



# *Speisegaststätte Rosenhof*

*Griechische und deutsche  
Spezialitäten*

*Öffnungszeiten: 10·30 bis 22·30 Uhr  
Warme Küche von 11·00 bis 22·00 Uhr*

*Montag Ruhetag*

*...nutzen Sie unsere Nebenräume, 2 Kegelbahnen oder den  
Biergarten in der Sommerzeit für Firmen- Geburtstagsfeiern  
oder andere Feste nach Absprache!*

## Suppen

€

- 1. Griechische Bohnensuppe mit Brot** 2.90
- 2. Hühnersuppe mit Brot** 2.90

## Vorspeisen

- 4. Gebackene Zucchini mit Tzatziki und Brot** 4.90
- 5. Gebackene Auberginen mit Tzatziki und Brot** 4.90
- 6. Saganaki** 4.50  
*panierter Feta Käse mit Brot*
- 7. Feta aus dem Backofen** 4.90  
*pikant, gewürzt mit roten Pfeffer, Knoblauch  
und Brot*
- 8. Dolmadakia** 4.20  
*Weinblätter gefüllt mit Reis, Tzatziki und Brot*
- 10. Florinis** 5.20  
*rote Paprika gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch,  
dazu Brot*
- 12. Knoblauchbrot** 2.30
- 13. Tiropitakia** 4.50  
*fünf Käsetaschen*
- 14. Tzatziki** 3.20  
*Joghurt mit Knoblauch, Gurken, Kräutern und Brot*

**15. Oliven – Peperoni** *mit Essig und Öl, dazu Brot* **3.20**

**17. Peperoni vom Grill** **4.20**

*mit Knoblauch, dazu Brot*

**19. Vorspeiseteller** **7.50**

*Zucchini, Auberginen, Saganaki, Käsetasche,*

*Tzatziki dazu Brot*

## **Salate**

**20. Bauernsalat** **6.20**

*grüner Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,*

*Zwiebel, Paprika, Feta Käse und Brot*

**22. Meeresfrüchtesalat** **7.20**

*mit grünen Salat, Meeresfrüchte, Peperoni,*

*Paprika, Essig und Öl, dazu Brot*

**23. Putensalat** **7.90**

*grüner Salat, mit gebratene Putenstücke, Paprika,*

*Tomaten, Gurken, Balsamico-Dressing und Brot*

## **Beilagen**

**24. Brot** **1.00**

**25. Pommes frites** **2.20**

**26. Reis** **2.20**

**29. Pita-Brot** **1.20**

## Pfannengerichte

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>30. Wienerschnitzel</b> <i>(vom Schwein)</i>                 | <b>8.00</b>  |
| <i>mit Pommes und Salat</i>                                     |              |
| <b>31. Seniorenschnitzel</b> <i>mit Pommes und Salat</i>        | <b>7.00</b>  |
| <b>32. Schnitzel mit Champignonsauce</b> <i>(vom Schwein)</i>   | <b>8.90</b>  |
| <i>mit Pommes und Salat</i>                                     |              |
| <b>33. Schnitzel "Zigeuner Art"</b> <i>(vom Schwein)</i>        | <b>9.20</b>  |
| <i>mit Pommes und Salat</i>                                     |              |
| <b>34. Cordon bleu</b> <i>(vom Schwein)</i>                     | <b>9.20</b>  |
| <i>mit Pommes und Salat</i>                                     |              |
| <b>36. Putenschnitzel "Wiener Art"</b>                          | <b>9.20</b>  |
| <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat</i>               |              |
| <b>37. Hähnchenbrustfilet</b>                                   | <b>10.90</b> |
| <i>in Weißweinsauce, mit Kartoffelpüree, Broccoli und Salat</i> |              |

## Pfännchenspezialitäten

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>41. Gyrospfännchen</b>   | <b>10.50</b> |
| <i>mit Champignons, Metaxasauce, Zwiebel,<br/>Paprika, Brot und Salat</i>             |              |
| <b>42. Schweinefilet in Metaxasauce</b>   | <b>10.90</b> |
| <i>mit Champignons, Zwiebel,<br/>Paprika, Brot und Salat</i>                          |              |
| <b>44. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce</b>  | <b>10.90</b> |
| <i>mit Champignons, Zwiebel, Paprika, Brot<br/>und Salat</i>                          |              |
| <b>45. Garnelenpfännchen</b>  | <b>10.90</b> |
| <i>Garnelen in Metaxasauce, mit Champignons, Zwiebel,<br/>Paprika, Brot und Salat</i> |              |

## Lammfleisch aus dem Backofen Juwezi (Lammhaxe)

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>67. mit Kritharaki (kleine längliche Nudeln)</b>       | <b>10.90</b> |
| <i>mit Käse<sup>5</sup> überbacken, dazu Salat</i>        |              |
| <b>68. mit Spaghetti und Käse<sup>5</sup> überbacken,</b> | <b>10.90</b> |
| <i>dazu Salat</i>   |              |
| <b>69. mit grünen Bohnen und Salat</b>                    | <b>10.90</b> |
| <b>70. mit dicken Bohnen und Salat</b>                    | <b>10.90</b> |

## Grillspezialitäten

€

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>50. Gyros</b>  | <b>8.90</b>  |
| <i>mit Reis, Tzatziki und Salat</i>   |              |
| <b>51. Gyros-Kalamari</b>   | <b>9.90</b>  |
| <i>mit Reis, Tzatziki und Salat</i>   |              |
| <b>52. 2 Suvlaka</b>  | <b>9.50</b>  |
| <i>2 Fleischspieße mit Tzatziki, Reis und Salat</i>                                     |              |
| <b>53. Suvlaki</b>  | <b>7.90</b>  |
| <i>1 Fleischspieß mit Tzatziki, Pommes<br/>und Salat</i>                                |              |
| <b>54. Suvlaki-Kalamaris</b>  | <b>9.90</b>  |
| <i>mit Tzatziki, Pommes und Salat</i>   |              |
| <b>55. Suvlaki nach Art des Hauses</b>  | <b>10.90</b> |
| <i>gefüllt mit Feta Käse dazu Paprika,<br/>Zwiebeln, dicke Bohnen, Pommes und Salat</i> |              |
| <b>56. Gyros -Pita</b>  | <b>8.90</b>  |
| <i>Gyros mit Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln Tzatziki und Salat</i>                         |              |
| <b>57. Schweinefilet</b>  | <b>10.90</b> |
| <i>in Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree, Broccoli und Salat</i>                          |              |
| <b>58. Lendenspieß "Zigeuner Art" (vom Schwein)</b>                                     | <b>10.90</b> |
| <i>mit Zwiebeln und Paprika, dazu Pommes und Salat</i>                                  |              |
| <b>59. Lammkoteletts</b>  | <b>10.90</b> |

*mit grüne Bohnen, Reis, Tzatziki und Salat*

**60. Rhodos Teller** **9.90**

*Gyros, Suvlaki, Tzatziki, Reis und Salat*

**61. Kos Teller** **11.50**

*Gyros, Suvlaki, Schweinefilet, Tzatziki, Reis  
und Salat*

**62. Parga Teller** **11.50**

*Gyros, Suvlaki, Kalamari, Tzatziki, Reis  
und Salat*

**65. Grillplatte für zwei Personen** **24.90**

*Gyros, 2 Suvlaki, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Tzatziki,  
Pommes und zwei Salate*

## **Überbackene Gerichte**

**71. Spaghetti überbacken** **7.50**

*mit Feta Käse, Champignons und  
Metaxasauce, dazu Salat*

**72. Gyros überbacken** **10.90**

*mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes und Salat*

**73. Suvlaki überbacken** **9.20**

*1 Fleischspieß mit Metaxasauce,  
dazu Pommes und Salat*

**74. Suvlakia überbacken** **10.90**

*2 Fleischspieße mit Metaxasauce,  
dazu Pommes und Salat*

**75. Schweinefilet überbacken** **11.90**

*mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat*

**76. Putenbrustfilet überbacken** **10.90**

*mit Metaxasauce, dazu Pommes und Salat*

## **Fischspezialitäten** €

**82. Gavros** **8.90**

*kleine gebackene Sardinen, dazu Pommes,  
Tzatziki und Salat*

**83. Seelachs Filet (gebacken)** **9.20**

*dazu Kartoffelsalat und Salat*

**84. Kalamaris** **9.50**

*saftig und knusprig mit Pommes, Tzatziki und Salat*

**85. Zungenfilet (gebacken)** **9.90**

*dazu Kartoffelsalat, Tzatziki und Salat*

**86. Garnelen** **12.50**

*gebratene Riesengarnelen in Weißweinsauce, mit Pommes  
und Salat*

**87. Garnelen – Kalamaris** **10.90**

*mit Tzatziki, Pommes und Salat*

**88. Lachsfilet** **11.50**

*in Weißweinsauce, mit Kartoffelpüree, Broccoli und Salat*

**90. Fisch – Platte** **12.90**

*Garnelen, Kalamaris, Zungenfilet, Sardinen,  
Tzatziki, Pommes und Salat*

**91. Fisch – Platte für zwei Personen** **25.50**

*Garnelen, Kalamaris, Zungenfilet, Sardinen,  
Tzatziki, Pommes und zwei Salate*



## Pizza

<b>100. Salami</b> <sup>1</sup>	<b>5.90</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Salami<sup>1</sup></i>	
<b>101. Schinken</b> <sup>2</sup>	<b>5.90</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup> und Vorderschinken<sup>2</sup></i>	
<b>103. Romana</b>	<b>6.90</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Salami<sup>1</sup>, Vorderschinken<sup>2</sup> und Champignons</i>	
<b>107. Meeresfrüchte</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup> und Meeresfrüchte</i>	
<b>108. Spezial</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Salami<sup>1</sup>, Vorderschinken<sup>2</sup>, Oliven, Paprika und Champignon</i>	
<b>109. Hähnchen</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Hähnchenstücke, Paprika und Zwiebel</i>	
<b>110. Gyros</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Gyros und Zwiebel</i>	
<b>111. Griechisch</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Salami<sup>1</sup>, Vorderschinken<sup>2</sup>, Oliven, Peperoni, Paprika und Weichkäse</i>	
<b>112. Vegetaria</b>	<b>7.50</b>
<i>Tomaten, Käse<sup>5</sup>, Champignons, Peperoni, Broccoli, Paprika und Oliven</i>	

## Nachspeisen

€

<b>114.</b> Griechischer Joghurt <i>mit Honig und Walnüssen</i>	2.90
<b>115.</b> Apfelstrudel	1.80
<b>116.</b> Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce</i>	2.30
<b>117.</b> Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis</i>	2.30
<b>118.</b> Gemischtes Eis <i>mit Sahne, Schoko, Vanille, Erdbeere</i>	3.20
<b>119.</b> Vanilleeis <i>mit Schokoladensauce</i>	3.20
<b>120.</b> Vanilleeis <i>mit heißen Himbeersauce</i>	3.20

## Warme Getränke

<b>122.</b> Tasse Kaffee	1.50
<b>123.</b> Kännchen Kaffee	3.00
<b>124.</b> Latte Macchiato	2.90
<b>125.</b> Capuccino	2.50
<b>126.</b> Glas Tee <i>(verschiedene Sorten)</i>	1.50
<b>127.</b> Kännchen Tee	3.00
<b>128.</b> Glas Tee <i>mit Rum (2cl Rum)</i>	3.00
<b>129.</b> Grog	2.40
<b>130.</b> Tasse Schokolade	2.50
<b>131.</b> Espresso	1.50
<b>132.</b> Doppelter Espresso	2.50
<b>133.</b> Glas Glühwein	0,2l 2.20
<b>134.</b> Eiscafe mit Vanilleeis	2.50

## Alkoholfreie Getränke

<b>250. Orangenlimonade</b> <sup>4</sup>	<b>0,3l</b>	<b>2.00</b>
<b>251. Orangenlimonade</b> <sup>4</sup>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>
<b>252. Zitronenlimonade</b>	<b>0,3l</b>	<b>2.00</b>
<b>253. Zitronenlimonade</b>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>
<b>254. Cola</b> <sup>4, 6, 7</sup>	<b>0,3l</b>	<b>2.00</b>
<b>255. Cola</b> <sup>4, 6, 7</sup>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>
<b>256. Cola – Mix</b> <sup>4,6</sup>	<b>0,3l</b>	<b>2.00</b>
<b>257. Cola – Mix</b> <sup>4,6</sup>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>
<b>258. Mineralwasser spritzig</b>	<b>0,3l</b>	<b>2.00</b>
<b>259. Mineralwasser spritzig</b>	<b>0,4l</b>	<b>2.40</b>
<b>260. Stilles Wasser</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.20</b>

1= Konservierungsstoff: Natriumnitrat, Farbstoff E 120 oder E 160a, Antioxidationsmittel E301

2= Konservierungsstoff E 250, Stabilisator E 450, E331, E262, Antioxidationsmittel E300, Ascorbinsäure,

Geschmackverstärker E 621 4= Farbstoffe

5= Käse Edamer mit Farbstoff Beta Carotin

6= Koffein 7= Säuerungsmittel E 338 E 330

## Säfte

€

<b>261. Orangensaft</b>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>
<b>262. Apfelsaft</b>	<b>0,4l</b>	<b>2.50</b>

## Biere

<b>264. Helles Bier vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.40</b>
<b>266. Pils vom Faß</b>	<b>0,4l</b>	<b>2.40</b>
<b>267. Schwarzbier vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.60</b>
<b>268. Helles Hefeweizen vom Faß</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.60</b>
<b>269. Radler</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.40</b>
<b>270. Dunkles Hefeweizen</b>	<b>0,5l</b>	<b>2.60</b>

<b>271. Leichtes Hefeweizen</b>	0,5l	2.60
<b>272. Kellerbier</b>	0,5l	2.60
<b>273. Alkoholfreies Bier</b>	0,5l	2.60
<b>275. Kristallweizen (Maisel)</b>	0,5l	2.60
<b>276. Colaweizen</b>	0,5l	2.60
<b>277. Russen</b>	0,5l	2.60
<b>278. Saisonbier</b>	0,5l	2.60
<b>279. Alkoholfreies Hefeweizen</b>	0,5l	2.60
<b>280. Leichtes Bier</b>	0,5l	2.60
<b>281. Biere vom Faß</b>	0,3l	2.00

## *Schorlen*

<b>282. Apfelsaftschorle</b>	0,4l	2.50
<b>283. Orangensaftschorle</b>	0,4l	2.50
<b>284. Traubensaftschorle</b>	0,4l	2.50
<b>285. Johannisbeerschorle</b>	0,4l	2.50
<b>286. Weinschorle</b>	0,4l	3.20
<b>287. Frankenweinschorle</b>	0,4l	3.80

## *Sekt*

<b>332. Haussekt</b>	0,7l	12.90
<b>333. Fürst vom Metternich</b>	0,7l	19.90
<b>334. Piccolo</b>	0,2l	3.20

## *Spirituosen*

		€
<b>288. Ouzo</b>	2cl	1.50
<b>289. Himbeergeist</b>	2cl	1.70
<b>290. Williams Birnengeist</b>	2cl	1.70
<b>291. Vodka</b>	2cl	1.70
<b>292. Jägermeister</b>	2cl	1.70
<b>293. Underberg</b>	2cl	1.70

<b>294. Malteser</b>	2cl	1.70
<b>295. Asbach Uralt</b>	2cl	2.00
<b>296. Metaxa*****</b>	2cl	2.00
<b>297. Baileys</b>	2cl	2.00
<b>298. Ramazotti</b>	2cl	2.00
<b>299. Whiskey</b>	4cl	4.00
<b>300. Whiskey – Cola</b>	0,2l	4.00
<b>301. Vodka Mix</b>	0,2l	4.00
<b>302. Bacardi – Cola</b>	0,2l	4.00
<b>303. Campari – Orange</b>	0,2l	3.50
<b>304. Geschpritzte</b>	2cl	2.20
<b>305. Amaretto</b>	2cl	1.50
<b>306. Klare Schnäppse</b>	4cl	2.50
<b>307. Aperol Spritz</b>	0,2l	3,70

## Griechische Weißweine

<b>309. Retsina trocken</b>	0,2l	3.20
<b>310. Athos trocken</b>	0,2l	3.20
<b>311. Demestica trocken</b>	0,2l	3.20
<b>312. Imiglykos halbsüß</b>	0,2l	3.20
<b>313. Samos (Qualitäts-Likörwein)</b>	0,2l	3.20
<b>331. Frankenwein (trocken, halbtrocken)</b>	0,2l	3.20

## Griechische Rotweine

<b>315. Athos trocken</b>	0,2l	3.20
<b>316. Demestica trocken</b>	0,2l	3.20
<b>317. Naousa trocken (Qualitätswein)</b>	0,2l	3.20
<b>318. Rhodos halbtrocken</b>	0,2l	3.20
<b>319. Mavrodaphni (Qualitäts-Likörwein)</b>	0,2l	3.20
<b>320. Imiglykos halbsüß</b>	0,2l	3.2

## Griechische Rose Weine

<b>321. Rose trocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>3.20</b>
<b>322. Rose halbtrocken</b>	<b>0,2l</b>	<b>3.20</b>
<b>323. Weiß – Rot – Rose Weine</b>	<b>0,5l</b>	<b>6.00</b>

## Griechische Flaschenweine

€

<b>324. Caramelo halbtrocken (weiß, rot)</b>	<b>0,187l</b>	<b>3.20</b>
--	---------------	-------------

*Caramelo ist eine aufregende neue Alternative für Perlwein, den die Sinne belebt. Es hat einen leicht prickelnden Charakter und einen geschmeidig ausgeglichenen Nachgeschmack.*

<b>325. Retsina trocken (weiß)</b>	<b>0,5l</b>	<b>6.00</b>
------------------------------------	-------------	-------------

<b>326. Kritikros trocken (weiß, rot)</b>	<b>0,75l</b>	<b>10.00</b>
---	--------------	--------------

*Ein weicher und ausgewogener Weißwein, mit einer eleganten Säure und einem Aroma von exotischen Früchten.*

*Ein purpurroter Wein mit einer feiner Note von Beeren und einem weichen und ausgewogenen Geschmack.*

<b>327. Chalkidiki trocken (weiß, rot)</b>	<b>0,75l</b>	<b>12.00</b>
--	--------------	--------------

*Strahlender Weißwein mit einem trockenen und erfrischenden Geschmack.*

*Geschmeidig und lebhafter Rotwein mit einen jungen und eleganten Duft.*

<b>328. Naousa trocken (rot)</b>	<b>0,75l</b>	<b>12.00</b>
----------------------------------	--------------	--------------

*Trockener Qualitätswein mit robustem Körper, einem eleganten, bouquetreichen Duft und aromatischem Holzton.*

<b>329. Agioritiko halbtrocken (weiß, rose)</b>	<b>0,75l</b>	<b>14.00</b>
---	--------------	--------------

*Ein halbtrockener Weißwein mit fruchtigem Duft und einem vollen, edlen Geschmack mit feiner Säure.*

*Ein sehr ausgewogener und fruchtiger Rosé Wein, mit weichem Abgang und einem sehr erfrischenden Bouquet.*

<b>330. Kanenas trocken (weiß)</b>	<b>0,75l</b>	<b>18.00</b>
------------------------------------	--------------	--------------

*Dieser trockener Weißwein zeichnet sich durch ein zitrisches Fruchtaroma mit einer feinen Muskatnote, das sich am Gaumen in einem harmonischen und gut ausbalancierten Zusammenspiel der beiden Rebsorten widerspiegelt, wobei hier reife Früchte dominieren. Im Abgang ist er dennoch klar, erfrischend und nachhaltig*