



Geschmack mit Tradition

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst

**Herzlich willkommen
es freut uns, dass Sie bei uns sind!**

**Wir begrüßen Sie herzlich im
Restaurant MYTHOS.**

**In gemütlichem Ambiente im
Herzen von Markt Schwaben hat unser
Team es sich zur Aufgabe gemacht,
Ihnen besten Service zu bieten und Ihre
Wünsche aus der reichhaltigen
Speisekarte zu Ihrer Zufriedenheit
zu erfüllen.**

**Genießen Sie Ihren Aufenthalt
in unserem Restaurant!**

**Ihr Nikos und das
gesamte MYTHOS - Team!**

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen. Gerne organisieren wir Ihre Familien-,
Jubiläumsfeiern sowie Geschäftsessen. Sprechen Sie uns einfach an!*

-Allergene-

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen¹, Gerste², Hartweizen³, Roggen⁴, Hafer⁵), B Krebstiere,
C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose,
H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse,
N Weichtiere, O Sesamsamen

-Zusatzstoffe-

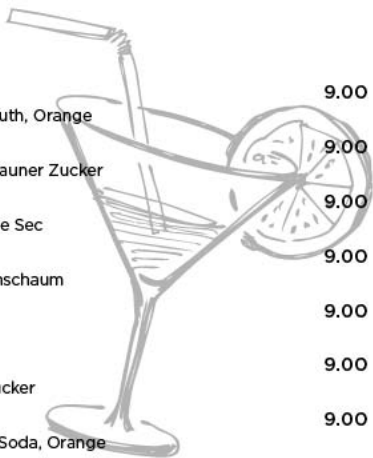
1 Chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder
stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel,
8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulphite

Aperitifs

230. Ouzo auf Eis	4cl	4.50
231. Ouzo Plomari	2cl	2.50
232. Ouzo Plomari (kleine Flasche)	0,2l	12.00
233. Ouzo Idoniko (kleine Flasche)	0,2l	16.90
234. Ouzo Matarelli (kleine Flasche)	0,2l	16.90
235. Martini Bianco / Sherry	5cl	7.50
236. Prosecco ^{no}	0,1l	5.90
237. Campari Soda / Orange ⁴	5cl	7.50
238. Aperol Spritz ^{no}		7.50
239. Hugo ^{no}		7.50

Cocktails

241. Negroni		9.00
Gin, Campari, Vermouth, Orange		
242. Mojito		9.00
Rum, Minze, Lime, brauner Zucker		
243. Margarita		9.00
Tequila, Zitrone, Triple Sec		
244. White Russian ⁶		9.00
Wodka, Kahlúa, Milchschaum		
245. Cuba Libre ^{3,4,7}		9.00
Cola, Rum, Limette		
246. Caipirinha		9.00
Cachaça, Limette, Zucker		
247. Americano ⁴		9.00
Vermouth, Campari, Soda, Orange		
248. Ipanema Alkoholfrei		9.00
Maracuja, Ginger Ale, Zucker		



Metaxa

250. Metaxa 5 Sterne	2cl	40%	3.50
251. Metaxa 7 Sterne	2cl	40%	4.50
252. Metaxa Private Reserve	2cl	40%	7.50

Mezedes - kalt

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Tzatziki ^c
Der Klassiker - Joghurt mit Salatgurken und Knoblauch, Olivenöl | 5.30 |
| 2. | Taramas ^{DA}
Fischeiercreme aus roten Karpfeneiern | 6.30 |
| 3. | Melitzanosalata
Leckere pürierte Auberginencreme | 6.80 |
| 4. | Tirokafteri ^c
Würzige Fetakäse Creme | 6.80 |
| 5. | Trilogia ^{G,DA}
Drei unsere Cremes | 8.90 |
| 6. | Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis | 7.80 |
| 7. | Feta ^c
Schafskäse mit Olivenöl und Oregano | 8.50 |
| 8. | Elies & Piperghies ²
Oliven und Peperoni mit Knoblauch | 6.50 |
| 10. | Kria Pikilia ^{G,DA,2AI}
kalte Vorspeisenplate | 14.80 |



Mezedes - warm

- | | |
|---|-------|
| 12. Peperoni gegrillt | 6.00 |
| Mittelscharfe Peperoni vom Grill mit Knoblauch | |
| 13. Mix Tiganita ^{A1C} | 8.90 |
| Auberginen und Zucchini im Teigmantel dazu Tzatziki | |
| 14. Florinis ^c | 9.30 |
| Rote Paprika vom Grill mit Schafskäsefüllung | |
| 15. Manitaria | 6.90 |
| gegrillte Champignons mit Knoblauch | |
| 16. Kolokithokeftedes ^{G,A1C} | 9.30 |
| Zucchinipuffer zubereitet mit Zwiebeln, Dill, Eier, Mehl, Parmesan, Brotbrössel dazu Tzatziki | |
| 17. Champignons mit Metaxasauce ^c | 10.90 |
| und Käse überbacken | |
| 18. Oktopus vom Grill ⁿ | 16.80 |
| Junger Tintenfisch vom Grill in feinem Honigdressing | |
| 19. Kalamari Tentakeln ^{n,A1} | 9.90 |
| kross gebraten auf Rucolabett mit Tzatziki | |
| 20. Gavros ^{DA1} | 9.50 |
| leckere Sardinen aus der Pfanne | |
| 21. Garides Saganaki | 13.90 |
| Garnelen in Tomatensauce und Kräuter | |
| 22. Zesti Pikilia ^{G,D,A,2,A1} | 14.90 |
| warme Vorspeisenplatte | |

***Sie können sich nicht entscheiden?
Da hätten wir was!***

- | | |
|---|-------|
| 29. Gemischter Vorspeisenteller pro Person ^{G,D,A,ALCO,H} | 18.70 |
| Kalt und warm | |



***Genießen Sie Ihre Vorspeisen auf
griechischer Art und probieren
dazu ein Ouzo Plomari auf Eis
4cl 3.90***

Zu den Vorspeisen empfehlen wir...

- | | |
|--|------|
| 30. Pitabrot ^{A1} | 2.80 |
| 31. Pitabrot mit Knoblauch ^{A1} | 3.00 |
| 32. Knoblauchbrot ^{A1} | 3.00 |

Käsespezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 23. Feta Saganaki ^{G0,A1}
Feta paniert, gebacken | 9.30 |
| 24. Feta Saganaki Special ^{G0,A1}
Feta in Blätterteig mit Honig und Sesam | 10.50 |
| 25. Feta Fournou ^{G2}
im Tontopf gebacken, Oliven, Tomaten und Peperoni | 10.50 |
| 26. Halloumi ^G
Zypriotischer Grillkäse auf Tomaten und Balsamico-Sherry-Dressing | 10.50 |



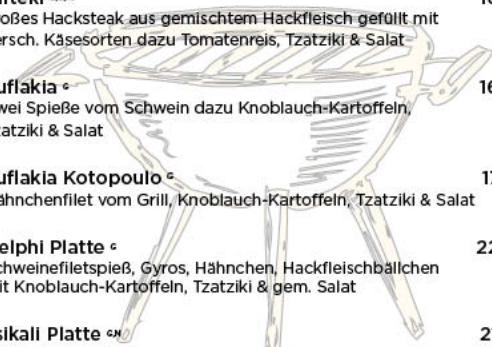
Salate

- | | |
|---|-------|
| 35. Griechischer Bauernsalat ^{G2}
mit Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven, Fetakäse | 11.90 |
| 36. Chorta ^{G2}
blanchierter Löwenzahn | 6.80 |
| 37. Rucola Salat ^{G,H,A1}
nach Art des Hauses mit Halloumi Käse, Walnüssen, Cocktailtomaten, Croûtons, Honigdressing | 16.50 |
| 38. Cranberry Salat ^{G,A1}
Großer bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet vom Grill, Croûtons, Halloumi Käse und hausgemachtes Dressing | 16.50 |
| 39. Rote Bete ^{G,A1}
mit Manourikäse und Honig | 7.80 |



Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|---|-------|
| 40. | Gyros ^c
Schweinefleisch vom Drehspieß, mit Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki & Salat | 14.90 |
| 41. | Paros Platte ^{c,M}
Gyros mit Babykalamari vom Grill, Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki & Salat | 18.50 |
| 42. | Medusa Platte ^{c,M}
Gyros mit Babykalamari frittiert, Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki & Salat | 18.90 |
| 43. | Bifteki ^{c,c,AI}
großes Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch gefüllt mit
versch. Käsesorten dazu Tomatenreis, Tzatziki & Salat | 16.80 |
| 44. | Suflakia ^c
Zwei Spieße vom Schwein dazu Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki & Salat | 16.80 |
| 45. | Suflakia Kotopoulo ^c
Hähnchenfilet vom Grill, Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki & Salat | 17.80 |
| 46. | Delphi Platte ^c
Schweinefiletspieß, Gyros, Hähnchen, Hackfleischbällchen
mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki & gem. Salat | 22.80 |
| 47. | Tsikali Platte ^{c,M}
Gyros, Hackfleischbällchen, Suflaki, Kalamari frittiert,
mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki & Salat | 21.90 |
| 48. | Pythagoras Platte ^{c,c,AI}
Gyros, 2 Hacksteaks, Suflaki dazu Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki & Salat | 18.90 |
| 53. | Dorf Platte ^c
Steak, Suflaki, Gyros dazu Knoblauch-Kartoffeln,
Tzatziki und Salat | 17.50 |
| 54. | Wiese & Meer Platte ^{c,B}
gegrillte Schweinefilet mit Riesengarnelen, Kalamaria
dazu Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki und Salat | 29.90 |



Lamm- und Rindspezialitäten

- | | |
|---|-------|
| 60. Grillteller „Mythos“ ^{GN} | 26.80 |
| 1 Rindersteak, 1 Putenfilet, Kalamari,
mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki und Salat | |
| 61. Lamm Grillteller ^c | 30.30 |
| 3 Lammkoteletts, 1 Rindersteak, 1 Putenfilet,
mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki und Salat | |
| 62. Fünf Lammkoteletts ^c | 23.90 |
| mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki und Salat | |
| 63. Grillteller „Cinatos“ ^{CB} | 31.50 |
| 1 Rindersteak, 3 Lammkoteletts, 3 Garnelen
mit Knoblauch-Kartoffeln, Tzatziki und Salat | |
| 64. Lammfilet ^c | 27.30 |
| rosa gegrilltes Lammfilet mit Kräuterbutter
dazu Pfannengemüse, Tzatziki und Salat | |



Aus der Pfanne

- | | |
|---|-------|
| 65. Tigania (wie es die Griechen lieben) | 19.50 |
| Schweinefiletmedaillons in Olivenöl, gelöscht mit frischem
Zitronensaft, Oregano serviert mit Reis und Salat | |
| 66. Schweinefilet Metaxa ^c | 19.80 |
| Schweinefilet in Metaxasauce mit Champignons,
mit Käse überbacken serviert mit Pommes und Salat | |
| 67. Kotopoulo ala Creme ^{GO} | 19.50 |
| Hähnchenbrustfilet in Basilikum-Weißwein-Rahmsauce
serviert mit Reis und Salat | |
| 68. Besoffene Rinderleber ^W | 15.90 |
| aus der Pfanne oder vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
und Salat | |



Fischgerichte

- | | |
|--|-------|
| 90. Kalamari Skaras ^{NR} | 19.50 |
| junge Tintenfische vom Grill serviert mit Butterreis und Salat | |
| 92. Solomos ^D | 21.50 |
| Lachsfilet vom Grill in Zitronensauce serviert mit Pfannengemüse und Salat | |
| 93. Dorade Royal ^D | 21.50 |
| ca.500g vom Grill, serviert mit Pfannengemüse und Salat | |
| 94. Seezunge ^D | 29.80 |
| vom Grill, serviert mit Pfannengemüse und Salat | |
| 95. Duett Scampi & Kalamari ^{NRB} | 22.50 |
| serviert mit Pfannengemüse und Salat | |
| 96. Fischplatte Mythos pro Person ^{NRB} | 24.90 |
| Kalamari, Lachsfilet, Doradenfilet und Garnelen serviert mit Pfannengemüse und Salat | |
| 98. Fischplatte für zwei Personen ^{NRB} | 58.90 |
| Zanderfilet, Scampi, Lachsfilet, Kalamari, Oktopus dazu Pfannengemüse und Salat | |



**Wir bieten regelmäßig frischen Wolfsbarsch an,
bitte fragen Sie unser Personal danach!**



Aus dem Backofen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | Moussaka <small>ALC,G</small>
Der Auflauf-Klassiker mit Hackfleisch, Aubergine, Zucchini, Kartoffeln, Bechamel mit Salat | 17.50 |
| 71. | Gyros Metaxa <small>°</small>
mit Champignons, Käse überbacken, dazu Pommes und Salat | 17.50 |
| 72. | Bifteki Metaxa <small>°C,AI</small>
mit Champignons, Käse überbacken, dazu Pommes und Salat | 18.90 |
| 73. | Choriatiko
mit 2 Schweinefiletspieße, dazu Pommes, Rahmsauce und Salat | 19.90 |
| 74. | Kleftiko
Lammhaxe mit frischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln verfeinert mit Knoblauch und Kräutern dazu Salat | 19.50 |
| 75. | Lammhaxe <small>°</small>
mit Riesenbohnen in feiner Tomatensauce und Käse überbacken dazu Salat | 19.50 |
| 77. | Kokkinisto (Stifado)
Kalbfleisch mit geschmorte Schalotten in freiner würziger Tomatensauce dazu Salat | 19.50 |

Für unsere kleinen Gäste

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 80. | Gyros-Pita <small>AI</small> | 8.00 |
| 81. | Fischstäbchen <small>HAIC</small> | 8.00 |
| 82. | Kinderpizza <small>ALC,G</small> | 8.00 |

Beilagen

- | | | |
|-----|---------------------------------|------|
| 85. | Pommes Frites | 4.50 |
| 86. | Rosmarinkartoffeln | 4.90 |
| 87. | Tomatenreis | 4.50 |
| 88. | Butterreis <small>°</small> | 4.50 |
| 89. | Briam - mediterranes Ofengemüse | 7.90 |

Desserts

- | | |
|---|------|
| 101. Panna Cotta ^{GC} | 8.00 |
| mit Amarena- oder Karamellsauce | |
| 102. Jiaurti ^{GH} | 7.00 |
| Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | |
| 103. Galaktobureko ^{GC, AI} | 8.00 |
| Grieß Pudding, mit Blätterteig und Vanilleeis | |
| 104. Milfeji ^{GC, AI} | 8.00 |
| Lassen Sie sich überraschen!
Nach einem Spezialrezept unseres Hauses | |
| 105. Sokolatina ^{GC, AI} | 8.00 |
| Schokoladenkuchen | |
| 106. Crème Brûlée ^{GC} | 8.00 |
| Vanillecreme | |



Warme Getränke

- | | |
|---|------|
| 110. Griechischer Mokka ³ | 3.00 |
| 111. Cafe Crema Tasse Kaffee ³ | 3.20 |
| 112. Glas Tee | 3.00 |
| 113. Cappuccino ^{GC, 3} | 3.50 |
| 114. Espresso ³ | 2.50 |
| 115. Espresso Doppio ³ | 3.80 |
| 116. Heiße Schokolade ^C | 4.00 |



Alkoholfreies

- | | | | | |
|--|------|------|------|------|
| 120. Tafelwasser | 0,2l | 2.50 | 0,4l | 3.50 |
| 121. Cola, Spezi, Fanta, Sprite ^{3,4,7} | 0,2l | 2.70 | 0,4l | 4.00 |
| 122. Zitronen-, Orangen- Limo | 0,2l | 2.20 | 0,4l | 3.50 |
| 123. Flasche Mineralwasser still | | | 0,7l | 7.20 |
| 124. Flasche Mineralwasser mit Kohlensäure | | | 0,7l | 7.20 |
| 125. Eistee verschiedene Sorten | | | 0,5l | 4.00 |

Saft- und Nektarschorlen

126.	Apfelsaft	0,2l	2.80	0,4l	4.20
127.	Rhabarber	0,2l	2.80	0,4l	4.20
128.	Mango	0,2l	2.80	0,4l	4.20
129.	Maracuja	0,2l	2.80	0,4l	4.20
130.	Kirsch	0,2l	2.80	0,4l	4.20
131.	Johannisbeere	0,2l	2.80	0,4l	4.20
132.	Holunder	0,2l	2.80	0,4l	4.20
133.	Pfirsich	0,2l	2.80	0,4l	4.20
134.	Orangen	0,2l	2.80	0,4l	4.20
135.	KiBa (Kirsch - Banane)	0,2l	2.80	0,4l	4.20

Biere



141.	Schweiger Helles Export vom Fass ^{A2}	0,5l	4.40
142.	Schweiger Pils (Flasche) ^{A2}	0,3l	4.00
143.	Schweiger Dunkles (Flasche) ^{A2}	0,5l	4.40
144.	Schweiger Alkoholfreies Helles (Flasche) ^{A2}	0,5l	4.40
145.	Schweiger Radler ^{A2}	0,5l	4.40
146.	Schweiger Schmankerl Weisse vom Fass ^{A2,A1}	0,5l	4.60
147.	Schweiger Russn oder Cola Weizen ^{A2,A1}	0,5l	4.60
148.	Schweiger Dunkle Schmankerl-Weisse ^{A2,A1}	0,5l	4.60
149.	Schweiger Sport Leichte / Alkoholfrei ^{A2,A1}	0,5l	4.80
150.	Schweiger Export 1516 (Flasche) ^{A2}	0,5l	4.80

Offene Weißweine

151. Retsina Askos geharzt ¹⁰	0,25l	6.00
152. Hauswein trocken ¹⁰	0,25l	6.00
153. Makedonikos halbtrocken ¹⁰	0,25l	6.00
154. Samos Likörwein ¹⁰	0,25l	7.90
155. Imiglikos lieblich ¹⁰	0,25l	6.00
156. Weinschorle mit Weißwein oder Rotwein ¹⁰	0,5l	7.20

Offene Rotweine

160. Hauswein trocken ¹⁰	0,25l	6.00
161. Imiglikos lieblich ¹⁰	0,25l	6.00
162. Makedonikos halbtrocken ¹⁰	0,25l	6.00
163. Mavrodaphne Likörwein ¹⁰	0,25l	7.90
164. Lambrusco ¹⁰	0,25l	6.00

Retsina

165. Kechribari geharzt in der Flasche ¹⁰	0,5l	16.90
166. Malamatina geharzt in der Flasche ¹⁰	0,5l	16.90



OUZO SPECIALS



Ouzo Idoniko 0,2l

Eine Moderne Ausgabe unseres traditionellen Destillates. Wird zu 100% mit ausgesuchten Kräutern aus griechischen Boden gebrannt.

16.90



Ouzo Matarelli 0,2l

Genießen Sie den besten Ouzo

16.90

WEISSWEINE



Kalogeri | Papagiannakos

Malagousia | Attika

Das versteckte Juwel, aromatisch mit Pfirsichnoten.

27,90



Eros & Psyche | Blink Wines

Sauvignon Blanc | Amydeon, Mazedonien

Der griechische Ausdruck, reif und fruchtig.

24,90



Logos | Zafeirakis

Chardonnay | Tyrnavos, Thessalien

Rein, frisch und lebendig.

26,90



Am | Sigalas

Monemvasia, Assyrtyko | Santorini, Ägäisches Meer

Es bringt die Aura der Ägäis mit Energie und blumige Aromen.

29,00



NV Retsina Amphora | Tetramythos

Roditis | Achaia, Peloponnes

New Age nach alter Methode. Amphoren.Ton, zart und ausgewogen, Bio-zertifiziert.

19,90



2018 Assyrtyko | Papagiannakos

Attika

Er ist entzückend mit einem reinen Ausdruck von Zitrusfrüchten und Geißblatt auf mineralischem Hintergrund..

32,00



NV Retsina | Papagiannakos

Savatiano | Attika

Moderne Retsina, komplex, dezent und ein idealer Begleiter zum Essen.

18,00



2018 Roditis Nature | Tetramythos

g.U. Patra | Achaia

Zertifiziert, biologisch, natürlich, minimales Schwefeldioxid.

26,00



ROSÉWEINE



Driopi | Driopi Estate
Agiorgitiko | Nemea, Peloponnes
Floral, reif und doch frisch.

24,00



Granatus | Papagiannakos
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko | Attika
Modern, unterscheiden und ausgewogen.

28,00



Idylle d'Achinos | La tour Melas
Grenache, Syrah, Agiorgiriko | Achinos, Thessalien
Rosé, der an die Provence erinnert;
süße Früchte und Leichtigkeit.

39,00



Apliotis | Sigalas
Mandilaria | Santorini, Ägäisches Meer
Reichhaltiger und intensiver Stil mit
Schokoladen- und Nussaromen.

40,00

ROTWEINE



New Age | Zafeirakis
Limniona | Tyrnavos, Thessalien
Brillant, temperamentvoll und knackig.

28,00



Erythros | Papagiannakos
Agiorgikiko, Cabernet Sauvignon | Attika
Tango für zwei, fruchtig und saftig.

25,00



2016 Milla | Tetramythos
Black of Kalavryta, Merlot, Cabernet Sauvignon
Achaia, Peloponnes
Bio-zertifiziert, samtig, rund und fokussiert

27,00



2018 g.U. Nemea | Driopi Estates
Agiorgitiko | Nemea, Peloponnes
Ausgewählte Rebe aus Nemeas Grand Cru,
ausdrucksstark und reif.

29,00



Merlot | Papagiannakos
Attika
Reife dunkle Früchte und weiche Tannine
ergeben ein köstliches Ganzes.

28,00



2019 Efches Eratines | Pieria Eratini
Cabernet Sauvignon, Syrah, Xinomavro
Pieria, Thessalien
Die großen drei, charmant, edel und doch kraftvoll.

39,00



2013 Naousseia | Founti
Xinomavro | g.U. Naoussa Mazedonien
Der rote König aus Nordgriechenland, komplex,
solide und raffiniert.

38,00

Wir bedanken uns recht herzlich für Ihren Besuch bei uns und hoffen,
dass es Ihnen bei uns geschmeckt hat.

Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Sollten Sie wirklich einmal nicht zufrieden sein,
sagen Sie es uns. Wir sind für jede Anregung dankbar!
Gerne begrüßen wir Sie wieder als unsere Gäste!

Ihr Nikos und das gesamte Mythos – Team!

Seifensiedergasse 4
85570 Markt Schwaben
Tel.: 08121 - 46672
www.mythos-marktschwaben.de