



RESTAURANT  
**AKROPOLIS**  
CAFÉ BAR DRAMA PUB



**» Es ist nicht wenig Zeit, die wir haben,  
sondern es ist viel Zeit, die wir nicht nutzen. «**

Sehr geehrte Gäste,

mit diesem Zitat des Philosophen Seneca heißen wir Sie ganz herzlich bei uns Willkommen!  
Genießen Sie die Zeit, die Sie sich heute genommen haben!

Wir bieten Ihnen während Ihres Aufenthaltes bei uns das Beste aus unserer gutbürgerlichen Küche und ausgewählte Getränke aller Art. Natürlich beraten wir Sie gerne auch persönlich. Entspannen Sie sich in angenehmer Atmosphäre von Ihrem erlebnisreichen Tag in Albstadt. Bitte haben Sie Verständnis für die unterschiedlich langen Zubereitungszeiten der Gerichte – wir legen viel Wert auf Qualität und Frische.

Lob und Kritik dürfen – ja müssen – sein! Sagen Sie uns, wenn wir etwas verbessern können – sind Sie zufrieden, freuen wir uns über Ihre Weiterempfehlung!

Das gesamte Team und ich wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wie schon gesagt: Leben und genießen Sie einmal so, als ob Sie unermesslich viel Zeit hätten!

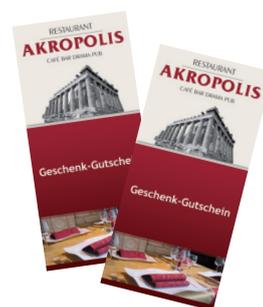
Ihre Familie Kalpaklis



# GENUSS SCHENKEN!

## Kennen Sie schon unseren Geschenkgutschein?

Für Ihre Lieben, für Geschäftspartner,  
Mitarbeiter oder Freunde – machen Sie  
ihnen eine Freude. **Unser Geschenkgutschein**  
**ist das ideale Präsent** für jeden Anlass!



# SPAREN UND GENIESSEN!

Mit DreamTrips LOCAL sparen Sie  
bei jedem Essen bares Geld!

Sparen Sie zwischen 30 und 50 % bei  
jeder Rechnung in unserem Haus.  
Wie das funktioniert? Sprechen Sie uns an!



# IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG!

Sie sind unser Gast und es ist uns wichtig,  
wie Sie Ihren Besuch bei uns fanden.

Bewerten Sie uns auf Facebook, TripAdvisor  
oder Google und sagen Sie uns, was Ihnen  
gefallen hat oder was wir verbessern können.  
Wir freuen uns über Ihre Bewertung!



facebook

Google

## RESTAURANT AKROPOLIS & CAFÉ BAR DRAMA PUB

Thanheimer Straße 16 • 72461 Albstadt-Onstmettingen  
Tel. 07432 22229 • [www.akropolis-albstadt.eu](http://www.akropolis-albstadt.eu)



## VORSPEISEN

<b>Akropolis Vorspeisenteller</b> <sup>D, E, F, G, I, J, L</sup>	23,20 €
<b>Tzatziki</b> <sup>F</sup> Klassischer griechischer Dip aus frischen Gurken und griechischem Joghurt, abgeschmeckt mit feinen Gewürzen, dazu Baguette	4,30 €
<b>Tarama</b> <sup>D</sup> Griechische Fischrogen-Paste mit Baguette	5,90 €
<b>Xtipiti</b> Schafskäsecrème mit Baguette	5,90 €
<b>Melinzano Salata</b> Auberginensalat mit Baguette	5,90 €
<b>Houmus</b> <sup>D, F</sup> Kichererbsen-Crème mit Baguette	5,90 €
<b>Oliven mit Baguette</b> Die Kalamata-Olive ist das schwarze „i-Tüpfelchen“ der mediterranen Küche. Sie wächst zum Teil an mehreren Jahrhunderte alten Olivenbäumen.	4,20 €
<b>Gebackene Zucchini</b> <sup>F</sup> An cremigem Tzatziki	7,50 €
<b>Schafskäse paniert</b> <sup>F</sup> Griechischer Schafskäse mit Sesam paniert, mit Honig und karamelisiertem Balsamico verfeinert	9,90 €
<b>Mbougournti</b> Schafskäse in der Terrine mit Tomatenstückchen, Spitzpaprika und Oregano, dazu Baguette	9,90 €
<b>Tiropitakia</b> <sup>F</sup> Gefüllter Blätterteig mit Fetakäse, serviert mit Tzatziki	6,80 €
<b>Portion Pitakia</b> Griechisches Fladenbrot, frisch aus dem Ofen ...mit Öl und Oregano ...mit Knoblauch	3,00 € 3,00 €
<b>Gegrillter Oktopus</b> Zwei Stück, mit Pitabrot	18,40 €

## KNACKIG FRISCHE SALATE

<b>Frischer Blattsalat</b>	4,50 €
<b>Horiatiki</b> <sup>F</sup> Klassisch griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	9,90 €
<b>Caesar Salat</b> <sup>F, I</sup> Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Cherrytomaten und Parmesan an einem Blattsalat mit Senf-Dressing	10,90 €
<b>Gyros-Salat</b> Gyros an Blattsalat mit Kräuterdressing	10,90 €
<b>Kalamari-Salat</b> Kalamari-Ringe an Blattsalat mit Kräuterdressing	10,90 €

## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Gyros<sup>F</sup></b> Fein geschneuzelt vom Gyros-Spieß, saftig kross gebraten mit Pommes frites und einem Blattsalat	13,10 €
<b>Gyros Metaxa<sup>F</sup></b> Gyros mit Käse überbacken an einer pikanten Metaxasauce, serviert mit griechischen Bratkartoffeln	13,90 €
<b>Gyros trifft auf Kalamari-Ringe<sup>F</sup></b> Mit Pommes frites und Blattsalat	13,90 €
<b>Sutsukakia<sup>A, F</sup></b> Delikate Hackfleischröllchen mit Gemüseris und einem Blattsalat	12,90 €
<b>Bifteki<sup>A, F</sup></b> Delikates Hackfleisch-Steak gefüllt mit Fetakäse und Kräutern, serviert mit Pommes frites und einem Blattsalat	13,10 €
<b>Bifteki Spezial<sup>A, F</sup></b> Mit Tomatensauce und Käse, im Ofen gebacken, dazu griechische Bratkartoffeln	13,90 €
<b>Souvlakia</b> Saftige Fleisch-Spieße vom Grill mit Gemüseris und Blattsalat	12,90 €
<b>Koto-Souvlakia<sup>l</sup></b> Saftige Hähnchen-Souvlakia vom Grill mit Tzatziki, dazu Pommes frites und ein Blattsalat	13,90 €
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Spezial</b> Mit Käse überbacken an pikanter Metaxasauce, serviert mit griechischen Bratkartoffeln	14,90 €
<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> Mit Kräuterbutter, Gemüseris und Blattsalat	14,50 €
<b>Lamm-Souvlakia<sup>F</sup></b> Saftige Lamm-Souvlakia vom Grill mit einer Feta-Knoblauch-Sauce, dazu Pommes frites und ein griechischer Salat	21,90 €
<b>Mariniertes Lammkotelette<sup>F</sup></b> Vom Grill, abgelöscht mit Ouzo. Dazu servieren wir Tzatziki und einen griechischen Salat	22,90 €
<b>Tigania<sup>F</sup></b> Gebratene Schweinefleisch-Stückchen mit Spitzpaprika und Zwiebeln, dazu Tzatziki, Pommes frites und Blattsalat	14,50 €
<b>Tigania – Kotopulo<sup>F</sup></b> Saftig gebratene Hähnchenbrustfilet-Stückchen mit Spitzpaprika und Zwiebeln, dazu Tzatziki, Pommes frites und Blattsalat	14,90 €
<b>Akropolis-Teller<sup>A, K, F</sup></b> Gyros, Schweinerückensteak, Soutsukaki, Koto-Souvlaki vom Grill und Kalamari, dazu Potato Wedges	16,50 €
<b>Akropolis Spezial<sup>A, K, F</sup></b> Lamm-Souvlaki, Koto-Souvlaki, drei Lammkotelettes und ein griechischer Salat	22,90 €
<b>Kreta-Teller<sup>A, K, F</sup></b> Gyros, zwei Lamm-Kotelettes, ein Koto-Souvlaki und Potato Wedges	15,90 €

<b>Marathon-Teller</b> <sup>A, K, F</sup>	13,90 €
Gyros, zwei Sutsukakia, ein Koto-Souvlaki und Potato Wedges	
<b>Athen-Teller</b> <sup>A, K, F</sup>	13,90 €
Gyros, zwei Koto-Souvlakia und Potato Wedges	
<b>Dorf-Teller</b> <sup>A, K, F</sup>	13,90 €
Gyros, Schweinerückensteak, ein Koto-Souvlaki und Potato Wedges	

## SENIOREN-GERICHTE

**VORSICHT AUSWEISKONTROLLE!**

<b>Gyros</b> <sup>F</sup>	8,60 €
Fein geschnetzelt vom Gyros-Spieß, saftig kross gebraten mit Pommes frites	
<b>Souvlaki</b> <sup>F</sup>	8,60 €
Saftige Fleisch-Spieße vom Grill mit Gemüseis	
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>A, C, F</sup>	8,60 €
Mit Bratenjus und Pommes frites	
<b>Sutsukakia</b> <sup>A, F</sup>	8,60 €
Delikate Hackfleischröllchen mit Gemüseis	
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	8,90 €
Mit Kräuterbutter und Gemüseis	
<b>Akropolis Senioren-Teller</b> <sup>A, F</sup>	11,60 €
Schmackhaftes, knusprig-saftiges Gyros, delikates Hackfleischröllchen und ein feines Stück Hähnchen-Souvlaki mit Gemüseis	

## GEFLÜGEL UND VESPER-GERICHTE

<b>½ gebratenes Hähnchen</b>	12,90 €
Dazu Pommes frites und Blattsalat	

## REGIONALE GERICHTE

<b>Paniertes Schnitzel</b> <sup>A, C, F</sup>	12,30 €
Mit Bratenjus, Pommes frites und Blattsalat	
<b>Schweinerückensteak</b>	14,10 €
Mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Blattsalat	

## GROSSE LECKEREIEN FÜR DIE KLEINEN (BIS 12 JAHRE)

<b>Pommes frites</b> Mit Ketchup	410 Cent
<b>Kinder-Gyros<sup>F</sup></b> Saftig krosses Gyros mit Pommes frites	720 Cent
<b>Chicken-Nuggets<sup>A, C, F</sup></b> Knuspriges Hühnchenfleisch in Panade mit Pommes frites und Ketchup	720 Cent
<b>Kinder-Schnitzel<sup>A, C, F</sup></b> Fein paniertes Schweineschnitzel mit Bratenjus, dazu Pommes frites	720 Cent
<b>Kalamari-Ringe</b> Mit Pommes frites	790 Cent

## DAS BESTE WAS FLUSS UND MEER ZU BIETEN HABEN

<b>Garnelen<sup>B, K</sup></b> Vom Grill, dazu ein griechischer Salat	20,90 €
<b>Kalamari<sup>K, F</sup></b> Vom Grill, dazu servieren wir Gemüsereis und einen griechischen Salat	15,90 €
<b>Kalamari trifft Garnelen<sup>A, K, F, B</sup></b> Saftige Kalamari mit Garnelen, dazu ein griechischer Salat	18,90 €
<b>Sardinen</b> Saftig gebraten, dazu servieren wir einen griechischen Salat	17,90 €
<b>Gegrillter Oktopus</b> Zwei Stück, mit Pitabrot und einem griechischen Salat	21,90 €
<b>Akropolis Fisch-Teller<sup>A, K, F, B</sup></b> Vier leckere, frische Fischspezialitäten: Garnelen, Kalamari, Lachs und Sardinen. Dazu servieren wir Ihnen einen griechischen Salat	23,90 €
<b>EMPFEHLUNG: Ouzo Plomari, Flasche 0,2 l</b>	9,90 €

**Seezunge, Hummer, Fischplatte und Co.**  
servieren wir Ihnen gerne bei 4-tägiger Vorbestellung.

## GESCHMACKVOLL VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Mbougournti</b> Schafskäse in der Terrine mit Tomatenstückchen, Spitzpaprika, Oregano und Blattsalat	11,90 €
<b>Gebackene Zucchini<sup>F</sup></b> Mit Gemüsereis und Blattsalat	11,20 €
<b>Kartoffel-Gemüse-Frikadelle</b> Mit Tzatziki und Blattsalat	10,90 €

Für weitere vegetarische Gerichte sprechen Sie unser Personal an.

## PIZZA

<b>Margherita</b> <sup>A, F</sup> Mit frischer Tomatensauce und Basilikum	5,00 €
<b>Salami</b> <sup>A, F</sup>	6,70 €
<b>Salami und Champignons</b> <sup>A, F</sup>	7,20 €
<b>Schinken</b> <sup>A, F</sup>	6,70 €
<b>Salami und Schinken</b> <sup>A, F</sup>	7,70 €
<b>Diavolo</b> <sup>A, F</sup> Mit Salami und Chili ( <b>scharf!</b> )	7,00 €
<b>Schwäbische</b> <sup>A, F</sup> Mit Hackfleischsauce <b>Extra</b> Fetakäse	8,70 € 9,90 €
<b>Spezial</b> <sup>A, F</sup> Mit Schinken, Salami, Fetakäse, Peperoni und Oliven	9,90 €
<b>A'la Chef</b> <sup>A, F</sup> Mit Gyros und Peperoni <b>Extra</b> Fetakäse	8,90 € 9,90 €
<b>Vegetarische</b> <sup>A, F</sup> Mit Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten, Feta-Käse und Spitzpaprika	9,90 €
<b>Thunfisch mit Zwiebeln</b> <sup>A, F, D</sup>	8,90 €
<b>Meeresfrüchte</b> <sup>A, F, D, K</sup>	9,90 €
<b>Ananas</b> <sup>A, F</sup> Mit Schinken und Ananas	7,70 €

## DESSERT

<b>Gemischtes Eis mit Sahne (Schoko, Vanille, Erdbeer)</b> <sup>F</sup>	4,90 €
<b>Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen</b> <sup>F</sup>	5,50 €
<b>Schoko-Soufflé mit Schokoladeneis</b> <sup>F</sup>	6,90 €
<b>Akropolis Dessert</b> <sup>A, E, F, G</sup> Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen, Schoko-Soufflé und Vanille-Eis mit Karamellsauce	9,90 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Eisvogel Cola <sup>1,5</sup>	0,3 l	2,70 €
Coca Cola Light <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	2,70 €
Eisvogel Cola-Mix <sup>1,2,3,5</sup>	0,3 l	2,70 €
Eisvogel Orangenlimonade	0,3 l	2,70 €
Eisvogel Zitronenlimonade	0,3 l	2,70 €
Tafelwasser	0,3 l	2,20 €
Red Bull	0,3 l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>9</sup>	0,3 l	2,90 €
Teinacher Gourmet Medium	0,75 l	4,50 €
Teinacher Naturell	0,5 l	3,70 €

## SÄFTE UND NEKTAR

Orangensaft	0,3 l	2,90 €
Apfelsaft	0,3 l	2,90 €
Johannisbeere	0,3 l	2,90 €
Maracuja	0,3 l	2,90 €
Saftschorle	0,3 l	2,90 €

## KAFFEE, FRAPPÉ UND TEE

Kaffee <sup>5</sup>		2,10 €
Kaffee entkoffeiniert		2,10 €
Espresso <sup>5</sup>		2,10 €
Espresso Macchiato <sup>5</sup>		2,60 €
Doppelter Espresso <sup>5</sup>		3,70 €
Capuccino mit Milchschaum		2,70 €
Latte Macchiato		2,90 €

## FRAPPÉ - GRIECHISCHER EISKAFFEE

Frappé		2,90 €
Frappé Pagoto (mit Vanille-Eis)		4,50 €

## TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

<b>Earl Grey</b>	2,50 €
Aromatisierter Schwarztee. Wertvoller Darjeeling. Komponiert mit frischem Bergamotte (Citrus)-Aroma, kräftig und intensiv. 4 Minuten Ziehzeit.	
<b>Pfefferminze</b>	2,50 €
Kräutertee erfrischt und entspannt. Durch sein natürliches Mentholgehalt. 6 Minuten Ziehzeit.	
<b>Red Berries</b>	2,50 €
Aromatisierter Früchtetee. Süße Aromen reifer Beeren schenken diesem Tee den wertvollen Früchtegenuss des Sommers. (Erdbeer-Himbeergeschmack). 8 Minuten Ziehzeit.	
<b>Kamillentee</b>	2,50 €
Kräuter-Tee – Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend; er schmeckt typisch herb-aromatisch. 8 Minuten Ziehzeit	

## BIER VOM FASS

Fürstenberg Export	0,3 l	2,70 €
Fürstenberg Export	0,5 l	3,10 €
Fürstenberg Radler	0,3 l	2,70 €
Fürstenberg Radler	0,5 l	3,10 €
Fischer's Hefeweizen hell	0,3 l	2,90 €
Fischer's Hefeweizen hell	0,5 l	3,30 €
Hacker Pschorr Weisse	0,3 l	2,90 €
Hacker Pschorr Weisse	0,5 l	3,30 €
Cola-Weizen <sup>1,5</sup>	0,5 l	3,30 €

## FLASCHENBIERE

Fürstenberg Kristallweizen	0,5 l	3,30 €
Fürstenberg Pilsener	0,3 l	3,10 €
Paulaner Dunkelweizen	0,5 l	3,30 €
Paulaner Hefe-Weißbier hell	0,5 l	3,30 €
Beck's	0,33 l	3,10 €
Fürstenberg Export alkoholfrei	0,5 l	3,10 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

## APERITIFS

Campari	4 cl	3,90 €
Prosecco	0,1 l	3,90 €

## LONGDRINKS

Vodka – Lemon (Russian Standard)	4 cl	4,80 €
Vodka Red Bull	4 cl	5,90 €
Bacardi Cola <sup>1,5</sup>	4 cl	4,90 €
Jack Daniel's Cola <sup>1,5</sup>	4 cl	4,90 €
Campari Orange / Maracuja	4 cl	4,50 €

## COCKTAILS

Aperol Spritz	0,2 l	4,50 €
---------------	-------	--------

## VODKA

Russian Standard	2 cl	2,20 €
------------------	------	--------

## TEQUILA

Sierra Tequila Silver	2 cl	2,20 €
Sierra Tequila Reposado	2 cl	2,20 €

## OBSTBRÄNDE

Obstwasser	2 cl	2,20 €
Williams Birne	2 cl	2,40 €

## RUM

Barcardi Light Dry	2 cl	2,20 €
--------------------	------	--------

## LIKÖRE

Ouzo Plomari	2 cl	2,40 €
Baileys Irish Cream	4 cl	3,90 €
Amaretto Di Saronno	2 cl	2,30 €
Ficken	2 cl	2,50 €
Berentzen Saurer Apfel	2 cl	2,20 €

## KRÄUTERLIKÖRE

Ramazzotti	4 cl	3,70 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €

## COGNAC

Metaxa 5 Sterne	2 cl	2,50 €
-----------------	------	--------

Der Weinbrand lagerte mindestens fünf Jahre in Eichenfässern derselben Sorte, die auch zur Lagerung von Cognac benutzt werden. Das verleiht dem Metaxa 5 Sterne eine angenehme Farbe, die an flüssiges Gold erinnert. Der Geschmack ist weich und aromatisch-fruchtig. Bei der Herstellung wird noch heute das Original-Familienrezept aus dem Jahre 1888 verwendet. Zugesezte Kräuter geben der Spirituose die angenehme Würze.

Metaxa Private Reserve	2 cl	6,00 €
------------------------	------	--------

Hergestellt wird der Metaxa Private Reserve einmal jedes Jahr nach einem alten Familienrezept der Familie von Spyros Metaxa als Krönung ihrer Arbeit. Dafür vermählt der Kellermeister Constantinos Raptis wohlgeriefte Muskatellerweine mit handverlesenen Weindestillaten die mindestens 30 Jahre lang in den Metaxa-Kellern heranreiften.

## BLENDED SCOTCH

Ballantines Scotch Whisky	4 cl	4,50 €
---------------------------	------	--------

Ungeschminkt und glasklar wie Quellwasser, weich und komplex

Chivas Regal 12 Years	4 cl	4,90 €
-----------------------	------	--------

Eine aromatische Infusion von wilden Kräutern, Obst und Honig. Ein vollmundiger Geschmack von Honig und reifen Äpfeln mit Anklängen von Vanille, Haselnuss und Toffee. Samtig weich und lang anhaltend

Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,50 €
--------------------------	------	--------

Von Marius Müller Westernhagen in einem Lied bedacht, ist er der bekannteste Johnie Walker. Füllig im Geschmack, dezent mild, zum Mixen oder pur

## BOURBON WHISKEY

Jack Daniels Old No. 7	4 cl	4,50 €
------------------------	------	--------

Leicht süßlicher Tennessee Whiskey mit Aromen von gebranntem Karamell, gereiften Früchten, Rauch, Toffee

## UNSERE OFFENEN WEINE

### ROTWEINE

<b>Imiglykos</b> Kräftige rote Farbe, fruchtiges Aroma und vollmundig, rund und von feiner, lieblicher Art im Geschmack	0,2 l	4,10 €
<b>Mavrodaphne</b> Griechischer Likörwein mit Lorbeer, würzigem Aroma und edelsüßem Geschmack	0,2 l	4,60 €
<b>Lyrarakis Kotsifali – Trockener Rotwein</b> Kräftiger Rotwein, würzig und markant. Klare Aromen, die an Waldbeeren und Pflaumenkompott erinnern. Mit saftiger Frucht, toller Frische und Lebendigkeit.	0,2 l	4,40 €
<b>Heilbronner Stauffenberg Trollinger Württemberg, rot</b>	0,2 l	4,00 €

### WEISSWEINE

<b>Imiglykos</b> Lieblich und geschmeidig besticht dieser Toikos-Wein (Vin de Pays) durch sein dezentes, blumiges Aroma und durch seine hellgelbe Farbe	0,2 l	4,10 €
<b>Lyrarakis Vilana – Trockener Weißwein</b> Vilana ist die heimische Rebsorte auf Kreta. Schöne Aromen, die an Zitrusfrüchte erinnern. Verspielt, mit guter Säurestruktur.	0,2 l	4,40 €
<b>Heilbronner Stauffenberg Kerner Württemberg, weiß</b>	0,2 l	4,00 €
<b>Retsina kechribari</b> Traditioneller, griechischer Harzwein	0,5 l	9,90 €

### ROSÉ-WEINE

<b>Lyrarakis Mandilari – Trockener Rosé-Wein</b> Leicht und fruchtig, mit strahlender Farbe. Er duftet nach Erdbeeren, Kirschen, leicht nach Thymian und kretischen Kräutern. Frisch und fruchtig am Gaumen.	0,2 l	4,40 €
<b>Portugieser Weißherbst halb trocken aus der Pfalz</b>	0,2 l	4,00 €

### WEINSCHORLE

<b>Rot, sauer</b>	0,2 l	2,90 €
<b>Weiß, sauer</b>	0,2 l	2,90 €
<b>Weißherbst, sauer</b>	0,2 l	2,90 €

#### Zusatzstoffe

1 Farbstoff	6 geschwärzt
2 Konservierungsstoff	7 Phosphat
3 Antioxidationsmittel	8 Geschmacksverstärker
4 Süßungsmittel	9 Chininhaltig
5 Coffeinhaltig	

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung.

#### Hinweis für Allergiker

A Glutenhaltiges Getreide	I Senf
B Schalentiere	J Sesamsamen
C Eier	K Weichtiere
D Fische	L Sellerie
F Milch / Laktose	M Schwefeldioxid und Sulfit
G Schalenfrüchte	N Sojabohnen
H Lupine	