Heilmittel".

Der Drink vor dem Essen hat eigentlich zwei Funktionen: Nach wie vor soll er den Appetit anregen und den Magen auf die bevorstehende Mahlzeit vorbereiten. Dazu kommt eine soziale Funktion: Ein Aperitif wird gereicht, um die Zeit bis zur Vorspeise bzw. das Warten bis zum Eintreffen aller Gäste zu überbrücken.

Aperitifs

APEROL SPRITZ	0,2l	7,50€
LILLET WILD BERRY	0,2l	7,50€
HUGO	0,2l	7,00€
SARTI SPRITZ	0,2l	7,50€
LILLET COCO BERRY	0,2l	8,50€



1.	ZAIZIKI Original griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, frischen Kräutern und Knoblauch	A,H,Y	7,50
2.	ZAIZIKI serviert mit Pitabrot	A,H,Y	8,90
4.	SCHAFSKÄSE NATUR mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln	H,Y	8,30
5.	TARAMAS Fischrogencreme aus Kabeljaueiern	T	7,80
6.	CHTIPITI Pikante Schafskäse-Creme	H,Y	8,30
7.	OKTOPUSSALAT Zartes Fleisch aus Mittelmeerkraken mit Knoblauch und frischen Paprikastreifen, mariniert mit Weißwein & Essig-Öl-Dressing, serviert mit Brot	W	13,50
8.	OLIVEN mit Peperoni & Brot	A,Z,6	7,20



3.	BRUSCHETTA „GARTEN KRETA“ Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, geriebenem Schafskäse, Knoblauch, Olivenöl	A,H,Y	8,80
11.	KNUSPRIGES KNOBLAUCHBROT Weißbrotscheiben mit Knoblauchbutter	A,H,Y	6,60
12.	SAGANAKI gebackener Schafskäse mit Weißbrot	A,H,Y	9,40
13.	SAGANAKI mit Zaziki und Weißbrot	A,H,Y	10,10
14.	GEBACKENE ZUCCHINI Zucchini in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Zaziki und Weißbrot	A,H,Y	9,40
15.	GEBACKENE AUBERGINEN Hauchdünne Auberginenscheiben in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Zaziki und Weißbrot	A,H,Y	10,10
16.	GEBACKENE AUBERGINEN UND ZUCCHINI Hauchdünne Auberginenscheiben & Zucchinisheiben in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Zaziki und Weißbrot	A,H,Y	9,80
17.	GIGANTES dicke Bohnen mit Schafskäse und Brot	H,Y,2,4	9,40
18.	REMBI Käsebällchen serviert mit Preiselbeeren	A,H,Y	9,90
19.	SCAMPI SAGANAKI in feiner pikanter Tomatensoße mit geriebenem Schafskäse	H,Y,S	12,80
20.	SCHAFSKÄSE AUS DEM BACKOFEN mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven	H,Y,Z,6	9,90
21.	DOLMADAKIA gefüllte Weinblätter mit Zaziki	H,Y,Z	9,40
22.	GEGRILLTE ROTE PAPRIKA gefüllt mit Schafskäse	H,Y	9,40
23.	TIROPITAKIA Blätterteig gefüllt mit Schafskäse auf Rucola mit Honig und Sesam	A,H,Y	9,40
24.	GEGRILLTE PEPERONI In einer Essig-Öl-Knoblauch Marinade, dazu Zaziki	Z	8,70
25.	GEGRILLTER OKTOPUS auf Rucola mit Balsamicoessig	W	19,90
26.	WARMER VORSPEISENTELLER FÜR 1 PERSON Eine Variation aus den warmen Vorspeisen	A,H,Y,Z,6	18,50
27.	WARMER VORSPEISENTELLER FÜR 2 PERSONEN Eine Variation aus den warmen Vorspeisen	A,H,Y,Z,6	35,00



Salate

€

30.	GEMISCHTER SALAT Nach Art des Hauses	P,Q	5,00
31.	KRAUTSALAT mit Schafskäse	P,Q	6,80
32.	GRIECHISCHER BAUERNSALAT KLEIN mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Olivenöl	H,Y,Z,6	10,40
33.	GRIECHISCHER BAUERNSALAT GROSS mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Olivenöl	H,Y,Z,6	13,50
34.	SALAT HÄHNCHEN Bunter Salat mit saftig gegrillten Hähnchenstreifen und Hausdressing	P,Q	16,00
35.	SALAT KALAMARI Bunter Salat mit Kalamari und Hausdressing	A,P,Q,W	17,00
36.	SALAT GYROS Bunter Salat mit Gyros und Hausdressing	P,Q	16,00
37.	SALAT SAGANAKI & RUCOLA mit Kirschtomaten, Honig, Nüssen und Balsamicodressing	A,H,Y,P,Q	14,00

Nudelgerichte

€

40.	TORTELLINI IN SCHINKEN-SAHNESOSSE	A,H,Y	12,80
41.	TAGLIATELLE MIT SCAMPI IN SAHNESOSSE	A,H,Y,S	15,00
42.	TAGLIATELLE MIT LACHS IN SAHNESOSSE	A,H,Y,T	17,50
43.	SPAGHETTI BOLOGNESE	A,E,H,Y	11,50

Beilagen

€

109.	POMMES	4,00
110.	REIS	4,00
111.	KROKETTEN	4,00
112.	PITA	2,50



Spezialitäten des Hauses

€

- | | | |
|---|---------------|--------------|
| 45. SCHWEINELENDCHEN
in feiner Champignon-Rahmsoße, serviert mit Kroketten und Salat | A,H,Y,2,4 | 21,40 |
| 46. BAUERNSPIESS METAXA
in feiner Metaxasoße, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten,
serviert mit Kroketten und Salat | A,P,Q,H,Y,2,4 | 22,30 |
| 47. GYROS METAXA
Gyros in feiner Metaxasoße mit Käse überbacken, serviert mit Reis und Salat | A,P,Q,H,Y,2,4 | 20,00 |
| 48. SUVLAKI METAXA
2 Suvlaki-Spieße in feiner Metaxasoße, serviert mit Kroketten und Salat | A,P,Q,H,Y,2,4 | 19,00 |
| 49. SUVLAKI MIT KÄSE ÜBERBACKEN
2 Suvlaki-Spieße mit Käse überbacken, serviert mit Reis und Salat | P,Q,H,Y,2,4 | 19,00 |

Lammpezialitäten aus dem Backofen

€

- | | | |
|--|---------|--------------|
| 50. LAMMKEULE
mit Reismudeln und Salat | A,P,Q | 22,50 |
| 51. LAMMKEULE
mit grünen Bohnen und Salat | P,Q,2,4 | 22,50 |
| 52. LAMMKEULE
mit dicken Bohnen und Salat | P,Q,2,4 | 22,50 |
| 53. LAMMKEULE STIFADO
mit Zwiebeln und Salat | P,Q,2,4 | 22,50 |



Spezialitäten vom Grill

€

60.	GYROS Griechische Spezialität mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	17,00
61.	GYROS PITA mit Zaziki und Salat	A,H,Y	17,00
62.	SUVLAKI Suvlaki-Spieße mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	17,00
63.	GYROS-SUVLAKI Gyros und 1 Suvlaki-Spieß mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	18,90
64.	SUVLAKI-KALAMARI Suvlaki-Spieß und Kalamari mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,W	20,00
65.	GYROS-KALAMARI Gyros und Kalamari mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,W	20,00
66.	BIFTEKI Hacksteaks mit Zaziki, Reis und Salat	A,E,H,Y	17,00
67.	BIFTEKI SPEZIAL Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Reis und Salat	A,E,H,Y	19,40
68.	LAMMKOTELETTS mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	23,40
69.	LAMMFILET mit Kräuterbutter, Reis und Salat	H,Y	26,40
70.	HÄHNCHENBRUSTFILET in Champignon-Rahmsoße, mit Kroketten und Salat	P,Q,2,4	18,20
71.	RINDERLEBER GEGRILLT mit gebratenen Zwiebeln, Reis und Salat	P,Q	17,80

Gemischte Platten vom Grill

€

80.	GYROS-SUVLAKI-KALAMARI serviert mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y,W	21,50
81.	GYROS-SUVLAKI-BIFTEKI serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,E,H,Y	21,00
82.	GYROS-SUVLAKI-LAMMKOTELETT serviert mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	22,00
83.	GARTEN KRETA-PLATTE Gyros, Suvlaki, Bifteki und Lammkotelett serviert mit Zaziki, Reis und Salat	H,Y	24,50



Fischgerichte

€

84.	KALAMARI gebacken, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,W	19,40
85.	GAVROS gebackene Sardinen serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,T	16,70
86.	SEEHECHTFILET gebacken, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,T	18,20
87.	SCAMPIKRABBen gebacken, serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,S	23,00
88.	KALAMARI VOM GRILL in Knoblauchöl, serviert mit Gemüse, Butterreis und Salat	W	21,00
89.	ZANDERFILET VOM GRILL in Knoblauchöl, serviert mit Gemüse, Butterreis und Salat	T	19,00
90.	RIESENGARNELEN VOM GRILL serviert mit Gemüse, Butterreis und Salat	S	26,40
91.	LACHSFILET VOM GRILL serviert mit Gemüse, Butterreis und Salat	T	23,00

Gemischte Fischplatten

€

92.	KALAMARIS UND SCAMPIS serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,W,S	22,40
93.	KALAMARIS UND SEEHECHTFILET serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,W,T	21,40
94.	FISCHPLATTE FÜR 1 PERSON Kalamari-Scampi-Gavros-Seehechtfilet serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,S,T,W	27,40
95.	FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN Kalamari-Scampi-Gavros-Seehechtfilet serviert mit Zaziki, Reis und Salat	A,H,Y,S,T,W	53,00



Internationale Gerichte

€

- | | | | |
|-----|--|-----------------|-------|
| 96. | SCHNITZEL WIENER ART
mit Pommes und Salat | A,E,H,Y | 15,50 |
| 97. | SCHNITZEL WIENER ART
in Metaxasoße, mit Pommes und Salat | A,E,H,Y,P,Q,2,4 | 17,50 |
| 98. | CORDON BLEU
mit Pommes und Salat | A,E,H,Y | 17,50 |
| 99. | CORDON BLEU
Cordon bleu in Metaxasoße mit Pommes und Salat | A,E,H,Y,P,Q,2,4 | 19,50 |

Vegetarische Gerichte



€

- | | | | |
|------|---|---------------|-------|
| 101. | KRITHARAKI METAXA
Griechische Reismudeln in feiner Metaxasoße, mit Käse überbacken | A,H,Y,P,Q,2,4 | 13,30 |
| 102. | PITA MESOGIAKI
Griechisches Fladenbrot mit frischen Tomaten, Schafskäse, Basilikum, Knoblauch, Oregano und Olivenöl (kalt) | A,H,Y | 10,00 |
| 103. | BRIAM
Frisches Gemüse aus dem Backofen, Zucchini, Auberginen, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Schafskäse Kartoffeln verfeinert mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl | | 13,30 |
| 104. | GRÜNE BOHNEN
in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken | H,Y,P,Q,2,4 | 9,90 |

Kleine Gerichte

€

- | | | | |
|------|---|---------|-------|
| 105. | GYROS
mit Zaziki und Reis | H,Y | 12,70 |
| 106. | KALAMARI
mit Zaziki und Reis | A,H,Y,W | 14,40 |
| 107. | SUVLAKI
1 Suvlaki-Spieß mit Zaziki und Reis | H,Y | 12,70 |
| 108. | SCHWEINESCHNITZEL
Mit Pommes | A,E,H,Y | 12,20 |



Nachspeisen

€

140.	GALAKTOBOUREKO Blätterteig gefüllt mit Grießpudding, dazu Vanilleeis	A,H,Y	7,80
141.	VANILLEEIS mit heißen Himbeeren	H,Y	7,70
142.	GEMISCHTES EIS mit Sahne	H,Y	7,20
143.	JOGHURT mit Honig und Nüssen	H,Y,K	7,70
144.	SCHOKO-SOUFFLÉ mit Vanilleeis	A,H,Y	8,70

Warme Getränke

€

TASSE TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	9	3,00
TASSE KAFFEE	9	3,30
ESPRESSO	9	3,00
CAPPUCCINO	H,Y,9	3,50
LATTE MACCHIATO	H,Y,9	3,50
GRIECHISCHER MOKKA	9	3,50



Alkoholfreie Getränke

€

COCA COLA	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l	4,10
COCA COLA-LIGHT	1,3,9,10	0,2l	3,10	0,4l	4,10
SPEZI	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l	4,10
APFELSCHORLE		0,2l	3,10	0,4l	4,10
FANTA	1,3	0,2l	3,10	0,4l	4,10
ZITRONENLIMONADE	1,3	0,2l	3,10	0,4l	4,10
PYRASSER EISTEE PFIRSICH	1,3,9	0,2l	3,10	0,4l	4,10
VERSCHIEDENE SÄFTE		0,2l	3,10	0,4l	4,10
VERSCHIEDENE SAFTSCHORLEN		0,2l	3,10	0,4l	4,10
MINERALWASSER SPRITZIG		0,2l	2,80	0,4l	4,10
ZAGORI MINERALWASSER STILL		0,5l	3,80	1,0l	6,80
ZAGORI MINERALWASSER SPRITZIG		-		0,75l	6,30



Spalter Biere

€

SPALTER VOLLBIER HELL	0,5l	3,90
SPALTER EXPORT DUNKEL	0,5l	4,20
SPALTER BIER ALKOHOLFREI	0,5l	3,90
SPALTER FREIHEIT NATURRADLER ALKOHOLFREI	0,3l	3,50
SPALTER PILS	0,4l	3,90
RADLER	0,5l	3,90

Gutmann Hefeweizen

€

GUTMANN HEFEWEIZEN HELL	0,5l	4,20
GUTMANN HEFEWEIZEN DUNKEL	0,5l	4,20
GUTMANN HEFEWEIZEN, LEICHT	0,5l	4,20
GUTMANN HEFEWEIZEN, ALKOHOLFREI	0,5l	4,20
COLAWEIZEN	0,5l	4,20
RUSS	0,5l	4,20



ALLE BIERE ENTHALTEN GLUTEN (A)



ΑΝ
ΘΕΣ
ΝΑ
ΔΕΙΣ
ΤΟΝ
ΚΑΛΟ
ΑΝΘΡΩΠΟ,
ΔΕΣ' ΤΟΝ
ΜΕΘΥΣΜΕΝΟ.

„Wenn du das Gute im Menschen sehen möchtest,
dann solltest du ihn betrunken sehen“.



DEMESTICA weiß oder rot, trocken	0,2l	5,50
IMIGLYKOS weiß oder rot, halbsüß	0,2l	6,00
RETSINA weiß, geharzt	0,2l	5,50
CHARDONNAY weiß, trocken	0,2l	6,50
SAUVIGNON BLANC weiß, trocken	0,2l	6,50
MAKEDONIKOS rosé oder rot, trocken	0,2l	5,50
MAVRODAPHNE rot, Likörwein	0,2l	6,50
NAOUSA rot, trocken	0,2l	6,50
MERLOT rot, trocken	0,2l	6,50
CABERNET SAUVIGNON rot, trocken	0,2l	6,50
WEINSCHORLE weiß, rot, rosé	0,4l	6,00

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE (Z)



Spirituosen

€

OUZO	2cl	3,00
METAXA	2cl	3,50
RAMAZZOTTI	2cl	3,50
JÄGERMEISTER	2cl	3,50
WILLIAMS-BIRNE	2cl	3,50

Longdrinks

€

HAVANNA COLA	1,3,9	4,00
JACK DANIEL'S COLA	1,3,9	4,00
WODKA ENERGY	1,3,9,10	4,00
ASBACH COLA	1,3,9	4,00
PASSOA ORANGE	1,3	4,00
BACARDI COLA	1,3,9	4,00



DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

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



IHR BESUCH WAR UNS
EINE FREUDE



GARTEN KRETA

by Maria & Giorgos