

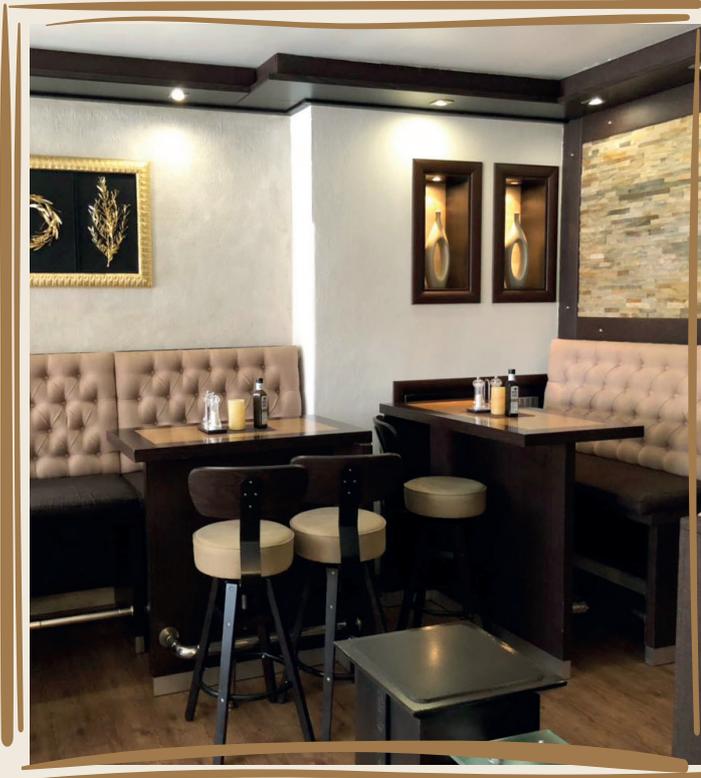
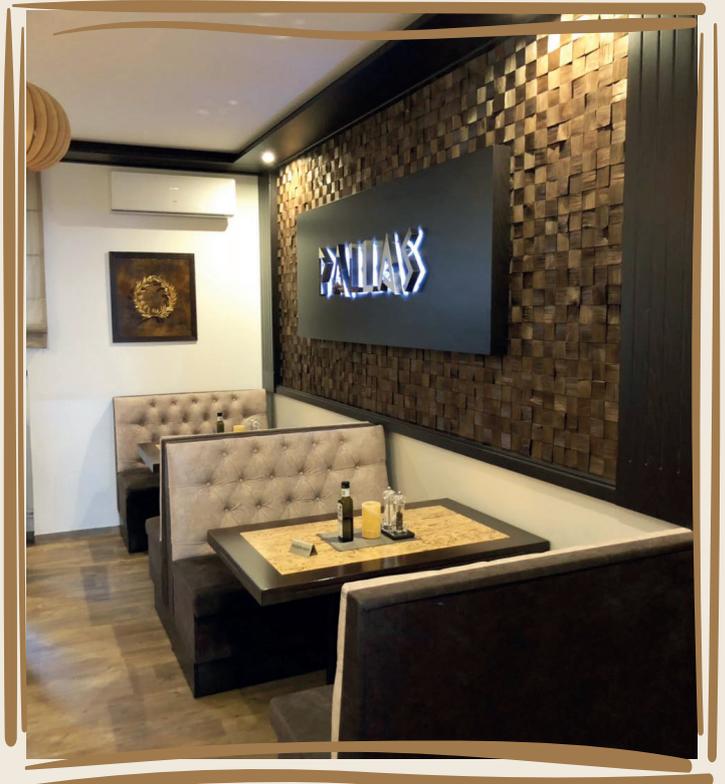


# PALLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

**Essen ist ein Bedürfnis,  
geniessen eine Kunst**

**Francois de La Rochefoucauld**



# Herzlich Willkommen, es freut uns, dass Sie bei uns sind!

---

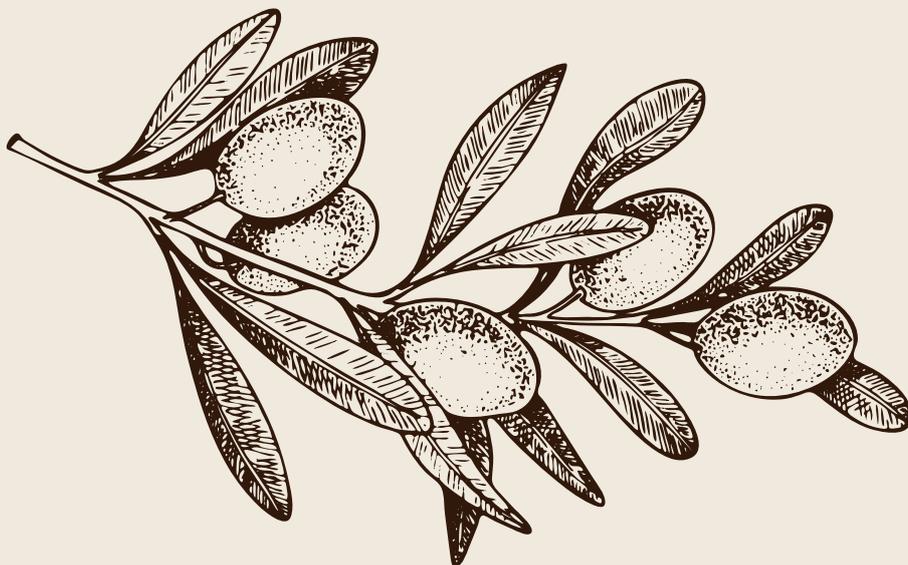
Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Pallas.  
In modernem Ambiente und historischer Atmosphäre im Herzen der Weidener Altstadt  
hat es sich unser Team zur Aufgabe gemacht,  
Ihnen besten Service zu bieten und Ihre Wünsche aus der reichhaltigen Speisekarte  
zu Ihrer Zufriedenheit zu erfüllen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und besuchen Sie uns bald wieder.

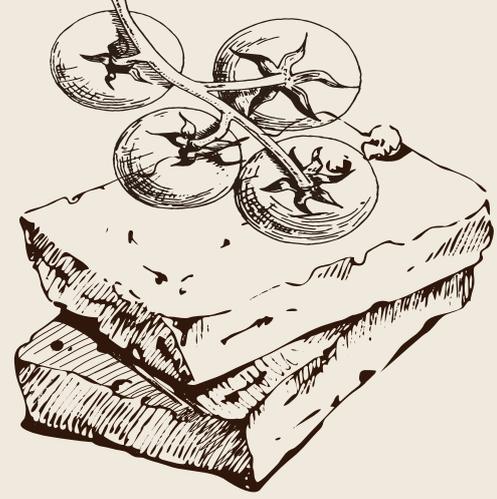
Ihr

*Alex Smardenkas*

und das gesamte Pallas-Team



# Kalte Vorspeisen



<b>1. Zaziki</b>	Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,90 €
<b>2. Taramas <sup>(2)</sup></b>	Fischrogencreme nach Art des Hauses	5,90 €
<b>301. Auberginen Salat</b>	pürierte Auberginen nach griechischer Art zubereitet	5,90 €
<b>3. 3-farbiger Teller</b>	Zaziki, Taramas <sup>(2)</sup> und Auberginen Salat	6,50 €
<b>4. Feta</b>	Original Griechischer Schafskäse Natur mit Olivenöl und Zwiebeln	7,70 €
<b>5. Oliven-Peperoni <sup>(6)</sup></b>	Schwarze Oliven aus Kalamata und leicht scharfe Peperoni	6,50 €
<b>6. Vorspeisen Platte</b>	Bohnen, Gurken, Tomaten, Zaziki, Schafskäse, Dolmadakia, Oliven <sup>(6)</sup> , Peperoni und Taramas <sup>(2)</sup>	12,00 €
<b>7. Vorspeisen Platte für 2 Personen</b>	wie Nr. 6	23,00 €
<b>320. Oktopussalat</b>	Mittelmeerkrake mariniert mit Olivenöl	12,50 €

Genießen Sie Ihre Vorspeisen auf griechische Art und probieren Sie dazu



**OUZO Plomari auf Eis**

4 cl      2,90 €

**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Warme Vorspeisen

---

<b>8. Peperoni</b>	Gegrillt, leicht scharf mit Olivenöl	6,50 €
<b>9. Rote Paprika</b>	(Gegrillt) mit feiner Käsefüllung	7,00 €
<b>10. Saganaki</b>	Gebackener Schafskäse	8,00 €
<b>11. Feta überbacken</b>	Aus dem Backofen, pikant	9,50 €
<b>12. Dolmadakia</b>	Gefüllte Weinblätter mit Reis	5,50 €
<b>13. Dicke Bohnen</b>	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	6,50 €
<b>14. Auberginen</b>	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	6,50 €
<b>15. Pita</b>	Fladenbrot	3,00 €
<b>302. Haloumi</b>	Zypriotischer Käse gegrillt auf grünem Salat mit Tomaten	7,00 €
<b>303. Tiropitakia</b>	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta	7,00 €
<b>304. Scampis Saganaki</b>	Scampis aus dem Backofen in Tomatensauce <sup>(4)</sup> mit Feta überbacken	10,90 €
<b>305. Oktopus vom Grill</b>	Mittelmeerkrake mit Olivenöldressing	18,00 €
<b>306. Hackfleischbällchen</b>	In Tomatensauce mit Feta aus dem Backofen	8,80 €
<b>307. Austernpilze</b>	Vom Grill mit Olivenöldressing und Balsamico	8,50 €
<b>308. Spanakopitakia</b>	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta	7,00 €
<b>309. Knoblauchbrot</b>	Geröstetes Baguette mit frischem Knoblauch und Zaziki	6,50 €
<b>310. Warme Vorspeisen Platte</b>	Rote Paprika, Saganaki, Spanakopitaki, Tiropitaki, Knoblauchbrot, dicke Bohnen, Peperoni und Zaziki	17,90 €



**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Salate

---



<b>16. Bauernsalat</b>	Mit Schafskäse und Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup> nach griechischer Art	12,50 €
<b>120. Kretischer Bauernsalat</b>	Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Kapern, Vollkorngerstenkringel, Olivenöl	13,00 €
<b>17. Krautsalat</b>		3,50 €
<b>18. Gemischter Salat</b>	Mit Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup>	9,50 €
<b>20. Thunfischsalat</b>	Mit Thunfisch und Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup>	12,50 €
<b>21. Hähnchensalat</b>	Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup>	15,00 €
<b>22. Beilagensalat</b>		3,50 €
<b>23. Pallas Salat</b>	Mit Gyros und Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup>	16,00 €
<b>24. Marathonsalat</b>	Mit gegrillten Kalamaris und Joghurt-Dressing <sup>(4,5)</sup>	16,00 €
<b>125. Gourmet Salat</b>	Gemischter Salat und junger Blattspinat mit eingelegten Tomaten, Walnüssen, Graviera Hartkäse und Honig-Balsamico-Dressing	14,00 €
<b>126. Santorini Salat</b>	Mit gegrillten Kalamaris und Scampis in Balsamico-Dressing	17,00 €

# Suppen

---

<b>25. Gulaschsuppe <sup>(4)</sup></b>		5,00 €
<b>26. Bohnensuppe <sup>(4)</sup></b>		5,00 €
<b>27. Tomatensuppe <sup>(4)</sup></b>	mit Sahne	5,00 €

**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Beilagen

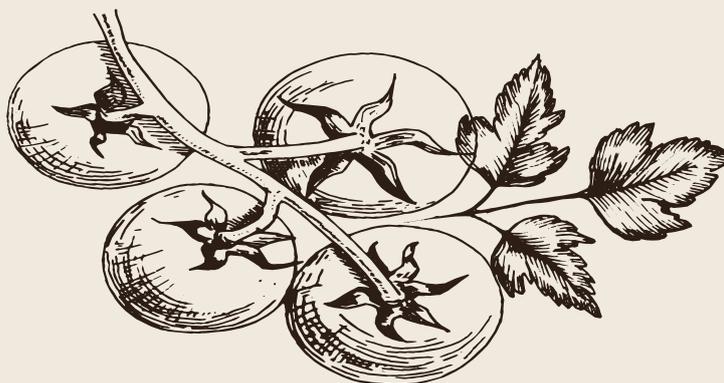
---

<b>28. Pommes</b>		4,00 €
<b>29. Reis</b>		3,50 €
<b>15. Pita</b>	Griechisches Fladenbrot	3,00 €

# Gyros-Pitas

---

<b>130. Herkules-Pita</b>	Gyros und Kalamaris mit Fladenbrot, Zaziki, Kraut, Tomaten und Zwiebeln	14,50 €
<b>30. Pallas-Pita</b>	Gyros mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	10,50 €
<b>33. Vegetarier-Pita mit Schafskäse</b>	Zaziki, Krautsalat, Tomaten, grüner Salat und Zwiebeln & Schafskäse	6,50 €
<b>34. Kalamari-Pita</b>	Kalamaris mit Fladenbrot, Zaziki, grünem Salat und Tomaten	10,00 €
<b>35. Souvlaki-Pita</b>	1 Souvlaki vom Grill mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	8,50 €
<b>36. Bifteki Pita</b>	1 Hacksteak mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	8,50 €
<b>37. Chicken-Pita</b>	Hähnchenbrustfilet mit Fladenbrot, Zaziki, Kraut, Tomaten und grünem Salat	10,00 €



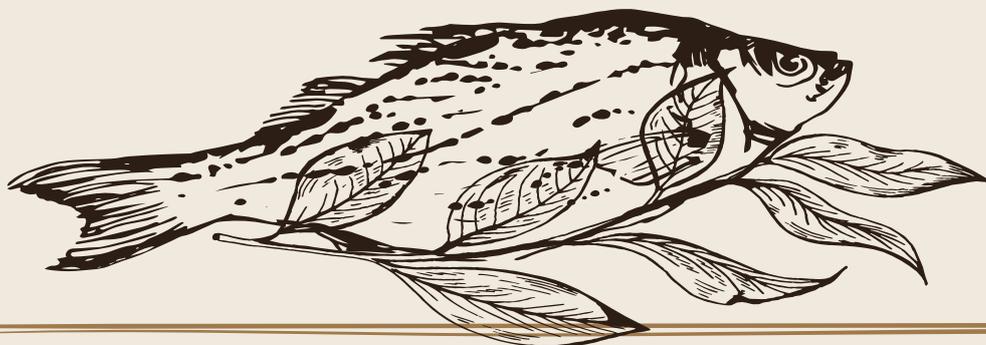
**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Fischgerichte

(Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

<b>40. Kalamaris-Teller</b>	Tintenfisch mit Zaziki, Pommes & Reis	21,50 €
<b>41. Kleiner Kalamaris Teller</b>	Mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	14,00 €
<b>42. Scampis-Teller</b>	Mit Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
<b>43. Insel-Teller</b>	Scampis, Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	20,00 €
<b>44. Seezungenfilet</b>	Gegrillt mit Zaziki, Pommes und Reis	17,00 €
<b>45. Athen-Teller</b>	Seezungenfilet vom Grill mit frittierten Kalamaris, Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
<b>46. Fischplatte</b>	Seezungenfilet vom Grill, frittierte Scampis und Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	21,00 €
<b>47. Fischplatte für 2 Personen</b>	(wie Nr. 46)	41,00 €
<b>48. Doradenfilet</b>	Gegrillt mit hausgemachter Sauce, Zaziki, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,50 €
<b>49. Sardinen</b>	Mit Zaziki und Pommes	14,00 €
<b>147. Lachsfilet</b>	In Sahnesauce mit frischem Gemüse aus der Pfanne mit Reis	22,50 €
<b>148. Riesen-Garnelen</b>	Nach Art des Hauses mit Gemüse und gemischtem Salat	25,50 €

(Alle Fischgerichte können auch auf dem Grill zubereitet werden - Aufpreis 1,50 €)



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

**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Vom Schwein

(Alle Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

<b>50. Pallas-Gyros</b>	(Spezialität des Hauses) mit Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
<b>150. Gyros überbacken</b>	Mit Champignonsauce <sup>(4,5)</sup> und Käse überbacken dazu Pommes	18,00 €
<b>51. Kleines Pallas-Gyros</b>	Mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	11,00 €
<b>52. Souvlaki-Teller</b>	2 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis	17,00 €
<b>53. Kleiner Souvlaki-Teller</b>	1 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	10,00 €
<b>54. Bifteki-Teller</b>	2 Hacksteaks vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis	15,00 €
<b>55. Schweinesteak</b>	Vom Grill mit Zaziki und Pommes	15,50 €
<b>155. Steak à la Chef</b>	Mit Champignonsauce <sup>(4,5)</sup> und Pommes	16,50 €
<b>56. Gyros Spezial</b>	Mit Champignonsauce <sup>(4,5)</sup> und Pommes	16,50 €
<b>57. Kleines Gyros Spezial</b>	Mit Champignonsauce <sup>(4,5)</sup> und Pommes (ohne Salat)	10,50 €
<b>58. Schnitzel „Wiener Art“</b>	Mit Pommes	14,00 €
<b>59. Currywurst</b>	Mit Pommes	9,00 €



**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Gemischte Platten

(Alle gemischten Platten servieren wir mit gemischtem Salat)

---

<b>65. Gyros-Kalamaris</b>	Mit Zaziki, Pommes und Reis	22,50 €
<b>165. Poseidon-Teller</b>	Mit Gyros, Souvlaki, Kalamaris dazu Zaziki, Pommes und Reis	23,00 €
<b>166. Spezial-Teller</b>	Mit Gyros, Souvlaki, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet dazu Zaziki, Pommes und Reis	23,50 €
<b>66. Souvlaki-Kalamaris</b>	Mit Zaziki, Pommes und Reis	21,50 €
<b>67. Rhodos-Teller</b>	Gyros mit Scampis dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,00 €
<b>68. Dorf-Teller</b>	1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes und Reis	17,00 €
<b>69. Pallas-Platte</b>	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes und Reis	19,00 €
<b>70. Saloniki-Teller</b>	Gyros, 1 Souvlaki, Hacksteak mit Zaziki, Pommes und Reis	19,00 €
<b>71. Florina-Teller</b>	Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Steak mit Zaziki, Pommes und Reis	22,50 €
<b>72. Florina-Platte für 2 Personen</b>	(wie Nr. 71)	44,00 €
<b>73. Chef-Teller</b>	Gyros, Souvlaki, Scampis, Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	23,00 €
<b>74. Chef-Platte für 2 Personen</b>	(wie Nr. 73)	45,00 €
<b>75. Mykonos-Teller</b>	Hacksteak mit Gyros dazu Zaziki, Pommes und Reis	16,00 €
<b>76. Korfu-Teller</b>	Gyros, Souvlaki, Rinderleber dazu Zaziki, Pommes und Reis	19,50 €
<b>77. Olympia-Teller</b>	2 Hacksteaks, Souvlaki dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,50 €
<b>78. Zakynthos-Teller</b>	Souvlaki, Rinderleber, Hacksteak dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,50 €
<b>79. Otto-Teller</b>	Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Hacksteak, Steak dazu Zaziki, Pommes und Reis	24,50 €

**Zaziki auch ohne Knoblauch!**

# Vom Geflügel

(Alle Geflügelgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

---

- |                               |                                                        |         |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|---------|
| <b>60. Hähnchenbrustfilet</b> | In Senfsauce <sup>(4,5)</sup> und Pommes               | 16,00 € |
| <b>61. Hähnchenbrustfilet</b> | Gegrillt mit Reis und Pommes                           | 15,50 € |
| <b>62. Hähnchenbrustfilet</b> | Gegrillt mit knackig gedünstetem Gemüse,<br>und Pommes | 17,50 € |
| <b>63. Hähnchenschnitzel</b>  | Mit Pommes                                             | 13,50 € |

# Vom Lamm

(Alle Lammgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

---

- |                       |                                                                               |         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>280. Lammkrone</b> | (Milchlamm) Gegrillt mit Zaziki und<br>Rosmarinkartoffeln                     | 24,50 € |
| <b>180. Lammfilet</b> | Gegrillt mit Zaziki, Kräuterbutter <sup>(4)</sup><br>und Rosmarinkartoffeln   | 24,50 € |
| <b>80. Lammhaxe</b>   | Mit Auberginen und Schafskäse                                                 | 19,90 € |
| <b>81. Lammhaxe</b>   | Mit dicken Bohnen und Schafskäse                                              | 19,90 € |
| <b>82. Lammhaxe</b>   | Mit grünen Bohnen und Schafskäse                                              | 19,90 € |
| <b>83. Lammhaxe</b>   | Mit Kritharaki (Reisnudeln)                                                   | 19,90 € |
| <b>86. Suzukia</b>    | Gewürztes Hacksteak von Rind- und Lammfleisch<br>dazu Zaziki, Reis und Pommes | 15,00 € |
| <b>87. Lammfilet</b>  | In Weinsauce aus der Pfanne<br>mit Rosmarinkartoffeln                         | 24,50 € |

# Vom Rind

---

- |                         |                                                                      |         |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>89. Rumpsteak</b>    | 250 g, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln<br>und gemischtem Salat | 21,00 € |
| <b>64. Rinder-Leber</b> | Mit Zaziki, Pommes und gerösteten Zwiebeln                           | 15,00 € |

Zaziki auch ohne Knoblauch!



# Pizza

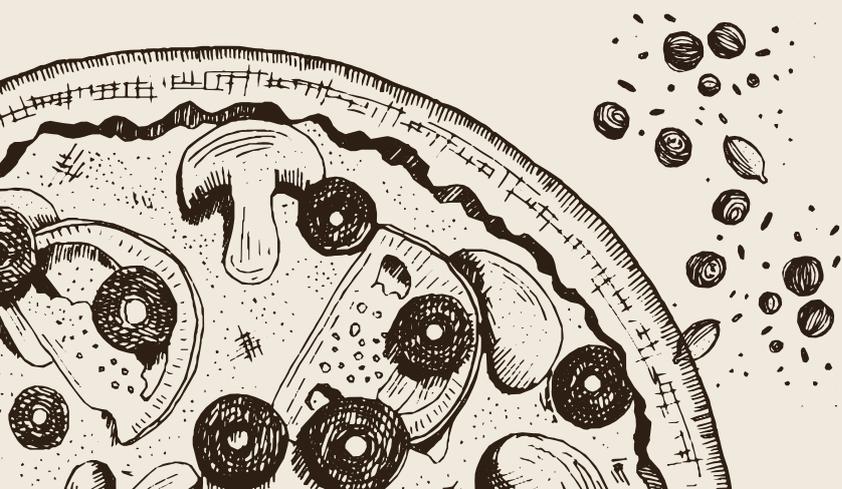
---

<b>90. Margarita</b>	Mit Tomatensauce und Käse	7,50 €
<b>91. Salami</b>	Mit Tomatensauce, Käse und Salami <sup>(2,4)</sup>	9,00 €
<b>92. Schinken</b>	Mit Tomatensauce, Käse und Vorderschinken <sup>(2,4)</sup>	9,00 €
<b>93. Regina</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Salami <sup>(2,4)</sup> , Vorderschinken, frische Champignons <sup>(2,3,4)</sup>	10,00 €
<b>94. Spezial</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Salami <sup>(2,4)</sup> , Vorderschinken frische Champignons, Artischocken, Peperoni <sup>(2,3,4)</sup>	11,00 €
<b>95. Thunfisch</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	11,00 €
<b>96. Vegetarisch</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Peperoni, Paprika Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schafskäse	11,00 €
<b>97. à la Chef</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Salami <sup>(2,4)</sup> , Vorderschinken frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse <sup>(2,3,4)</sup>	12,00 €
<b>98. Gyros</b>	Mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zwiebeln	14,00 €
<b>99. Meeresfrüchte</b>	Mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchte	10,00 €

# Nudelgerichte

---

<b>84. Spaghetti</b>	Mit Hackfleischsauce und Feta	8,50 €
<b>85. Kritharaki (Reisnudeln)</b>	Mit Hackfleischsauce und Feta	8,50 €



## Aperitifs-Brandys

---

<b>Ouzo</b>	2 cl	2,00 €
<b>Liebescocktail</b>	2 cl	2,00 €
<b>Metaxa 40 Jahre</b>	2 cl	5,50 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50 €

## Desserts

---

<b>100. Baklavas</b>	Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honigsirup dazu Vanilleeis <sup>(1)</sup>	5,50 €
<b>101. Galaktoburiko</b>	Griechischer Blätterteig gefüllt mit Eiercreme dazu Vanilleeis <sup>(1)</sup>	6,50 €
<b>102. Griechischer Joghurt</b>	Mit Honig und Walnüssen	5,50 €
<b>103. Schokoladen-souffle</b>	Mit Vanilleeis <sup>(1)</sup>	6,50 €

## Eis

---

<b>Vanilleeis <sup>(1)</sup></b>	Mit heißen Himbeeren	6,50 €
<b>Vanilleeis <sup>(1)</sup></b>	Mit heißer Schokolade	6,50 €
<b>Eiskaffee</b>		4,00 €
<b>Eisschokolade</b>		4,00 €
<b>Frappé</b>	Griechischer Eiskaffee	3,50 €

## Warme Getränke

---

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Tasse Tee</b>	3,50 €
<b>Griechischer Mocca</b>	2,50 €
<b>Espresso</b>	2,00 €
<b>Heisse Schokolade</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,50 €
<b>Espresso Macchiato</b>	2,00 €

# Alkoholfreie Getränke

---

<b>Coca Cola</b> <sup>(1,7)</sup>	0,3 L	3,50 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>(1,5,7)</sup>	0,33 L Flasche	4,00 €
<b>Fanta</b> <sup>(1,3)</sup>	0,3 L	3,50 €
<b>Sprite</b> <sup>(2)</sup>	0,3 L	3,30 €
<b>Orangensaft</b>	0,3 L	3,80 €
<b>Apfelsaft</b>	0,3 L	3,80 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>(6)</sup>	0,3 L	3,80 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>(1,3)</sup>	0,4 L	4,30 €
<b>Apfel- oder Orangenschorle</b>	0,4 L	4,30 €
<b>Kirsch- oder Traubenschorle</b>	0,4 L	4,30 €
<b>Eistee</b> <sup>(3)</sup>	0,4 L	4,30 €
<b>Tafelwasser</b>	0,3 L	3,30 €
<b>Tafelwasser</b>	0,4 L	4,10 €
<b>Stilles Wasser</b>	0,25 L Flasche	3,00 €
<b>Mineralwasser</b>	0,75 L Flasche	7,50 €
<b>Mineralwasser still</b>	0,75 L Flasche	7,50 €

# Biere

---

<b>Pilsener vom Fass</b>	0,3 L	3,50 €
<b>Helles Bier</b>	0,4 L	3,80 €
<b>Radler</b>	0,4 L	3,80 €
<b>Hefeweizen vom Fass</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Leichte Weisse</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Kristallweizen</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Dunkle Weisse</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Dunkles Bier</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Russen Halbe</b>	0,5 L	4,40 €
<b>Cola Weizen</b> <sup>(1,2,7)</sup>	0,5 L	4,40 €
<b>Alkoholfreies Weizen</b>	0,5 L	4,40 €

# Offene Weißweine

Offene Weine servieren wir auch in 0,5 L Karaffen!

<b>Hauswein (Mantineia)</b>	Der Mantineia Weißwein ist reich und kräftig, mit einem ausbalancierten Säuregehalt und fruchtigem Abgang.	0,2 L	5,50 €
<b>Retsina</b>	Retsina ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang.	0,2 L	5,50 €
<b>Imiglykos</b>	Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.	0,2 L	6,00 €
<b>Samos</b>	Likörwein mit süßen honigartigen Geschmack nach Zitrusfrüchten.	0,2 L	6,50 €
<b>Weinschorle</b>	weiß	0,3 L	5,50 €

## Weißweine 0,75 L

<b>Retsina Kechribari</b>	Retsina ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang.	0,5 L	16,00 €
<b>Imiglykos</b>	Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.	0,75 L	22,50 €
<b>Samos</b>	Likörwein mit süßen honigartigen Geschmack nach Zitrusfrüchten.	0,75 L	23,50 €

# Offene Rotweine

Offene Weine servieren wir auch in 0,5 L Karaffen!

<b>Hauswein (Agiorgitiko)</b>	Samtiger Geschmack, mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.	0,2 L	5,50 €
<b>Imiglykos</b>	Im Geschmack vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang	0,2 L	6,00 €
<b>Mavrodaphne</b>	Eleganter, weltberühmter Qualitäts-Likörwein mit edelsüßen, eleganten Geschmack	0,2 L	6,50 €
<b>Weinschorle</b>	rot	0,3 L	5,50 €

## Rotweine 0,75 L

<b>Imiglykos</b>	Im Geschmack vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang	0,75 L	22,50 €
<b>Mavrodaphne</b>	Eleganter, weltberühmter Qualitäts-Likörwein mit edelsüßen, eleganten Geschmack	0,75 L	23,50 €

# Weißwein-Empfehlungen

---

## Malagousia Techni Alipias



Florale Aromen. Rund und weich am Gaumen.  
Ein reich strukturierter Wein mit hervorragender Balance.

0,75 L	29,50 €
0,2 L	7,50 €

## Biblia Chora



Eine gelungene Kombination aus Sauvignon Blanc  
und der griechischen Assyrtiko-Traube.  
Besticht durch fruchtiges Aroma und Frische.

0,75 L	32,50 €
0,2 L	8,50 €

## Chateau Julia Chardonnay



Fruchtiges Aroma, Noten von Ananas, Bananen und Zitronen.  
Harmonisch und ausgewogen, mit angenehmer Säure.

0,75 L	31,00 €
0,2 L	8,00 €

## Moschofilero



Frischer, trockener Wein von der Halbinsel Pelopos.  
Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Melonen.

0,75 L	26,00 €
0,2 L	7,00 €

## Sauvignon Blanc



Reiche und intensive Nase. Vollmundige Aromen von  
Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von  
Zuckermelone im Abgang.

0,75 L	35,00 €
0,2 L	9,00 €

## Techni-Alipias



Eine Kombination aus Sauvignon Blanc mit Assyrtiko  
macht diesen Wein herrlich aromatisch und fruchtig.  
Aromen von Südfrüchten und Mango.

0,75 L	27,50 €
0,2 L	7,00 €

## Assyrtiko Sigalas Santorin



Im Gaumen geschmeidig. Spritzig mit mineralischer  
Note; würzig und schmelzig. Kräftiger Körper.

0,75 L	38,00 €
0,2 L	9,50 €

# Rotwein-Empfehlungen

---

## Naoussa Makedonikos



Ein sanfter Wein aus den Rebsorten Xinomavro und Syrah, mit geringem Tannin-Gehalt und fruchtigen Aromen

0,75 L	24,00 €
0,2 L	7,00 €

## Paranga



Erfrischende Kombination aus geschmeidigem Merlot, würzigem Syrah und Xinomavro. Zimt, Nelken und grüner Pfeffer stehen im Einklang mit einer bemerkenswerter Säure

0,75 L	26,00 €
0,2 L	7,00 €

## Merlot



Blumiges Bukett mit würzigen Noten nach Zedern und reifen Waldbeeren. Feine Tannine, zarte Pfeffer- und Vanilletöne. Ein sehr eleganter Rotwein.

0,75 L	26,50 €
0,2 L	7,00 €

## Techni-Alipias



Komposition aus Cabernet Sauvignon, Agioritiko und Merlot Trauben. Ein Jahr in Eichenfässern gereift. Im Bouquet Kirschen und Pflaumen sowie Noten von Pfeffer und Vanille.

0,75 L	30,00 €
0,2 L	8,00 €

## 4 Generations



Hergestellt aus 60% Merlot- und 40% Syrah-Trauben. Reif und samtig mit elegantem und großzügigem Abgang

0,75 L	31,00 €
0,2 L	8,00 €

## Oinotria Lazaridis



Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Rebsorte Agrioritiko bringt einen exzellenten Wein hervor. Im Mund samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.

0,75 L	36,00 €
0,2 L	9,50 €

# Roséweine

---

## Techni-Alipias Rosé

Eine aromatische Palette von Erdbeeren,  
Brombeeren und dunklen Kirschen.

0,75 L	28,50 €
0,2 L	7,50 €

# Prosecco & Cocktails

---

## Prosecco

0,1 L 3,00 €

## Prosecco Aperol-Spritz

0,2 L 5,50 €

## Hugo

0,2 L 6,00 €



**Suchen Sie das passenden Getränk  
zu Ihren Speisen?  
Unser Personal steht Ihnen  
bei Fragen gerne zur Verfügung!**

## **Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,**

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits  
in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen unserer Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,  
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Notwendige Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) geschwärzt
- (7) koffeinhaltig
- (8) chininhaltig

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse.

Alle Preise in Euro inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# PALLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

# PALLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Unterer Markt 15 • 92637 Weiden

Telefon: 0961 43162

[www.pallas-weiden.de](http://www.pallas-weiden.de)

Öffnungszeiten:

Dienstag - Sonntag 11.30 - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag.

Durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr.

**Wir bieten einen täglichen  
Lieferservice von  
17:00 bis 22:00 Uhr an!**