

MYTHOS

Mediterran

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch!

Unser modern eingerichtetes Restaurant in griechisch heimischer Atmosphäre bietet mit seinen 140 Sitzplätzen und der Lage an der Donau den idealen Rahmen für Feierlichkeiten, wie z.B. Hochzeiten oder Geburtstage, auch mit mehreren Gästen. Wir würden diese liebend gerne für Sie ausrichten.

Unser Wintergarten bietet Ihnen auch im Winter ein Plätzchen, um in stilvollem mediterranem Flair zu entspannen.

Es würde uns freuen, Ihnen ein Stück Griechenland und die griechische Gastfreundschaft näher bringen zu dürfen.

Ihre Familie Paraschos





Mythos Mini Shop!



Für Ihre private Feierlichkeiten oder für das grillen im Garten, als Geschenkidee
oder einfach für Sie Zuhause um einen mediterranen Genuss zu erleben!
Die Produkte die wir Ihnen verkaufen, sind die gleichen die wir in unserem Restaurant verwenden!

Feinkost

Schwarze Oliven aus der Stadt Kalamata 1kg	8,50 €
Olivenöl Terra Kreta 0,25 l / 5 l	3,90 € / 35,00 €
Balsamico Oximeli mit Kretischem Honig 0,25 l	5,90 €
Balsamico Lazaridi 1 Jahr Alt in kleinen Fässern aus Holz 0,25 l	3,40 €
Haloumi Grill Käse aus Zypern 225g	4,20 €
Kretischer Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern 950g	14,90 €
Griechische Nudeln / Kritharaki 500g	2,10 €
Pita - Brot 10 Stück (ganz einfach im Backofen zu erwärmen)	5,00 €

Mythos Metzgerei

Fleischspieß Roh 130g und eingelegt in hausgemachte Gewürzmischung	Pro Stück 2,40 €
Hacksteak Roh 90g nach Haus Rezept	Pro Stück 1,90 €
Dry - Aged Rind Ohne Knochen Rumpsteak oder Rib - Eye Steak	Pro 100 g 5,00 €
Dry - Aged Rind am Knochen T - Bone / Porterhouse Steak	Pro 100 g 4,00 €

Mythos hausgemacht

Mythos Gewürzmischung 100 g	3,00 €
Knoblauch - Olivenöl mit Gewürzmischung 0,1 l	2,50 €
Zaziki Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch 1 kg	7,50 €
Oximeli Vinaigrette Kretischer Waldhonig mit Balsamico und Olivenöl 0,1 l	2,50 €
Senf - Honig Dressing 0,1 l	1,90 €
Tomaten Relisch 0,1 l	1,50 €

Spirituosen

Ouzo Adolo 0,7 l	16,90 €
Ouzo Plomariou 0,7 l	11,50 €
Ouzo Plomariou 0,2 l	4,90 €
Methexis Chardonnay Apostagma (Grappa) Lazaridi 0,5 l	12,90 €
Methexis Moscato Apostagma (Grappa) Lazaridi 0,5 l	12,90 €
Metaxa 7 Sterne 0,7 l	17,50 €
Masticha Likör von Koukoudo 0,7 l	13,20 €
Zimt Likör Tentura von Pilavas 0,7 l	10,80 €
Tsipouro von Katsaros 0,7 l	13,20 €

Nach Ihren Wünschen und Vorstellungen können Sie bei uns
Geschenkkörbe zusammenstellen lassen!
Sie erhalten bei uns auch Wertgutscheine!

www.mythos-neuburg.de und Facebook!





Vorspeisen

Kalt

- Carpaccio „Dry-Aged“** hauchdünne Scheiben vom Rind mit kretischem nativen Olivenöl, frische Limetten, Kapern und Fetastreusel. Aus eigener Reifung. Rind mindestens 42 Tage am Knochen gereift. Solange der Vorrat reicht. **12,90 €**
- Meeresfrüchtesalat** mit Oktopus und Garnelen eingelegt in Apfelessig-Öl und verfeinert mit Karotten und Paprika. **11,90 €**
- Feta & Oliven** Schafskäse aus der Region Thessalia / Griechenland mit kretischem Olivenöl und Oregano. Dazu Oliven aus der Stadt Kalamata - Veggi **7,50 €**
- Manouri** Griechischer Weichkäse aus Larissa / Griechenland mit kretischem Waldhonig aus Thymian, Wildkräutern und Sesam - Veggi **7,50 €**

Warm

- Gegrillter Haloumi** Nationaler Edelkäse aus Zypern verfeinert mit kretischem Olivenöl, Oregano und Feigen-Aufstrich - Veggi **8,90 €**
- Marinierte Zucchini** in hausgemachter Gewürzmischung mit Knoblauch, dekoriert mit Manouri-Käse - Veggi **8,50 €**
- Feta aus dem Backofen** Schafskäse aus der Region Thessalia / Griechenland - Veggi **7,50 €**
- Gegrillte Peperoni** beträufelt mit Knoblauch-Olivenöl°, angerichtet mit Zaziki - Veggi **7,50 €**
- Panierter Schafskäse** mit Preiselbeeren - Veggi **7,50 €**



Salatkreationen

- Calamari** Gegrillte Baby-Calamari auf frischem Marktsalat. Angemacht mit Vinaigrette „Oximeli“ (Griechischer Honig - Essig mit Olivenöl). **14,90 €**
- Hähnchenbrustfilet** in Scheiben saftig gegrillt auf frischem Salat mit Senf-Olivenöl-Dressing, verfeinert mit kretischem Honig aus Thymian und Wildkräutern. **13,50 €**
- Hacksteak** saftig gegrilltes Rinder-Hacksteak auf Salat, angemacht mit fruchtigem Tomaten - Relish. **13,90 €**

Alle unsere Dressings, Vinaigrettes und Relishes sind hausgemacht!



Dips & Brote

Cremes

Zaziki griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch - Veggi	4,90 €
Taramas Kaviarcreme - Veggi	4,90 €
Schafskäsecreme - Veggi	4,90 €

Gegrillte Brote

Baguette mit Oregano - Vegan	2,00 €
Pita-Brot - Vegan	2,00 €
Vollkorn-Pita-Brot - Vegan	2,00 €
Baguette mit Knoblauch-Olivenöl - Vegan	3,90 €

Vegan & Veggi

Zucchini auf Gemüsesoße mit Salzkartoffeln und frischem Salat - Vegan	11,90 €
Griechische Nudeln / Kritharaki aus Hartweizenmehl in Tomaten-Gemüsesoße. Dazu frischer Salat - Vegan	10,00 €
Paprika mit Knoblauch-Zucchini und geriebenem Feta-Käse. Dazu Salzkartoffeln und frischer Salat - Veggi	12,90 €


Wir verwenden Olivenöl ausschließlich aus Kreta!

Warum natives Olivenöl aus Kreta?

Seit Menschengedenken wird auf Kreta der Olivenbaum kultiviert und geehrt. Die klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheiten bieten hier optimale Voraussetzungen für das Wachstum des Olivenbaumes. Das kretische Öl enthält unter anderem ca. 77% ungesättigte-Fettsäuren, versorgt den Körper mit Vitamin A und E, ist salz- und cholesterinfrei und somit das gesündeste Speisefett. Kretisches Öl erreicht fast ausnahmslos einen Säurewert von >1%, ist äußerst bekömmlich und sehr fein im Geschmack!

Tipp: 10% RABATT auf alle Gerichte zum Mitnehmen!
(außer Mittagskarte und Minishop)

Fisch-Spezialitäten vom Grill



Riesen Garnelen ca. 250g mit kretischem Knoblauch-Olivenöl° (Diese sind bereits halbiert in der Schale und ohne Kopf damit man sie leicht essen kann.)	21,90 €
Thunfischsteak ca. 250g dazu Senf - Dip, verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern.	Auf Anfrage
Lachs-Filet ca. 250g dazu Senf - Dip, verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern.	18,90 €
Octopus ca. 180g verfeinert mit kretischem Olivenöl und Balsamico-Creme	21,90 €
Kalamares ca. 220g mit kretischem Knoblauch-Olivenöl°	16,90 €
Fisch-Kombination aus Garnelen, Lachs-Filet und Kalamares	21,90 €

Zu allen Fisch Spezialitäten reichen wir Salat und eine Beilage Ihrer Wahl.
BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette. Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!



Low Carb Gerichte vom Grill

Mythos Burger ca. 250g Hausgemachtes saftig gegrilltes Rinder Hacksteak. Dazu Gemüse (Paprika und Zucchini), Salat und Leicht pikante Schafskäsecreme	16,90 €
Lammhüftsteaks ca. 250g mit Grillkäse „Haloumi“ aus Zypern und kretischem Knoblauch-Olivenöl°. Dazu frischer Marktsalat	21,00 €
Hähnchenbrustfilet ca. 250g mit frischem Gemüse (Paprika und Zucchini) und Marktsalat. Dazu Senf - Dip, verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern.	15,90 €
Salatteller mit Riesen Garnelen und „Manouri“ Käse. Angemacht mit fruchtigem Tomaten - Relish	19,90 €

Tipp: Auf Wunsch alle Gerichte aus unserer Speisekarte statt Beilagen mit frischem Gemüse (Aufpreis 1,50 €).
Andere Low Carb Kombinationen möglich, sprechen Sie uns an!

Für unsere kleinen Gäste

Auf Wunsch bereiten wir für Ihr Kind ein Gericht Ihrer Wahl zu!
Portion Reis, Pommes oder Salzkartoffeln 3,00 €





Grill Genuss - Steakkarte

Alle Steaks solange der Vorrat reicht!

Unser Hauptaugenmerk richtet sich auf das GRILLEN!
Diese Zubereitungsart verbindet Gesundes mit Schmackhaftem!



Dry-Aged aus EIGENGER REIFUNG Mindestens 42 Tagen am Knochen gereift!

Rib-Eye / Entrecote Pro 100g / 11,90 €

Nach Tageszuschnitt im Fleischschrank ab 220g bestellbar / ab 26,20 €

Das Rib-Eye-Steak stammt aus dem vorderen Teil des Rückens und hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonderes saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.

Rumpsteak Pro 100g / 9,90 €

Nach Tageszuschnitt im Fleischschrank ab 220g bestellbar / ab 21,80 €

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Teil des Rückens geschnitten. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Es ist gut marmoriert und intensiv im Geschmack.

Rinder-Filet 160g 20,90 €

Das wertvollste Teilstück des Rindes. Sehr zart, wenig marmoriert, kaum Fettanteil.

Rinder-T-Bone / Porterhouse-Steak Pro 100g / 7,00 €

Nach Tageszuschnitt ab 450g / Fleischanteil ca. 270g / ab 31,50 €

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inkl. Filet. Durch den Zuschnitt enthält das T-Bone-Steak / Porterhouse-Steak einen kleinen Filetanteil und einen größeren Roastbeefanteil.

TRUE WILDERNESS Dry-Aged Kalb von TRUE WILDERNESS Mindestens 28 Tagen am Knochen gereift!

Kalbs T-Bone / Kotelett 350g / Fleischanteil ca. 250g 23,90 €

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet

Kalbs Tomahawk 750g / Fleischanteil ca. 500g 39,90 €

Rib-Eye / Entrecote am langen Knochen

Weidelamm aus Neuseeland / UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

Lamm-Steaks 250g herzhafteste Stücke aus der Lammhüfte. 19,00 €

Nach Tagesverfügbarkeit Lamm-Filets 250g 23,90 €

aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss.

oder Lammkarree 350g / Fleischanteil ca. 250g in Scheiben gegrillt. 24,90 €

Zu allen Steaks reichen wir kretisches Knoblauch - Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch - Olivenöl, Kräuterbutter oder Senf - Dip verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern!

BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette.
Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!
Extra zusätzliche Portion Gemüse: 3,90 €



Burger nach Mythos-Konzept

hausgemachte saftig gegrillte (100%) Rinder-Hackstacks nach eigener Rezeptur.

Alle unsere Burger haben ein Fleischrohgewicht von 250 g

Greek Burger auf Pita-Brot (auf Wunsch auf Vollkorn-Bun)	15,90 €
mit Rinderhacksteak, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Steakhouse Frites, Zaziki und Beilagensalat.	
Burger Zypern auf Vollkorn-Bun	17,90 €
mit Rinderhacksteak, gegrilltem Haloumi und Zucchini, hausgemachtem Tomatenrelisch, Steakhouse Frites und Beilagensalat.	



Mythos Specials

Bifteki gefülltes Rinder-Hacksteak mit „Feta“ Füllung. Dazu Senf Dip, verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern, Reis und Salat.	14,90 €
Fleischspieß Schweinefleisch aus der Lende am Spieß mit Reis, Zaziki und Salat.	13,90 €
Kalbsleber vom Grill mit Reis, Zaziki und Salat. Nach Tagesverfügbarkeit.	16,90 €
Trilogie Hähnchenbrustfilet, Rinder-Hacksteak, Schweinefleischspieß mit Reis, kretischem Knoblauch - Olivenöl und Salat.	14,90 €
Duett Schweinefleischspieß, Gyros mit Reis, Zaziki und Salat.	14,90 €
Greek Mix Schweinefleischspieß, Rinder-Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Gyros mit Reis, Zaziki und Salat.	16,90 €

Surf & Turf

Variation A mit ca. 160g Hähnchenbrustfilet und 3 Riesen Garnelen	19,90 €
Variation B mit ca. 250g Lamm-Hüftsteaks und 3 Riesen Garnelen	24,00 €
Variation C mit ca. 160g Rinderfilet Dry-Aged und 3 Riesen Garnelen	25,90 €



Zu allen Surf & Turf Gerichten reichen wir kretisches Knoblauch - Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch - Olivenöl, Kräuterbutter oder Senf - Dip verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern !

BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette.
Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!

Extra zusätzliche Portion Gemüse: 3,90 €



Dessert

im „Mythos mediterran“

Nachspeisen

Galaktobouriko Grießpudding im Blätterteig mit Vanilleeis	5,90 €
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern	5,90 €
Halvas fester Sesamkuchen	5,90 €
Gemischtes Eis	5,90 €

Kaffee

Espresso	2,00 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Tee verschiedene Sorten	2,20 €

Spirituosen 2 cl

Ouzo (Anisspirituose) von Katsaros	2,50 €
Metaxa 7 Sterne	3,00 €
Apostagma (Grappa) Methexis von Costa Lazaridis (Auswahl: Moscato oder Chardonnay)	3,00 €
Fernet Branca	2,50 €
Jägermeister	2,50 €

Spirituosen 4 cl auf Eis

Tsipouro (Trester mit Anis) von Katsaros	4,00 €
Ouzo (Anisspirituose) von Katsaros	4,00 €
Masticha (Harz der Wilden Pistazie) Likör von Katsaros	4,00 €
Tentura Zimt Likör von Pilavas	4,00 €
Campari-Orange	5,00 €
Martini Bianco	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Baileys	4,00 €
Whiskey	5,00 €
Vodka	5,00 €

Spirituosen 200 ml Flasche

Ouzo Plomari	12,00 €
---------------------	---------


Dessertweine 100 ml

Samos (Weiß)	3,00 €
Mavrodaphne (Rot)	3,00 €



Getränke

Aperitifs und Erfrischungsgetränke




Hugo mit Prosecco, Holundersirup	5,60 €
Aperol Spritz mit Weißwein	5,30 €
Aperol Spritz mit Prosecco	5,90 €
Sanbitter mit Weißwein	5,30 €
Prosecco Blu (Flasche 200ml) fein, frisch und aromatisch	5,90 €
Campari mit Orangensaft	5,00 €
Ouzo Dasos mit Ouzo, Pfefferminze-Likör, Apfelsaft	5,90 €
Ouzo Greek Mojito mit Ouzo, Zitronenlimo, frischer Limettensaft	5,30 €
Sanbitter Alkoholfrei mit Orangensaft, Mineralwasser	4,30 €
Mythos Alkoholfrei Cocktail mit Orangensaft	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino (spritzig)	0,75 l / 0,5 l Flasche	5,00 / 3,30 €
Acqua Panna (still)	0,75 l / 0,5 l Flasche	5,00 / 3,30 €
Cola-Orangen Mix ^{1,2}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €
Zitronen Limo ³	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €
Orangen Limo ³	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €
Cola ^{1,2}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €
Cola Light ^{1,2}	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €
Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,50 €
Orangensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,50 €
Kirschsft	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,50 €
Traubensaft	0,2 l / 0,4 l	2,70 / 3,50 €
Saftschorlen	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 3,30 €

Biere der Brauerei Herrnbräu



Helles Vollbier	0,5 l	3,50 €
Dunkel Export	0,5 l	3,50 €
Hefeweißbier Hell	0,5 l	3,50 €
Hefeweißbier Dunkel	0,5 l	3,50 €
Hefeweißbier Leicht	0,5 l	3,50 €
Hefeweißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
Bitburger Pils	0,33 l	3,30 €
Bitburger Alkoholfrei Longneck	0,33 l	3,30 €

¹ mit Farbstoff und koffeinhaltig

² mit Farbstoff und Konservierungsstoff

³ mit Farbstoff