

TAVERNE
Gipshütte
schwäbisch-griechisch-gut

Speise



Karte



Wir begrüßen Sie auf´s herzlichste
in unserer kleinen Taverne.

Griechische Gastlichkeit,
gepaart mit schwäbischem Know how.
Abgerundet von einer traumhaften Kulisse,
die zu einem genussvollen Aufenthalt einlädt,
besonders auch für Ihre Familien- oder Geschäftsfeiern.

hausgemachter

Kuchen



Wir freuen uns sehr, Sie mit dieser Speisekarte
verwöhnen zu dürfen.

www.taverne-gipshuette.de

Kleine Leckereien, Salate und Suppen

	€
Tzatziki mit geröstetem Brot	6,50
Tirosalata „Obatzer“ - Fetakäse mit Kräutern und Chili, dazu geröstetes Brot	6,50
Teufelsbrot geröstetes, hausgebackenes Brot mit Chili, Olivenöl, Kräutern und Knoblauch	4,50
Knoblauchbrot geröstetes, hausgebackenes Brot mit frischen Kräutern und Knoblauch	4,50
Angemachter Fetakäse mit Oliven, Peperoni, Zwiebelringe und hausgebackenes Brot	7,50
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebelringe, Fetakäse und Oliven	9,50
Griechischer Bauernsalat mit 1 Souvlakispieß mit Tzatziki und geröstetem Brot	12,50
Champignoncremesuppe	5,50
Tomatencremesuppe	5,50
Trilogie von Pita griechische Blätterteigspezialität aus dem Backofen, mit verschiedenen Füllungen	12,50
Mediterranes Pfannengemüse mit frischen Kräutern, geschmolzenem Fetakäse, Tzatziki, gebackene Kartoffeln	12,50
Mediterranes Pfannengemüse mit 1 Souvlakispieß dazu frische Kräuter, geschmolzenener Fetakäse, Tzatziki und gebackene Kartoffeln	15,50

Aus Fluss und Meer

Gegrilltes Lachsfilet auf südländischem Gemüse mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse-Kräuterreis	17,50
Gegrillter Scampi-Spieß auf südländischen Gemüse-Bouquet, mit gebackenen Kartoffeln	16,50

Schwäbische und griechische Spezialitäten

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken	14,50
mit Pommes und Salat	
Heubraten	15,50
im Heubett gebackener Schweinenacken, mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Ofenfrischer Schweinebraten	16,50
mit frischen Champignons in Rahm, hausgemachten Spätzle und Salat	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	18,50
mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Rosagebratenes Rumpsteak	19,50
mit südländischen Gemüse, Tzatziki und gebackene Kartoffeln	
Geschmorte Lammkeule	19,50
mit südländischen Gemüse, Tzatziki und gebackene Kartoffeln	
Mix-Grill Teller	18,50
1 Souvlakispieß, 1 Lammkotelett, 1 Bifteki auf Tomatenspiegel mit geschmolzenem Fetakäse, dazu Gemüse-Kräuterreis, gebackene Kartoffeln, Tzatziki und Salat	
Souvlaki	14,50
2 Souvlakispieße auf gebackenen Kartoffeln, Gemüse-Kräuterreis, Tzatziki und Salat	
Bifteki	14,50
2 Fleischküchle vom Rind auf einem Tomatenspiegel, mit geschmolzenem Fetakäse, dazu Gemüse-Kräuterreis, gebackene Kartoffeln und Salat	
Tigania Lemonato	15,50
gebratene Würfel vom Schweinerücken in einer Zitronen-Weißweinsauce, mit frischen Kräutern, dazu Gemüse-Kräuterreis, gebackene Kartoffeln und Salat	

Dessert

Gemischtes Eis	4,50
Gemischtes Eis	mit Sahne 5,00
Griechischer Joghurt	mit Honig und Walnüssen 6,50

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Cola ^{1,9}	2,30	3,50
Fanta ^{1,2,5}	2,30	3,50
Spezi ^{1,2,5,9}	2,30	3,50
<hr/>		
Schweppes Bitter Lemon ^{1,4}	0,20 l	2,50
Teinacher Gourmetwasser	0,25 l	2,30
Teinacher Gourmetwasser	0,75 l	3,90
Teinacher Gourmet still	0,50 l	3,30
Apfelsaft	0,20 l	2,50
Orangensaft	0,20 l	2,80
Johannisbeernektar	0,20 l	2,80
Rhabarbersaft	0,20 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,40 l	3,50
Orangensaft	0,40 l	3,50
Johannisbeernektarschorle	0,40 l	3,50
Rhabarbersaftschorle	0,40 l	3,50
Eistee Zitrone	0,40 l	3,50
Eistee Pfirsich	0,40 l	3,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee Creme	2,30
Pott Kaffee Creme	3,00
Tasse Espresso	2,00
Mokka griechischer Kaffee	2,50
Pott Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,30
Heisse Schokolade	3,50
Pott Tee (verschiedene Sorten)	3,00
Nescafe Frappé kalt geschlagener Nescafe	3,00

Schnäpse ^{2 cl}

Ouzo, Wodka, Birne, Obstler, Himbeere, Kirsch, Metaxa, Zipouro hauseigener Traubenbrand	2,50
--	------

Liköre ^{2 cl}

Cassis, Pfirsich, Amaretto, Baileys, Ramazzotti, Fernet	3,50
--	------

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoff
3) mit Süßungsmittel
4) chininhaltig
5) mit Antioxydationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) geschwärzt
8) geschwefelt
9) coffeinhaltig

Biere

		€
Dinkelacker Privat	0,4 l	2,80
Cluss Kellerpils naturtrüb	0,3 l	2,80
Sanwald Hefe hell	0,5 l	3,20
Sanwald Kristall	0,5 l	3,20
Sanwald Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,00
Dinkelacker alkoholfrei	0,33 l	2,80
Radler süß / sauer	0,4 l	2,80
Hefe Radler süß / sauer	0,5 l	3,20

Weine aus der Region

offen

Großbottwarer Wunnenstein

Trollinger trocken	0,20 l	3,70
Trollinger mit Lemberger	0,20 l	3,70
Lemberger trocken	0,20 l	3,90
Weißherbst	0,20 l	3,70
Riesling trocken	0,20 l	3,70
Schorle weiß, rot, rosé	0,20 l	2,50

Griechische Hausweine

offen

Rot, Weiss, Rosé	0,20 l	3,50
je Krug	0,50 l	7,00
je Krug	1,0 l	13,50

Aperitifs

Prosecco Spumante	0,1 l	3,50
Prosecco Spumante	0,7 l	21,50
Prosecco Pfirsich	0,1 l	4,00
Prosecco Cassis	0,1 l	4,00
Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	5,50
Hugo ^{1,4}	0,2 l	5,50
Ouzo auf Eis		5,50

Bei Bedarf, fragen Sie bitte nach unserer Speisekarte mit **Allergen-Kennzeichnung**

Alle Preise inklusiv Bedienung und Mehrwertsteuer