



**RESTAURANT ORAKEL**

Inhaberin Olga Papadopoulou

Waldeckstraße 2 | 73035 Göppingen

info@orakel-gp.de | Telefon 07161 73232

[www.orakel-gp.de](http://www.orakel-gp.de)



**Alle Gerichte auch  
zum Mitnehmen**

## Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen in unserem Restaurant einen angenehmen Aufenthalt.

Wir sehen uns gezwungen, unsere Preise ein weiteres Mal anzupassen. Die gestiegenen Kosten für Mehrwertsteuer, Rohstoffe, Löhne und Betriebskosten machen diesen Schritt unumgänglich.

Nur so können wir Ihnen weiterhin bestmögliche Qualität und guten Service zu bieten.

Wir bitten um Verständnis und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch.

Bei Gesellschaftsfeiern, Geburtstagen, Kommunionen oder sonstigen feierlichen Anlässen beraten wir Sie gerne und sind Ihnen bei der Auswahl Ihres Wunschmenüs behilflich.

**Unsere frisch zubereiteten Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.**

Nun wünschen wir Ihnen eine gute Wahl aus unserer Speisekarte und einen guten Appetit oder wie wir in Griechenland sagen:

**„Kali orexi“**



Einige Zutaten in unseren Speisen und Getränke beinhalten  
Zusatzstoffe und Allergene:

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungstoff | 3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt  
7 gewachst | 8 mit Süßungsmittel \* enthält eine Phenylalaninquelle  
9 mit Phosphat | 10 coffeinhaltig | 11 chininhaltig

**Allergene:**

a Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut,  
Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fische | e Erdnüsse  
f Sojabohnen | g Milch (Kuh, Schaf, Ziege) | h Schalenfrüchte (Nüsse,  
Mandeln) | i Sellerie | j Senf | k Sesamsamen | l Schwefeldioxid und  
Sulfite (Konzentration von mehr als 10 mg/kg (Liter) als insgesamt  
vorhandenes SO<sup>2</sup>) | m Lupinen | n Weichtiere (Tintenfische, Oktopus)

Darüber geben wir Ihnen gerne Auskunft. Fragen Sie bitte nach unserer  
übersichtlichen Tabelle mit allen Informationen.

---

## Beilagen

Pommes frites	4,00 €
Grüne Bohnen	4,50 €
Reis	4,00 €
Okra	4,50 €
Griechische Reismudeln	4,50 €
Griechische Backofenkartoffeln	5,00 €
Gemüse	5,60 €

Im Preis vom Hauptgang ist eine Beilage enthalten.  
Für jede weitere Beilage berechnen wir 2,00 €.

# Getränke

## Heisse Getränke

Griechischer Mocca <sup>10</sup>	2,70 €
Espresso <sup>10</sup>	2,70 €
Tasse Kaffee <sup>10</sup> oder Heisse Schokolade	3,00 €
Tasse Tee	2,50 €
Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>10</sup>	3,70 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,20 l	0,40 l
Tafelwasser still	2,10 €	3,00 €
Tafelwasser	2,60 €	3,30 €
Coca Cola, Light o. Zero <sup>1,8*,9,10</sup>	2,80 €	3,80 €
Fanta <sup>1,3</sup> , Mezzo Mix <sup>1,3,9,10</sup> , Sprite	2,80 €	3,80 €
Säfte & Nektare (Apfel, Orange, Johannisbeere)	2,70 €	4,30 €
Saftschorle	2,40 €	3,70 €
Bitter Lemon <sup>1,3,11</sup>	2,80 €	4,20 €
Mineralwasser medium / still / sprudelig Flasche 0,70 l		7,00 €

## Specials - Sekt

	0,20 l
<b>Prosecco Schorle</b> , mit Prosecco und Soda	5,70 €
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,11</sup> , mit Prosecco und Soda	6,80 €
<b>HUGO</b> <sup>1</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	6,80 €
<b>Holunderblütenschorle</b> <sup>1</sup>	0,30 l
Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	4,50 €

## Biere

	0,30 l	0,50 l
Original Münchener Hell vom Fass	3,30 €	4,30 €
Fürstenberger Pilsener vom Fass	3,30 €	
Paulaner Hefeweizen		4,30 €
Paulaner Kristallweizen		4,30 €
Paulaner Hefeweizen dunkel		4,30 €
Russ Hefe-Radler <sup>1,8*,9,10</sup>	3,00 €	4,10 €
Radler <sup>1,3</sup>	3,00 €	4,10 €
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei		4,10 €
Fürstenberg alkoholfrei	3,70 €	



## Spirituosen

	2 cl
Ouzo	2,90 €
Williams Christbirne	2,60 €
Obstler	2,60 €
Wodka	3,20 €
Ramazzotti	2,90 €
Metaxa *****	3,50 €
Metaxa *****	4,20 €

# Weine

<b>Weißweine offen</b>	0,25 l
<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
<b>Retsina</b> , traditioneller Wein, Duft von Kiefernharz	6,50 €
<b>Demestica</b> , herb aus den Bergen Peleponnes	6,50 €
<b>Kleoni</b> , trocken, sortenrein von der Peloponnes	6,50 €
<b>Samos</b> , Likörwein aus Muskattrauben von Samos	6,80 €
<b>Roséweine offen</b>	0,25 l
<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
<b>Roditis</b> , erfrischend aus den Bergen Peleponnes	6,50 €
<b>Rotweine offen</b>	0,25 l
<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	6,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	6,50 €
<b>Demestica</b> , herber Wein aus den Bergen Peleponnes	6,50 €
<b>Kleoni</b> , trocken, sortenrein von der Peloponnes	6,50 €
<b>Naussa</b> , trocken - Xinomavro von Naussa	6,80 €
<b>Mavrodaphne</b> , süßer Likörwein aus Patras	6,80 €
<b>Weinschorle</b> 0,25 l weiss, rosé oder rot	4,40 €

# Vorspeisen und Salate

## Kalte Vorspeisen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 6  | <b>Tzatziki</b> <sup>2,5,g</sup> - pikante Quarkspeise mit Knoblauch und Gurken für 2 Personen - 4 Kugeln | 7,00 €  |
| 7  | <b>Tzatziki</b> <sup>2,5,g</sup> - kleine Portion - 2 Kugeln  | 3,90 €  |
| 8  | <b>Chtipiti</b> <sup>2,5,g</sup> - pikante hausgemachte Schafskäsecreme                                   | 7,80 €  |
| 10 | <b>Melitzanosalta</b><br>pikanter Auberginensalat serviert als Aufstrich                                  | 8,90 €  |
| 11 | <b>Taramas</b> <sup>2,3,d</sup> - griechische Fischrogencreme   | 7,90 €  |
| 12 | <b>Oliven und Peperoni</b> <sup>2,5</sup> mit Olivenöl und Oregano  | 6,50 €  |
| 13 | <b>Dolmadakia</b> - gefüllte Weinblätter mit Reis u. Tzatziki   | 6,90 €  |
| 15 | <b>Meeresfrüchte</b> <sup>b,d,n</sup> in einer Essig-Öl-Marinade  | 14,80 € |



## Salate

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 36 | <b>Griechischer Bauernsalat</b> <sup>2,a,b,g,l</sup> mit Schafskäse Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Gurken u. Paprika | 11,50 € |
| 38 | <b>Gemischter Salat</b> <sup>2,a,b,g,l</sup>   | 10,80 € |
| 41 | <b>Salat Sikotia</b> <sup>2,5,g,l</sup><br>Salate der Saison mit gegrillter Rinderleber                                    | 14,50 € |
| 43 | <b>Salat Galopula</b> <sup>2,5,g,l</sup><br>Salate der Saison mit gegrillter Putenbrust                                    | 14,50 € |
| 44 | <b>Salat Gyros</b> <sup>2,5,g,l</sup> - Salate der Saison mit Gyros  | 14,50 € |

# Vorspeisen und Vegetarisches

## Warme Vorspeisen

- 19 **Champignons**<sup>2,5,g,l,n</sup> paniert mit Tzatziki und Chtipiti 9,90 €
- 22 **Knuspergarnelen**<sup>2,5,g,l,n</sup> - (natur) aus der Pfanne, gebraten, mit Tzatziki 13,90 €
- 23 **Oktopus**<sup>2,n</sup> gegrillt in Essig-Öl-Marinade 15,80 €
- 24 **Mezeteller**<sup>2,5,g,l,n</sup> für zwei Personen  
Verschiedene kalte und warme Vorspeisen 18,80 €
- 25 **Hausgemachtes Fladenbrot**<sup>2</sup> natur 7,90 €  
mit Knoblauch oder Oliven oder Schafskäse 8,50 €
- 34 **Saganaki**<sup>2,a,g</sup> Schafskäse paniert 9,90 €
- 282 **Gegrillte Peperoni**<sup>2</sup>, mit Knoblauch und Olivenöl 7,90 €



## Vegetarische Gerichte

- 46 **Bourekakia**<sup>2,5,a,c,g,l</sup> 17,50 €  
Zucchini und Käse in pikantem Eierteig gebacken  
mit Reis, Tzatziki und Salat
- 47 **Peinirli Zucchini**<sup>a,g,l</sup> 17,90 €  
hausgemachtes Fladenbrot mit Käse, Schafskäse,  
Paprika, Zucchini, Tomaten aus dem Backofen mit Salat
- 48 **Peinirli Aubergine**<sup>a,g,l</sup> 17,90 €  
wie Nr. 47 nur mit Auberginen
- 49 **Peinirli Spinat**<sup>a,g,l</sup> - wie Nr. 47 nur mit Spinat 17,90 €



## Unsere Grillteller

57	<b>Diogenes Teller</b> - Spieß, Steak, Leber und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	19,90 €
58	<b>Akropolis Teller</b> - Lammkoteletts und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	21,80 €
59	<b>Aristoteles Teller</b> - Lammfilet, Lammkotelett u. Leber mit Tzatziki, Beilage und Salat	22,90 €
61	<b>Pilion Teller</b> <sup>(s)</sup> - Rinderleber und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	17,90 €
62	<b>Zeus Teller</b> <sup>(s)</sup> - Spieß, Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	17,90 €
63	<b>Apollon Teller</b> <sup>(s)</sup> - Hacksteak und Gyros mit Tzatziki, Beilage und Salat	17,90 €
64	<b>Zorbas Teller</b> - Rumpsteak, Putenbrust, Gyros und Lammfilet mit Tzatziki, Beilage und Salat	22,90 €
66	<b>Mix Teller</b> <sup>(s)</sup> - Gyros, Kalamaris und Scampis <sup>n</sup> mit Tzatziki, Beilage und Salat	19,90 €
68	<b>Rinderleber</b> <sup>(s)</sup> - gegrillt mit Tzatziki, Beilage u. Salat	18,50 €
69	<b>Putenbrust</b> <sup>(s)</sup> - gegrillt mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
71	<b>Bifteki</b> <sup>(s)</sup> - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
72	<b>Lammkronen</b> - gegrillt mit Tzatziki, Beilage und Salat	25,90 €
73	<b>Lammfiletspieß</b> - mit Peperoni und Tomaten, mit Tzatziki, Beilage und Salat	25,90 €
76	<b>Suvlakia</b> <sup>(s)</sup> - Fleischspieße vom Schwein mit Tzatziki, Beilage und Salat	18,90 €
77	<b>Gyros</b> <sup>(s)</sup> - Schweinefleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Beilage und Salat	17,90 €
86	<b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter, Tzatziki, Beilage und Salat	24,90 €

Als Beilage stehen Reis, Pommes, Gemüse oder Backofenkartoffel zur Auswahl.  
Für kleinere Portionen (**s=small**) berechnen wir 2,00 € weniger.

## Topf- und Backofenspezialitäten

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 70 | <b>Putenbrust überbacken</b> - gegrillt mit Metaxasauce (hausgemachte Sahnesauce mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln) und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Beilage und Salat | 21,90 € |
| 79 | <b>Gyros überbacken<sup>(s)</sup></b> mit Metaxasauce (hausgemachte Sahnesauce mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln) mit Käse überbacken dazu Tzatziki, Beilage und Salat    | 19,90 € |
| 91 | <b>Lammhaxe<sup>2</sup></b> aus dem Backofen mit Schafskäse <sup>8</sup> überbacken, dazu Salat<br>Beilage: weiße oder grüne Bohnen, Reismudeln oder Okra                | 19,90 € |
| 95 | <b>Mousaka<sup>f</sup></b> gebratenen Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsauce <sup>8</sup> und Salat                                    | 18,90 € |

## Für den Fischliebhaber

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 97  | <b>Zanderfilet<sup>n(s)</sup></b> aus der Pfanne, mit Tzatziki, Beilage und Salat                    | 22,90 € |
| 101 | <b>Kalamaris<sup>(s)</sup></b> gebratener Tintenfisch <sup>n</sup> , mit Tzatziki, Beilage und Salat | 19,90 € |
| 103 | <b>Gemischte Fischplatte<sup>d, n</sup></b> mit Tzatziki, Beilage und Salat                          | 24,90 € |
| 338 | <b>Lachsfilet<sup>d</sup></b> mit Tzatziki, Beilage und Salat  | 22,90 € |
| 339 | <b>Gegrillte Kalamaris<sup>n</sup></b> mit Tzatziki, Beilage und Salat                               | 23,90 € |

## Gemischte Platten für 2 Personen

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 80 | <b>Hermes Platte</b> - Lammkrone, Gyros, Hacksteak, Rinderleber und Schweinesteak mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat | 48,00 € |
| 81 | <b>Hera Platte<sup>n</sup></b> - Gyros, Suvlaki, Lammkrone, Kalamaris und Pute, mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat   | 48,00 € |
| 82 | <b>Poseidon Platte<sup>d, n</sup></b> - Fischplatte nach Art des Hauses mit Tzatziki, Beilage und Bauernsalat           | 53,00 € |

Als Beilage stehen Reis, Pommes, Gemüse oder Backofenkartoffel zur Auswahl.  
Für kleinere Portionen (**s = small**) berechnen wir 2,00 € weniger.

## Desserts

<b>Griechischer Joghurt</b> <sup>g,h</sup> mit Honig und gerösteten Mandelstiften	6,10 €
<b>Galaktobouriko</b> <sup>a,e,h</sup> feine warme Griescreme im hauchzarten Blätterteig, garniert mit Vanilleeis und Sahne	7,20 €
<b>Schokosoufflé</b> <sup>a,c,g</sup> garniert mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €



## Flaschenweine

### Flasche\* Weißwein 0,75 l

<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	21,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	21,50 €
<b>Hauswein</b> , trocken	21,50 €

### Flasche\* Roséwein 0,75 l

<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	21,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	21,50 €
<b>Roditis</b> , erfrischend aus den Bergen Peleponnes	21,50 €

### Flasche\* Rotwein 0,75 l

<b>Imiglikos</b> , lieblich, von ausgesuchten Trauben	21,50 €
<b>Makedonikos</b> , halbtrocken, fruchtig	21,50 €
<b>Demestica</b> , herber Wein	21,50 €

\*Weitere erlesene Weine aus Griechenland finden Sie auf unserer separaten Weinkarte. Unser Personal berät Sie gerne.



## Öffnungszeiten

Montag: Ruhetag

Dienstag – Samstag: 11:30 – 14:30 & 17:30 – 23:00 Uhr

Sonntag: 11:30 – 14:30 & 17:00 – 22:00 Uhr

**RESTAURANT ORAKEL**

Inhaberin Olga Papadopoulou

Waldeckstraße 2 | 73035 Göppingen

info@orakel-gp.de | Telefon 07161 73232

[www.orakel-gp.de](http://www.orakel-gp.de)

