



# KORFU

---

Hotel Taverne

# SPEISEN



*Guten Appetitt*



## VORSPEISEN KALT

1	<b>Tzatziki</b> <sup>G</sup> pikant gewürzter Joghurt <sup>G</sup> mit Gurken und Knoblauch	4,20
2	<b>Dolmades</b> <sup>1</sup> gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki <sup>G</sup>	5,50
3	<b>Gigantes</b> Riesenbohnen-Salat	4,20
4	<b>Taramas</b> Rotkaviarpaste <sup>1,D</sup>	4,50
5	<b>Oliven und Peperoni</b> <sup>1</sup>	4,50
6	<b>Fetakäse</b> griechischer Schafskäse <sup>G</sup>	6,80
7	<b>Babis Teller</b> (kalt und warm) 4 Scampi mit Pesto Basilikum, Tomaten u. Knoblauch	12,50
8	<b>Meeresfrüchte-Salat</b>	9,90
10	<b>Oktopus-Salat</b> <sup>G</sup>	10,90
10	<b>Kleiner Vorspeisenteller</b> Krautsalat, Oliven, Peperoni <sup>1</sup> , Tzatziki <sup>G</sup> , Taramas <sup>1,D</sup> Auberginensalat, Gigantes, Dolmades	11,90

## VORSPEISEN WARM

12	<b>Saganaki</b> <sup>A,C,G</sup> gebackener Fetakäse	6,90
13	<b>Spanakopitta</b> hausgemachter Blätterteig mit Spinat, Fetakäse und Tzatziki <sup>G</sup>	7,50
14	<b>Feta Fournou</b> aus Backofen mit Paprika, Oliven, Öl und Oregano	7,50
16	<b>Vorspeisenteller klein</b> Spanakopitta <sup>A,G</sup> , Tzatziki <sup>G</sup> , Saganaki <sup>G</sup> , gefüllte Paprika, Auberginen und Zucchini	12,50
17	<b>Florinis</b> rote Paprika, gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup>	7,50
18	<b>Gigantes</b> Riesenbohnen-Salat, mit Fetakäse <sup>G</sup> überbacken	5,90
19	<b>Dolmades</b> gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki <sup>G</sup>	5,80
20	<b>Gegrillte Peperoni</b> <sup>1</sup> mit Knoblauch und Tzatziki <sup>G</sup>	5,50
21	<b>Skordopsomo – Knoblauchbrot</b> gebackenes Weißbrot <sup>A</sup> mit Knoblauch, Kräuter und Tzatziki <sup>G</sup>	4,50
22	<b>Pita mit Tzatziki</b> <sup>A,G</sup>	3,90
23	<b>Pita à la Korfu</b> <sup>A</sup> mit dünn geschnittenem Feta <sup>G</sup> , Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Tzatziki <sup>G</sup>	5,80
24	<b>Pita Fladenbrot</b> <sup>A</sup> mit oder ohne Knoblauch	2,00
25	<b>Halloumi</b> gegrillter zypriotischer Käse <sup>M</sup> mit Rouccola-Salat, Balsamico-Dressing und Tomaten	7,50
26	<b>Mastelo Käse</b> <sup>M</sup> (von der Insel Chios) mit Knoblauchbrot <sup>A</sup> und Paprika Mix	7,50
27	<b>Bougiourdi</b> Fetakäse <sup>M</sup> und Kefalotyri <sup>M</sup> mit Tomaten und Peperoni <sup>2,4</sup> (pikant)	7,90
28	<b>Gefüllte Champignons</b> mit Fetakäse <sup>M</sup> , Paprika und Bacon <sup>2,3</sup>	7,80

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

## SUPPEN

500	<b>Bohnensuppe</b>	3,90
501	<b>Gemüsesuppe</b>	3,90
502	<b>Tomatensuppe</b>	3,90
503	<b>Hühnersuppe</b>	3,90

## SALATE

515	<b>Choriatiki</b> griechischer Bauernsalat <sup>1,6,G</sup>	10,20
516	<b>Krautsalat</b>	4,50
517	<b>Gemischter Salat mit Gyros</b>	12,50
518	<b>Gemischter Salat mit Calamari</b> <sup>A,C,N</sup>	13,50
519	<b>Gemischter Salat mit Putenstreifen</b> <sup>A,G</sup>	12,90
520	<b>Kleiner Bauernsalat</b> – anstelle von Beilage-Salat	1,50

## GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

33	<b>Kleines Bifteki</b> Frikadelle mit Fetakäse <sup>G</sup> , gefüllt mit Pommes oder Reis	8,90
34	<b>Kleines Gyros</b> mit Tzatziki <sup>G</sup> , Reis und Salat	8,90
35	<b>Kleine Portion Calamari</b> <sup>A,C,N</sup> mit Reis und Salat	9,50
36	<b>Kleine Portion Souvlaki</b> mit Pommes Frites und Salat	8,90
38	<b>Pommes Frites</b>	3,50
40	<b>Gyros Calamari</b> <sup>A,C,N</sup> mit Pommes Frites und Salat	10,50

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

# HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit Salat.

42	<b>Gyros á la Korfu</b> mit Fetakäse, Ruccola, Tomaten und frittierten Kartoffeln	<b>14,90</b>
43	<b>Gyros á la Dimitri</b> mit Metaxasoße <sup>G</sup> mit Pilzen, Fetakäse <sup>G</sup> überbacken und Reis	<b>14,90</b>
44	<b>Gyros</b> Tzatziki <sup>G</sup> , Pita und Reis	<b>14,50</b>
45	<b>Souvlaki</b> 2 Schweinespieße mit Pommes Frites	<b>14,90</b>
46	<b>Pidakia</b> 4 Lammkoteletts mit Beilagen (frittierte Kartoffeln und Reis)	<b>17,50</b>
47	<b>Bifteki-Gemisto</b> Frikadelle, mit Fetakäse <sup>G</sup> gefüllt, dazu Beilagen (frittierte Kartoffeln und Reis)	<b>14,50</b>
48	<b>Spezialteller</b> mit Gyros, Souvlaki, Reis und Tzatziki <sup>G</sup>	<b>14,90</b>
49	<b>Gyros Calamari</b> <sup>A,C,N</sup> mit Reis	<b>14,90</b>
50	<b>Rinderleber</b> mit Beilagen (Tzatziki <sup>G</sup> , frittierte Kartoffeln und Reis, mit gebratenen Zwiebeln)	<b>12,90</b>
51	<b>Souvlaki – Calamari</b> 1 Schweinespieß, Calamari, mit Reis oder Pommes frites und Tzatziki	<b>14,90</b>
52	<b>Grillteller</b> mit Souvlaki, Gyros, Lammkotelett, Leber, Bifteki und Beilagen (frittierte Kartoffeln und Reis)	<b>17,90</b>
53	<b>Arni Souvlaki Lammspieß mit Metaxa-Soße</b> Reis, Kartoffeln frittiert	<b>19,50</b>
54	<b>Metsovone</b> Schweinefilets mit geräuchertem Grillkäse, frittierte Kartoffeln und Reis	<b>18,90</b>
55	<b>Putenspieß</b> in Weinknoblauchsoße mit Reis	<b>14,90</b>
56	<b>Bauernspieß</b> verschiedene Fleischsorten und Beilagen (Kartoffeln und Reis)	<b>17,50</b>
57	<b>Gyros mit Bifteki</b> Schweinefleisch, Frikadelle und Tzatziki <sup>G</sup> mit Pommes oder Reis	<b>14,50</b>
58	<b>Bauernspieß mit Metaxa-Soße</b> Reis, frittierte Kartoffeln	<b>17,90</b>
59	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pommes	<b>12,50</b>
60	<b>Kontosouvli Choirino</b> mit frittierten Kartoffeln und Tzatziki	<b>16,50</b>
61	<b>Bifteki Calamari</b> mit Reis	<b>14,90</b>
62	<b>Kontosouvli Hähnchen</b> mit frittierten Kartoffeln und Tzatziki, Kontosouvli	<b>16,90</b>

# Hauptgerichte aus dem Backofen

Alle Backofengerichte servieren wir Ihnen mit Salat.

63	<b>Psito (Lammhaxe)</b> Lammbraten mit Beilagen (frittierte Kartoffeln und Reis)	<b>18,50</b>
64	<b>Korfu-Platte für 1 Person</b> Moussaka, Lamm, Gyros <sup>G</sup> , Tzatziki <sup>G</sup> und Beilagen (frittierte Kartoffeln und Reis)	<b>18,50</b>
65	<b>Moussaka</b> Auberginen-Kartoffelaufbau	<b>14,50</b>

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.

Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

## Nudelgerichte - Reisgerichte

66	<b>Garidomakaronada</b> Linguine <sup>A</sup> mit Gambas <sup>C</sup>	<b>17,50</b>
67	<b>Mesogios</b> Linguine <sup>A</sup> mit Meeresfrüchten	<b>16,50</b>
68	<b>Kritharotto</b> mit Lachs <sup>G</sup> und Kefalotyri <sup>M</sup> (griechischer Hartkäse)	<b>15,90</b>
69	<b>Kritharotto à la Korfu</b> mit Meeresfrüchten <sup>C</sup> und Kefalotyri <sup>M</sup> (griechischer Hartkäse)	<b>14,90</b>

## FISCHGERICHTE

79	<b>Calamari fritti</b> frittierte Tintenfische <sup>A,C,N</sup> mit Reis oder Pommes frites	<b>15,90</b>
80	<b>Calamari</b> <sup>A,C,N</sup> vom Grill mit Reis oder Pommes frites	<b>16,50</b>
81	<b>Ikaros</b> Calamari <sup>A,C,N</sup> gefüllt mit Fetakäse <sup>G</sup> , in pikanter Knoblauchsoße, mit Reis	<b>17,50</b>
82	<b>Corfu</b> Calamari <sup>A,C,N</sup> gefüllt, 1 Scampispieß, in pikanter Knoblauchsoße mit Reis	<b>17,50</b>
85	<b>Garides</b> <sup>B</sup> 5 Riesengarnelen vom Grill, mit Reis	<b>20,50</b>
86	<b>Fischplatte für 1 Person</b> <sup>A,B,C,N</sup> 2 Scampi vom Grill, Fischfilet, Baby Calamari <sup>A,C,N</sup> , Sardinen, Miesmuscheln mit frittierten Kartoffeln und Gemüse vom Grill	<b>18,90</b>
87	<b>Sardinen</b> mit Reis und frittierten Kartoffeln	<b>14,50</b>
88	<b>Oktopus</b> vom Grill mit Fava	<b>17,50</b>
89	<b>Oktopus - Garnelen</b> vom Grill mit frittierten Kartoffeln und Gemüse	<b>19,90</b>
90	<b>Lachsfilet vom Grill</b> <sup>D</sup> mit Knoblauchsoße und Reis	<b>16,90</b>
91	<b>Lachsfilet - Garnelen</b> mit frittierten Kartoffeln und gegrilltem Gemüse	<b>18,90</b>
92	<b>Calamari Saganaki</b> <sup>A,C,N</sup> mit pikanter Soße, Reis und frittierten Kartoffeln	<b>15,50</b>
93	<b>Scampi Saganaki</b> <sup>B</sup> mit pikanter Soße, Reis und frittierten Kartoffeln	<b>16,50</b>

## NACHSPEISEN

100	<b>Galaktoboureko</b> Blätterteig mit Grießcremefüllung und dazu 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>	<b>6,50</b>
101	<b>Baklavas</b> Blätterteig gefüllt mit gehackten Walnüssen und dazu 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>	<b>6,50</b>
102	<b>Ravani</b> griechischer Grießkuchen mit Sirup und dazu 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>	<b>6,50</b>
103	<b>Karidopita</b> süß-saftiger griechischer Walnusskuchen und dazu 1 Kugel Vanilleeis <sup>G</sup>	<b>6,50</b>
105	<b>Griechischer Joghurt</b> <sup>G</sup> mit Honig und Walnüssen	<b>5,90</b>

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

## BIERE der Brauerei Erl, Geiselhöring

146	<b>Pils</b>	0,33 l	<b>3,10</b>
147	<b>Helles Export</b>	0,5 l	<b>3,50</b>
148	<b>Dunkles Export</b>	0,5 l	<b>3,60</b>
149	<b>Weizenbier dunkel</b>	0,5 l	<b>3,80</b>
150	<b>Weizenbier hell</b>	0,5 l	<b>3,80</b>
151	<b>Leichtes Weizen</b>	0,5 l	<b>3,80</b>
152	<b>Radler<sup>2</sup></b> (Bier + Sprite)	0,5 l	<b>3,50</b>
153	<b>Weizenbier alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>3,80</b>
154	<b>Weizen mit Cola<sup>4,5</sup></b>	0,5 l	<b>3,80</b>
155	<b>Russenhalbe</b>	0,5 l	<b>3,80</b>
156	<b>Goaßmaß</b>	1,0 l	<b>10,00</b>
157	<b>Goaßhalbe</b>	0,5 l	<b>5,00</b>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,25 l	Flasche 0,33 l	Flasche 0,4 l	Flasche 0,5 l	Flasche 0,75 l
401 <b>Coca Cola<sup>4,5</sup></b>			<b>3,50</b>			
402 <b>Fanta<sup>2,4</sup></b>			<b>3,50</b>			
403 <b>Sprite<sup>2</sup></b>			<b>3,50</b>			
404 <b>Cola light<sup>4,5</sup></b>			<b>3,50</b>			
405 <b>Spezi<sup>2,4,5</sup></b>	<b>2,50</b>			<b>3,80</b>		
406 <b>Mineralwasser</b> (Adelholzener)		<b>2,50</b>			<b>3,50</b>	<b>5,90</b>
407 <b>Stilles Mineralwasser</b> (Adelholzener)		<b>2,50</b>			<b>3,50</b>	<b>5,90</b>
408 <b>Bitter Lemon<sup>8</sup></b>	<b>2,50</b>			<b>4,00</b>		
409 <b>Orangensaft</b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
410 <b>Kirschnektar</b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
411 <b>Apfelsaft</b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
412 <b>Johannisbeersaft</b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
413 <b>Bananensaft<sup>2</sup></b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
414 <b>Baki Saft</b> (Bananen-Kirschnektar)	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
415 <b>Maracuja-Nektar</b>	<b>2,80</b>			<b>4,00</b>		
416 <b>Orangenschorle</b>	<b>2,50</b>			<b>3,80</b>		
417 <b>Traubenschorle</b>	<b>2,50</b>			<b>3,80</b>		
418 <b>Johannisbeerschorle</b>	<b>2,50</b>			<b>3,80</b>		
419 <b>Apfelschorle</b>	<b>2,50</b>			<b>3,80</b>		

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

## WARME GETRÄNKE

175	<b>Tasse Kaffee<sup>5</sup></b>	<b>2,50</b>
176	<b>Tasse Tee</b>	<b>2,00</b>
177	<b>Griechischer Mocca<sup>5</sup></b>	<b>2,50</b>
178	<b>Cappuccino<sup>5,G</sup></b>	<b>2,70</b>
179	<b>Espresso<sup>5</sup></b>	<b>2,00</b>
180	<b>Cappuccino Special<sup>5,G</sup></b> mit einem Schuss Schokolade	<b>2,90</b>
181	<b>Espresso Macchiato<sup>5,G</sup></b> mit einem Schuss Milch	<b>2,50</b>
182	<b>Café au lait<sup>5,G</sup></b> (Milchkaffee)	<b>2,70</b>
183	<b>Kakaotraum<sup>G</sup></b> sahnig aufgeschlagen	<b>2,70</b>
184	<b>Latte Macchiato<sup>5,G</sup></b> Milchschaum mit einem Schuss Espresso	<b>2,90</b>
185	<b>Frappé<sup>5</sup></b> (kalter Kaffee)	<b>2,90</b>

## SPIRITUOSEN

135	<b>Ouzo</b>	2 cl	<b>2,50</b>
137	<b>Metaxa 5*****</b>	2 cl	<b>4,90</b>
138	<b>Metaxa 7*****</b>	2 cl	<b>5,50</b>
139	<b>Metaxa flambiert</b>	2 cl	<b>4,90</b>
140	<b>Jägermeister</b>	2 cl	<b>3,00</b>
141	<b>Kirschlikör</b>	2 cl	<b>2,50</b>
142	<b>Karafe Ouzo</b>	0,25 Ltr.	<b>10,00</b>
143	<b>Plomari Ouzo</b>	0,2 Ltr.	<b>12,00</b>
144	<b>Flasche Ouzo</b>	0,7 Ltr.	<b>27,00</b>
145	<b>Flasche Metaxa</b>	0,7 Ltr.	<b>37,00</b>

## WEINSCHORLE

		0,25 l	0,5 l
330	<b>Weißwein-Schorle</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
331	<b>Rotwein-Schorle</b>	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.



# WEINE

				Flasche
	<b>Mostra Weine</b> (Flasche)	0,187 l	0,2 l	0,5 Ltr. 0,75 l
300	<b>Weißwein</b> , trocken (Muskat, Chardonnay, Roditis)	<b>3,90</b>		<b>9,80</b>
301	<b>Roséwein</b> , trocken (Muskat, Syrah, Merlot)	<b>3,90</b>		<b>9,80</b>
302	<b>Rotwein</b> , trocken (Syrah, Merlot, Agiorgitiko)	<b>3,90</b>		<b>9,80</b>
<b>Rot-/Weißweine</b>				
303	<b>Imiglykos</b> , lieblich (Muskat, Syrah, Merlot)	<b>3,90</b>		<b>9,80</b>
<b>Retsina</b> (Flasche)				
304	<b>Kechribari</b>			<b>9,50</b>
305	<b>Malamatina</b>	<b>4,90</b>		<b>9,50</b>
<b>Likörweine</b>				
306	<b>Mavrodaphne</b> (15%)	<b>6,90</b>		<b>14,50</b>
307	<b>Samos</b> (15%)	<b>7,50</b>		<b>16,00</b>
308	<b>Epoch Imiglykos</b> (lieblich) weiß	<b>5,90</b>	<b>11,50</b>	<b>16,00</b>
309	<b>Epoch Imiglykos</b> (lieblich) rot	<b>5,90</b>	<b>11,50</b>	<b>16,00</b>

# WEISSWEINE

				Flasche
			0,2 l	0,75 l
310	<b>Anemos – Palivov Estate</b> Rochitis / Moschofilero, hellgelbe Farbe, fruchtig und erfrischend, intensives Aroma von Banane, Birne und Limonen		<b>4,90</b>	<b>18,50</b>
311	<b>Malagouzia – Alpha Estate</b> Leuchtende hellgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, intensive Nase, sortentypisch dafür: Duft von weißen Blüten		<b>6,50</b>	<b>24,50</b>
312	<b>Askitikos Weiß – Tsililis</b> Der Askitikos Weißwein von Tsililis wird aus den Rebsorten Sauvignon Blank, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Ein intensiver, fruchtiger Wein mit blumigen Aromen und geschmeidigem Abgang.		<b>5,90</b>	<b>20,50</b>
313	<b>Theopetra Estate Weiß Bio</b> Der trockene Theopetra Estate Weißwein wird aus biologisch angebauten Trauben, den autochthonen Sorten Malagouzia gewonnen. Der intensiv hellfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit, sowie blumige Aromen von Zitrus zu einem wundervollen Genusslebnis.			<b>25,90</b>
314	<b>Mantinia – Bosinakis Winery</b> Verlockende Kupferfarbe, blumig, fruchtig. Am Gaumen ist der trockene Weißwein voller Frucht- und Zitronenaromen. Knackig und erfrischend im Geschmack und hat eine kleine sprudelnde Note. Verführung pur.			<b>27,00</b>

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

# ROSÉWEINE

	0,2 l	Flasche 0,75 l
<b>315 Askitikos Rosé – Tsililis</b> Rebsorte: Muscat, Agiorgitikos, Syrah. Ein frischer Rosé mit intensiven, fruchtigen Aromen nach roten Früchten.	<b>5,90</b>	<b>20,50</b>
<b>316 TheopetraEstate Rosé Bio – Tsililis</b> Rebsorte: Limniona, Syrah Der intensiv roséfarbene Wein vereinigt fruchtige Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren, sowie süßliche Aromen nach Marmelade, Karamell und Vanille zu einem wundervollen Erlebnis.		<b>25,90</b>
<b>317 Akakies Kyr Yianni</b> Lebhafte rosa Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er eindrucksvolle saftige Aromen von roten Früchten und blumige Noten, während am Gaumen der intensive, rote Fruchtcharakter durch die runde Säure ausgewogen wird. Langer fruchtiger Abgang.	<b>5,90</b>	<b>21,00</b>

# ROTWEINE

	0,2 l	Flasche 0,75 l
<b>318 Pezoules</b> Rebsorte: Merlot/Xinomavro Dunkelrote Farbe, hohe Fruchtkonzentration und reiche Aromen von roten Früchten mit würzigen Noten. Ein saftiger Wein mit einem geschmeidigen und runden Charakter, erfrischender Säure und milden Tanninen.	<b>5,90</b>	<b>21,00</b>
<b>319 Askitikos – Tsililis</b> Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Ein Wein mit intensiven Aromen nach roten Früchten, würzigen Vanillenuancen und Pfeffer.	<b>5,90</b>	<b>21,00</b>
<b>320 Theopetra Estate Rot Bio</b> Rebsorte: Limniona, Syrah, Cabernet Sauvignon Die Rotwein Cuvée ist geprägt von fruchtigen Aromen nach Schwarzbeeren, Pflaumen und Sauerkirschen, würzigen Aromen nach Muskatnuss, Nelken und schwarzem Pfeffer, sowie süßlichen Nuancen nach Schokolade und Karamell.		<b>29,00</b>
<b>321 Amethystos – Domaine Lazardidi</b> Herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Seinen markanten, vollmundigen Geschmack verdankt der Amethystos Rotwein von Costa Lazardi der langen Lagerung in französischen Eichenfässern. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, besitzt ein feines Säuregerüst und einen gut ausgewogenen Gerbstoffanteil.		<b>35,00</b>

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.

# WHISKEY

186	<b>Jack Daniels</b>	2 cl	<b>4,90</b>
187	<b>Chivas Regal</b>	2 cl	<b>4,90</b>
188	<b>Johnnie Walker</b>	2 cl	<b>4,50</b>

# SEKT

	0,1 l	0,2 l	Flasche 0,75 l
190	<b>Aprilis Sekt</b>		<b>27,00</b>
191	<b>Sekt Valdo</b>	<b>7,90</b>	
192	<b>Prosecco Glas</b>	<b>3,90</b>	
193	<b>Prosecco Valdo</b>		<b>25,00</b>

# LONGDRINKS + COCKTAILS

189	<b>Whiskey Cola</b>		<b>5,90</b>
194	<b>Cuba Libre</b>		<b>6,90</b>
195	<b>Caipirinha</b>		<b>6,90</b>
196	<b>Hugo</b>	0,3 l	<b>5,90</b>
197	<b>Bayerol Spritz</b>	0,3 l	<b>5,90</b>
198	<b>Campari Orange<sup>4</sup></b>		<b>5,50</b>
199	<b>Wodka Orange oder Lemon<sup>8</sup></b>		<b>5,50</b>
200	<b>Wodka RedBull<sup>5</sup></b>		<b>5,90</b>
201	<b>Bacardi Cola<sup>4,5</sup></b>		<b>5,90</b>
202	<b>Gin Tonic<sup>8</sup></b> (Herzog Gin)		<b>6,90</b>
203	<b>MATARO<sup>9</sup>A Gin</b> blau (mediteranean Gin)		<b>6,90</b>
204	<b>MATARO<sup>9</sup>A Gin</b> pink (mediteranean Gin)		<b>6,90</b>

***Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat,  
und möchten uns herzlichst von Ihnen verabschieden.***

***Wir würden uns freuen,  
Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen!***

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) koffeinhaltig, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Ingwerauszügen, 6) chininhaltig, 7) mit Antioxidationsmitteln, 8) mit Süßstoff Cyclamat, Asesulfam, Aspartam (enthält Phenylalamin), 9) mit Süßungsmittel, 10) mit Ingwerauszügen, 12) Säuerungsmittel

Kennzeichnung der Hauptallergene:

enthält A) glutenhaltiges Getreide (Weizen), B) Krebstiere, C) Eier und Eierzeugnisse, D) Fische und Fischerzeugnisse, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch und Milcherzeugnisse, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinien, N) Weichtiere (Tintenfische)

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.  
Alle unsere Gerichte können Sie auch mitnehmen.



Inh. Familie Vassiliou

KORFU - Hotel Taverne - Bahnhofstraße 18 - 94333 Geiselhöring - Tel.: 09423 403

Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag: 11.00 - 14.30 Uhr, 17.00 - 23.00 Uhr

Mittagsmenü