

Verschiedene Grill-Gerichte

59. **Gyros aus Schweinehalsfleisch** € 14,50
in zarten Scheiben, selbst geschnitten und auf senkrechtem Spieß gegrillt, serviert mit Tzatziki, feinen Zwiebeln, Tomaten-Reis und Salat
60. **Spezial-Gyros mit Metaxa-Sauce** € 15,40
nach eigenem Rezept, mit mildem Käse überbacken, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
61. **Gyros mit zarten Kalamaris (Tintenfisch)** € 16,50
Die Kalamaris sind in Ringen und leicht mehliert, garniert mit Tzatziki, serviert mit Tomaten-Reis und Salat
62. **Bifteki-Teller** € 13,80
Hackfleisch aus eigener Herstellung, 1 Bifteki und Gyros, mit Tzatziki garniert, dazu Tomaten-Reis und Salat
63. **Souvlaki-Teller (Schweinefleischspieß)** € 13,80
1 Souvlaki und Gyros, mit Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
64. **Bauern-Teller** € 15,50
mit feinem Gyros, 1 Souvlaki, 1 Bifteki, Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
65. **Grill-Teller à la Chef** € 16,90
mit zartem Lamm-Filet, Schweinefilet und Gyros, Tzatziki, dazu Tomaten-Reis und Saison-Salat
67. **Mix-Platte für 2 Personen** € 39,90
mit Tintenfisch-Ringen, 2 Souvlakia und Gyros, Tzatziki, dazu Tomaten-Reis und 2 kleine Bauernsalate
69. **Haus-Platte für 2 Personen** € 45,50
mit 2 Lamm-Filets, 2 Schweine-Filets, 2 Hühnerfilets und Gyros, Tzatziki, dazu Pommes frites und 2 kleine Bauernsalate
71. **Delphi-Platte für 2 Personen** € 48,50
mit 2 Lammkoteletts, Kalbsleber, 2 Biftekia und Gyros, Tzatziki, Tomaten-Reis, Kartoffelscheiben und 2 kleinen Bauernsalaten

Für unsere Senioren - Kleinere Portionen

82. **Zander-Filets für Senioren** € 13,50
Remoulade, Backofen-Kartoffeln und Salat
83. **Lachs-Filets Salmo Salar für Senioren** € 13,20
serviert mit Weißwein-Sauce, dazu Kräuter-Reis und Salat
84. **Baby-Kalamaria für Senioren** € 14,40
überträufelt mit Sauce aus Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl, dazu Kräuter-Reis und Salat
85. **Hühnerbrust-Filets für Senioren** € 12,50
mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
86. **Schweine-Filets für Senioren** € 13,20
serviert mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
87. **Zarte Lamm-Koteletts für Senioren** € 13,50
garniert mit Tzatziki, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
88. **Original Lamm-Filets für Senioren** € 14,90
serviert mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse

Für unsere kleinen Gäste - Kinder-Teller

91. **Kinder-Gyros** € 7,50
mit Pommes frites und Ketchup
92. **Kinder-Biftekia** € 7,20
mit Pommes frites und Ketchup
93. **Kinder-Souvlaki** € 7,50
mit Pommes frites und Ketchup
94. **Kinder-Schnitzel** € 7,50
mit Pommes frites und Ketchup
95. **Hühnerbrust-Filets** € 8,50
mit Pommes frites und Ketchup
96. **Kinder-Kalamari-Ringe** € 9,20
mit Pommes frites und Ketchup

Weitere Gerichte

78. **Reis-Nudeln Kritharaki** € 9,90
griechische Teigware in hausgemachter feiner Tomaten-Sauce, mit mildem geriebenen Käse überbacken
79. **Pfannen-Gemüse nach Großmutter's Rezept** € 16,50
mit verschiedenen frischen bunten Tagesgemüsen, in der Servierpfanne, und mildem geriebenen Käse überbacken
80. **Moussaka Griechisches Nationalgericht** € 14,50
mit violetten Auberginenscheiben, feinem gemischten Hackfleisch aus eigener Herstellung und Zucchini-scheiben, in einer Backform zubereitet und mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Salat

Verschiedene Beilagen in Portionen

98. **Kräuter-Reis** € 2,80
99. **Reis-Nudeln** € 3,10
100. **Tomaten-Reis** € 3,10
101. **Pommes frites** € 4,20
102. **Frisches Tagesgemüse** € 6,50
103. **Kartoffeln aus dem Backofen** € 4,40

Restaurant DELPHI

Griechische Spezialitäten

Furtgasse 2, 94474 Vilshofen, Tel. 08541/9695571

Öffnungszeiten und warme Küche:

Montag, Mittwoch bis Samstag
11.30 - 14.00 Uhr und 17.15 - 23.00 Uhr

Sonntag
11.30 - 14.00 Uhr und 17.15 - 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag!

Allergene in allen Speisen enthalten.

* Diese Gerichte können nicht mit dem Gutscheinbuch verrechnet werden.

Mitnahme-Speisekarte



Restaurant

DELPHI

Griechische Spezialitäten

Furtgasse 2

94474 Vilshofen an der Donau

Tel. 08541/9695571

Kalte Vorspeisen - Kria Orektika

8. **Super Mammut Oliven und milde Peperoni** € 6,10
mit Olivenöl und Oregano
9. **Tzatziki aus griechischem Joghurt** € 4,60
mit frischem Knoblauch, Gurken, Kräuter-Essig und Olivenöl
10. **Taramas aus Fischrogen** ohne Farbstoff € 5,90
angemacht mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft
11. **Schafskäse – original griechischer Feta** € 6,50
garniert mit Tomaten, Peperoni und Oliven, serviert mit Olivenöl
12. **Tyrokafteri hausgemacht** mittelscharf € 5,80
aus geriebenem griechischen Schafskäse, mit frischem Paprika
13. **Kalter Vorspeisen-Teller für 1 Person – Diafora** € 14,20
mit Schafskäse, Tomaten-Scheiben, Taramas, Peperoni, Meeresfrüchten, Tyrokafteri, Gurken und Oliven, garniert mit Tzatziki
Wir servieren den kalten Vorspeisenteller auch für mehrere Personen

Hausgemachte Suppen - Supes

20. **Bohnensuppe** zubereitet nach Großmutter's Rezept € 5,60
21. **Tomatensuppe** nach eigenem Rezept aus frischen Tomaten € 4,50
22. **Fischsuppe** – Kakawia nach altem griechischem Rezept € 7,50

Warme Vorspeisen - Sesta Orektika

23. **Fladenbrot** € 2,60
griechisches Pita mit Oregano
24. **Knoblauchbrot**, leicht geröstet mit Tzatziki € 4,00
mit geriebenem Knoblauch, angemacht mit Olivenöl
25. **Gegrillte Peperoni übertrüffelt** € 5,40
angemacht mit Olivenöl, bestrichen mit frischem Knoblauch
26. **Zucchini-Scheiben – Kolokithakia** € 6,90
knusprig gebraten, nach eigenem Rezept, garniert mit Tzatziki
27. **Riesenbohnen nach Bauern-Art** € 7,40
im Backofen zubereitet, mit milder Tomaten-Kräuter-Sauce
28. **Weinblätter** € 6,50
mit einer Füllung aus Reis, Kräutern und Hackfleisch, aus eigener Herstellung
29. **Violette Auberginen – Melitzanes** € 6,90
in feinen Scheiben, knusprig gebraten, garniert mit Tzatziki
30. **Saganaki aus griechischem Schafskäse** € 7,50
leicht paniert mit geriebenem Zwieback, in der Pfanne gebraten
31. **Schafskäse-Pfännchen** € 7,20
mittelscharf, aus grob geriebenem griechischen Schafskäse, mit frischem Knoblauch
32. **Florinis-Pfännchen** € 7,50
zarter roter Paprika, ohne Haut, aus der Region Florina, gefüllt mit original Schafskäse, angemacht mit frischem Knoblauch und Kräutern
33. **Warmer Vorspeisen-Teller für 1 Person** € 14,90
Messes (gefüllte Weinblätter) mit Riesenbohnen, Zucchini, Peperoni, kleinem Saganaki und Auberginenscheiben, garniert mit Tzatziki
Wir servieren den warmen Vorspeisenteller auch als Platte für mehrere Personen

Verschiedene Fischgerichte

35. **Tintenfisch in Ringen** € 15,90
selbstgeschnitten und leicht mehliert, in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
36. **Zungen-Filets** € 19,20
mit Zitronenbutter gebraten, serviert mit Zitronen-Sauce, Kräuter-Reis und bunten Saison-Salaten
37. **Zarte Lachs-Filets „Salmo Salar“** € 19,50
Premium Qualität vom Grill, serviert mit milder Weißwein-Kräuter-Sauce, Kräuter-Reis und Salat
38. **Fluss-Zander-Filets** € 19,80
gebraten, mit Zitronenbutter, serviert mit Sauce aus Zitrone, Knoblauch und Olivenöl, mit Backofen-Kartoffeln und Salat
39. **Lachs-Filets auf mediterrane Art** € 22,50
aus dem Backofen, mit gemischtem frischen Tagesgemüse, frischem Knoblauch in Scheiben, feinen Kräutern und Kartoffeln
40. **Zarte Baby-Kalamaria, natur** € 18,90
übertrüffelt mit Sauce aus frischem Knoblauch und Zitronensaft, angemacht mit Olivenöl, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
41. **Riesen-Schmetterlings-Garnelen** € 23,50
* Größe 6/8, 5 Stück vom Grill, übertrüffelt mit Zitronensaft-Knoblauch-Oliven-Sauce, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
42. **Fisch-Pfanne aus Edelfisch-Filet** € 22,90
* grätenfrei, mit Garnelen, mittelscharf, dazu frischer Knoblauch und Paprika, mit Weißwein verfeinert, dazu Kräuter-Reis und Salat
43. **Kalamaria-Pfanne „Korfu“** € 19,90
Baby-Calamari, in mittelscharfer Sauce, mit geriebenem Schafskäse, frischem Knoblauch und Kräutern, dazu Kräuter-Reis und Salat
44. **Garnelen-Pfanne aus Riesen-Garnelenschwänzen** € 24,50
* ohne Schale, mittelscharf, vom Backofen, mit Schafskäse, frischem Knoblauch und Kräutern, mit Kräuter-Reis und Salat
45. **Fisch-Teller „Gourmet“ für 1 Person** € 26,50
* Fisch-Filets, ohne Gräten, 1 Baby-Kalamaria, 1 Schmetterlings-Garnelle mit separater Sauce aus frischem Knoblauch, Zitronen und Kräutern, angemacht mit Olivenöl, dazu Kräuter-Reis und frisches Gemüse
Wir servieren den Fischsteller auch als Platte für mehrere Personen

Verschiedene Salate - Diafores Salates

15. **Griechischer Bauernsalat** € 10,50
mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse, angemacht mit Essig und Olivenöl
16. **Fitness-Salat-Teller nach Art des Hauses** € 10,60
mit knackigen Saison-Salaten, Tomatenscheiben, Peperoni, Zwiebeln, gebratenen Hühnerbrust-Streifen und Honig-Senf Sauce
17. **Meeresfrüchte-Salat hausgemacht** € 10,90
mit zartem Oktopus, Garnelen, Muscheln und Sepia, angemacht mit Rotwein-Essig und Olivenöl, garniert mit Tomaten
18. **Mediterraner Salat-Teller aus Saison-Salaten** € 14,90
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven, dazu gegrillte Baby-Kalamari, 2 Schmetterlings-Garnelen, Größe 6/8 und Cocktail-Sauce
19. **Salat-Teller à la Kreta aus Salaten der Saison** € 15,20
mit Tomaten, feinen Zwiebeln und Peperoni, dazu gebratene Fisch-Filet-Streifen ohne Gräten und Cocktail-Sauce

Verschiedene Fleischgerichte

46. **Schweinefleisch-Spieße** € 14,40
Souvlakia aus magerem Fleisch, mit Tzatziki garniert, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
47. **Paniertes Schweineschnitzel** € 13,80
aus magerem Fleisch, in der Pfanne gebraten, garniert mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Salat
49. **Bifteki aus feinem hausgemachten Hackfleisch** € 15,20
gefüllt mit Schafskäse, angemacht mit Peperoni und Tomaten, dazu Tzatziki, Kartoffeln und Salat
50. **Hühnerbrust-Filets „Kotopoulo“** € 14,90
Premiumqualität, mit Sahne-Champignon-Sauce, serviert mit knusprigen Kartoffeln in Scheiben, und buntem Salat
52. **Zarte Kalbsleber aus der Region** € 21,50
* mit feinen hausgemachten Röst-Zwiebeln, serviert mit Kartoffeln aus dem Backofen, dazu frisches buntes Gemüse
53. **Zarte Lamm-Koteletts** € 17,90
mariniert, mit verschiedenen feinen Kräutern, eingelegt in Öl, garniert mit Tzatziki, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
54. **Filet-Pfanne El Greco** € 18,90
Schweinefilets, in mittelscharfer Sauce, mit weichen Pfefferkörnern, mit Metaxa verfeinert, dazu Kartoffeln in Scheiben und Salat
55. **Zarte Lamm-Filets eingelegt in Öl** € 21,90
* mit verschiedenen feinen Kräutern, rosa gegrillt, serviert mit Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
56. **Schweinerücken-Steak à la Korinth** € 18,30
mit frischen Champignons und feinen Zwiebeln, in der Pfanne geschwenkt, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
57. **Lamm-Filets nach Großmutter's Rezept** € 22,50
* serviert mit Sauce aus frischer Minze, frischem Rosmarin und Knoblauch, dazu Reismudeln, knusprige Kartoffeln in Scheiben und Salat

Lamm-Hinterhaxen aus dem Backofen

72. **Arni Patates Lamm-Hinterhaxen** € 18,20
mit Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
73. **Arni Gigantes Lamm-Hinterhaxen** € 18,20
serviert mit Riesenbohnen und Salat
74. **Arni Lachanika Lamm-Hinterhaxen** € 18,20
serviert mit frischem Tagesgemüse und Salat
75. **Arni Kritharaki Lamm-Hinterhaxen** € 18,20
mit Reismudeln (griech. Teigware), mit Käse überbacken, dazu Salat