



Griechische Wochen

im Gasthof Eisenbahn
von 9. Mai bis 14. Juli 2017

Die Säulen unserer griechischen Küche sind die frischen Produkte und das original griechische Olivenöl sowie griechische Gewürze in unseren Speisen. Sehen Sie hier die aktuelle Speisekarte mit kalten und warmen Vorspeisen, Suppen, Meeresspezialitäten und Fleischgerichten. Altes und Bewährtes lassen sich hervorragend mit der modernen Küche Griechenlands kombinieren.

καλή όρεξη!

Guten Appetit!

Unser griechisches Menu in 4 Gängen

Pikilia

Feta, Dolmadàkia, Oliven, Oktopus

Kotasoupa Avgolemono

Feine Geflügelsuppe mit Zitrone und Ei

Urania's Best

Arnisia Paidakia

Zarte Lammkoteletten auf Knoblauchjus

Oliven-Bratkartoffeln

Geschmortes Ofengemüse

Griechische Dessertvariation

Frische Feigen in Rotwein

Parfait Sorbas

Wir servieren das Menu ab 2 Personen

Pro Person 60.–

Vorspeisen

Tzatziki

Griechisches Naturjoghurt mit knackigen
Gurken und Knoblauch

8.-

Dolmadákia Hedypathia (Sinnlichkeit)

Weinblätter gefüllt mit Reis,
schön garniert mit Tzatziki

8.-

Feta, original griechischer Schafskäse

mit Olivenöl, Oliven, schwarzem Pfeffer
und feinem Brot

9.50

Choriatiki

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Peperoni, Oliven,
original griechischem Feta und
getrocknetem Oregano

12.50

Halloumi

Grillierter zypriotischer Käse mit Olivenöl
und getrocknetem Oregano

12.50

Elies Kalamon

Schmackhafte schwarze und grüne Oliven
aus Kalamata

8.50

Chtapodi Krassato

Oktopus schonend gegart –
herrlich griechisch und sehr fein mit
bestem Essig und Olivenöl angemacht

14.50

Kalokairi Salata

Mit Tomaten, Feigen, Melonen,
Spargeln und weiteren farbigen Komponenten
aus dem griechischen Garten

12.50

Pikilia für 2 Personen

Eine kulinarische Reise durch
die kalte Küche Griechenlands

23.-

Suppen

Ntomatosoupa me Ouzo

Schmackhafte Tomatensuppe mit
aromatischen Kräutern

9.-

Kotasoupa Avgolemono

Feine Geflügelsuppe mit Zitrone und Ei

9.-

Vegetarisch

Kritharaki-Risotto me Saltsa Tomata

mit Tomaten, Kräutern und Feta

21.50

Fisch

Psari Lavraki

Ganz gebratener Fisch (je nach Angebot)
mit Zitronenöl und frischen Kräutern,
begleitet von Oliven-Kartoffeln

39.–

Octopus «Kyria Urania»

Gegrillte Tintenfischarme auf mediterranem
Gemüse mit frischen Kräutern
und würzigem Tzatziki

36.–

Kalamari

Frittierter Tintenfisch mit Tzatziki,
Paprikasauce und Kräuter-Bratkartoffeln

27.50

Fleisch

Moussaka

Auberginenauflauf mit
Rindshackfleisch im Ofen gebacken –
ein berühmtes griechisches Gericht

24.–

Souvlaki Corfiatiko

Am Spiess gebratenes zartes Fleisch
vom Schwein und vom Lamm
mit Oliven-Kartoffeln und Ofengemüse

29.–

Giouretsi

Rindfleischeintopf mit griechischen
Kritharaki (Reisteigwaren)
mit Käse überbacken im Tontopf serviert –
ein Sonntagsgericht

28.–

Soutzoukalia

Mit Ouzo gewürzte Hackfleischbällchen,
geschmort in einer Tomaten-Peperoni-Sauce.

Mit Reis serviert – typisch griechisch

27.–

Kotopoulo aspharagos

Mit Feta gefüllte Pouletbrust,
paniert und langsam gebraten
mit Spargeln und Kritharaki-Risotto

33.–

Fileto Vuono «Yamas»

Rindsfilet mit Meersalz und einer
Kräuter-Zitronen-Kruste, serviert
mit Ofengemüse und Oliven-Bratkartoffeln

46.-

Arnisia Paidakia

Lammkoteletten rosa gebraten.
Knoblauch, Oliven-Kartoffeln, Ofengemüse
und Kräuterseitlinge gehören dazu

39.50

Happy Beginner

«Yamas» – der Apéro-Drink

Klingt wie Zorbas auf der Zunge

1 dl | 9.50

Paranga Sparkling, Schaumwein Kir-Yianni

Wunderbar erfrischender Sparkling

1 Glas | 9.50

Weissweine

Notios weiss, Peloponnes

Feinperlig, filigran, leicht

50% Roditis / 50% Moschofilero

2016 | 75 cl | 43.–

Assyrtiko by Gaia, Santorini

Sehr angenehm und trotzdem kräftig

100% Assyrtiko

2016 | 75 cl | 55.–

Vassaltis Santorini PDO

Sehr griechisch

100% Assyrtiko

2016 | 75 cl | 64.–

Roséwein

Aplà Rosé, PGI Drama

Lachsfarbener kräftiger Roséwein

60% Xiomavro / 40% Cabernet Sauvignons

2016 | 75 cl | 52.–

Die Qualität der griechischen Weine hat sich in den letzten Jahren sehr gesteigert. Wir haben aus einem grossen Angebot einige ausgesucht und freuen uns, Ihnen eine sehr gute Auswahl präsentieren zu können. Yamas.

Rotweine

Aplà Red, PGI Drama

Modern, kräftig und dominant, Nordgriechenland

Cabernet Sauvignon und Xinomavro

2016 | 75 cl | 49.–

Gaia S, Peloponnes

Weich, rassig, etwas taninhaltig

70% Agiorgitiko / 30% Syrah

2014 | 75 cl | 55.–

Biblinos

Ktima Biblia Chora, Pangeon

100% unbekannte griechische Rebsorte

2012 | 75 cl | 64.–

Alpha Xinomavro Reserve, Alpha Estate

Leuchtende rubinrote Farbe,

voll im Mund, langer Abgang

100% Xinomavro / Alte Reben

2013 | 75 cl | 57.–

Eclipse, Gentile PGI

Ein feiner, trockener Rotwein Kefalonia

100% Mavrodaphne

2015 | 75 cl | 59.–

Gaia Estate, PDO, Nemea

90 Punkte bei Robert Parker

Kompakt, würzig, voller Wucht und Kraft

100% Agiorgitiko

2013 | 75 cl | 75.–

Cyrus one, Thessalien PGI

Aufgepasst – für alle Bordeaux-Liebhaber!

Ein Spitzen-Crus aus Achinos, Thessalien

vom Weingut La Tour Melas

33% Merlot / 33% Cabernet Franc /

33% Agiorgitiko

2015 | 75 cl | 68.–

Gasthof Eisenbahn

Sybille und Reto Lüchinger

Bahnhofstrasse 2

8570 Weinfelden

Telefon 071 622 10 60

Telefax 071 622 79 86

info@gasthof-eisenbahn.ch

Gestaltung, Satz, Druck:

Wolfau-Druck AG,

8570 Weinfelden