

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 €
- Manouri Käse Weichkäse aus Larissa Griechenland 4,20 €
- Kretischer Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern 950g 14,90 €
- Kritharaki Nudeln 500g 2,10 €

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 Olivenöl Dip 0,1 l 1,90 €

Spirituosен

- Ouzo Adolo 0,7 l 16,90 €
- Ouzo Plomariou 0,7 l 11,50 €
- Ouzo Plomariou 0,2 l 5,50 €
- 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 7,50 €
- Masticha Likör von Koukoudo 0,7 l 10,90 €
- 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.steakhaus-mythos-mediterran.de, Facebook und Instagram!



Mythos Fleisch- und Fischverkauf

Dry Aged Rind

| | | |
|------------------|----------|--------|
| Rib Eye | pro 100g | 5,90 € |
| Rumpsteak | pro 100g | 5,90 € |
| Porterhaus Steak | pro 100g | 5,90 € |
| Rinderhacksteak | pro 100g | 1,90 € |
| Rinderfilet | pro 100g | 5,90 € |

Dry Aged Kalb

| | | |
|--------------|----------|--------|
| T Bone Steak | pro 100g | 4,40 € |
| Tomahawk | pro 100g | 4,40 € |

Weidelamm aus Neuseeland

| | | |
|---------------|----------|--------|
| Lammfilet | pro 100g | 4,90 € |
| Lammhüftsteak | pro 100g | 3,90 € |
| Lammkarree | pro 100g | 5,90 € |

Fisch

| | | |
|-----------------|----------|--------|
| Kalamares | pro 100g | 3,90 € |
| Octopus | pro 100g | 6,90 € |
| Riesen Garnelen | pro 100g | 4,90 € |
| Lachsfilet | pro 100g | 3,90 € |
| Thunfischsteak | pro 100g | 5,90 € |

Alle unsere Fleisch und Fischprodukte sind eingelegt in unserer hausgemachten Gewürzmischung und bereit zum Grillen oder Backen! Die oberen Preise dieser Karte gelten nur zum mitnehmen!

Vorspeisen

Kalt

Carpaccio Dry Aged hauchdünne Scheiben von gereiftem Rinderfilet mit kretischem nativem Olivenöl, frische Limette, Kapern und Feta Streusel. Das Rind wurde mehrere Wochen am Knochen gereift 12,90 €

Meeresfrüchte Salat mit Sous Vide gegarten Octopus, Kalamares und Sepia eingelegt in Apfelessig Öl und verfeinert mit Karotten und Paprika 12,90 €

Feta & Oliven Schafskäse aus der Region Thessalia Griechenland mit kretischem Olivenöl und Oregano, dazu Oliven aus der Stadt Kalamata - Veggi 7,50 €

Manouri Weichkäse aus Larissa Griechenland mit Kretischem Wald-Thymian-Honig und Sesam - Veggi 7,50 €

Warm

Gegrillter Haloumi Nationaler Edel Käse aus Zypern mit Bio Feigen aufstrich - Veggi 8,90 €

Marinierte Zucchini in hausgemachter Gewürzmischung mit Knoblauch und dazu 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 Bio Wild-Preiselbeeren - Veggi 7,50 €

Salatkreationen

Angemacht mit Oximeli Vinaigrette
(Wald-Thymian-Honig Balsamico Essig mit kretischem Olivenöl)

Mit gegrillten Baby Calamares 14,90 €

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet aus Frankreich mit *Label Rouge Qualitätssiegel* 15,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Auf Wunsch bereiten wir für Ihr Kind ein Gericht Ihrer Wahl zu!

Portion Reis, Pommes oder Salzkartoffeln 3,00 €

Dips & gegrillte Baguette

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

Schafskäsecreme - Veggi 4,90 €

Baguette mit Oregano - Vegan 2,00 €

Pita Brot oder Vollkorn Pita Brot - Vegan 2,00 €

Baguette mit Knoblauch Olivenöl - Vegan 3,90 €

Vegan & Veggi

Paprika und Zucchini mit geriebenem Feta Käse, dazu Pellkartoffeln und gem. Salat - Veggi 12,90 €

Zucchini auf fruchtiger Tomatensoße mit Pellkartoffeln und gem. Salat - Vegan 11,90 €

Kritharaki Nudeln in fruchtiger Tomatensoße, dazu gem. Salat - Vegan 10,00 €

Low Carb Gerichte vom Grill

Mythos Burger (ohne Brot) 250g hausgemachtes saftig gegrilltes Rinderhacksteak,
dazu Gemüse (Paprika und Zucchini), gem. Salat und Schafskäsecreme 16,90 €

Lamm Hüftsteaks 250g mit Haloumi Käse und kretischem Knoblauch Olivenöl, dazu gem. Salat 21,00 €

Salatteller mit Argentinischen Wildgarnelen und Manouri Käse,
angemacht mit Oximeli-Vinaigrette 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!

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, Dry Aged, Minishop und Fleisch- und Fischverkauf)

Empfehlung des Hauses

UNSER FLFEISCHSOMMELIER NIKOLAOS PARASCHOS EMPFIEHLT
FOLGENDE GERICHTE

Surf & Turf Argentinische Wildgarnelen mit Dry Aged Rinderfilet aus Deutschland
Lammfilet aus Neuseeland
Hähnchenbrustfilet aus Frankreich mit * Label Rouge Qualitätssiegel*
Schweinefiletspieß Iberico aus Spanien
Zypern Burger hausgemachtes Rinderhacksteak nach eigener Rezeptur

Fisch-Spezialitäten

Argentinische Wildgarnelen 250g in der Schale gegrillt für mehr Saftigkeit 22,90 €
Thunfischsteak 250g nach Verfügbarkeit Tagespreis
Lachs Filet 250g auf der Haut gegrillt für mehr Saftigkeit 18,90 €
Octopus 200g nach 5 Stunden Sous Vide garen kommt der Octopus Arm auf den Grill 22,90 €
Kalamares 220g Kleine Baby Kalamari Tuben 17,90 €
Fisch Kombination aus Wildgarnelen, Lachs Filet und Baby Kalamari 22,90 €

Surf & Turf

Variation A mit 250g Lamm Hüftsteaks und Argentinischen Wildgarnelen 24,00 €
Variation B mit 160g Dry Aged Rinderfilet und Argentinische Wildgarnelen 26,90 €

Zu allen Steaks, Fisch Spezialitäten, Surf & Turf und Mythos Specials reichen wir kretisches Knoblauch-
Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, gem. Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch-Ölivenöl:

Kräuterbutter oder Senf-Dip verfeinert mit kretischem Wald – Thymian – Honig

BEILAGEN: Reis in Tomatensoße, Pellkartoffeln, Pita-Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette,

als alternative BEILAGE (anstelle von Reis, Pellkartoffeln, ...) bieten wir gegen einen

Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika, Zucchini) an! Extra zusätzliche Portion Gemüse: 3,90 €

Grill Genuss – Steakkarte

Alle Steaks solange der Vorrat reicht!

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

Dry Aged Beef (Färse) DEUTSCHLAND von uns am Knochen gereift!

Rib Eye/Entrecote nach Tageszuschnitt aus dem Fleischschrank pro 100g/11,90 €
Das Rib Eye Steak ist aufgrund seines Fettkerns (auch Fetttauge genannt)
besonderes saftig und hat einen herzhaften Geschmack

Rumpsteak nach Tageszuschnitt aus dem Fleischschrank pro 100g/9,90 €
Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand und sein intensives Geschmack

Rinder T Bone/Porterhouse – Steak Nach Tageszuschnitt aus dem Fleischschrank pro 100g/7,00 €
Das Steak wird mit Knochen aus dem Roastbeef geschnitten, inklusive Filet
Rinder Filet 160g/250g Das wertvollste Teilstück des Rindes 21,90/27,90 €
sehr zart, wenig marmoriert, kaum Fettanteil

Premium Dry Aged Kalb TRUE WILDERNESS DEUTSCHLAND am Knochen gereift!

Kalbs T Bone 350g, Fleischanteil ca. 250g 23,90 €
Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet
Kalbs Tomahawk 750g, Fleischanteil ca. 500g (Rib Eye/Entrecote am langen Knochen) 39,90 €

Weidelamm aus NEUSEELAND

Lamm Steaks 250g herzhafteste Stücke aus der Lammhüfte 19,00 €
Lamm Filets 250g aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss 23,90 €
Lammkarree 350g, Fleischanteil ca. 250g, in Scheiben gegrillt 24,90 €

Zu allen Steaks, Fisch Spezialitäten, Surf & Turf und Mythos Specials reichen wir kretisches Knoblauch-
Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, gem. Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch-Olivenöl:

Kräuterbutter oder Senf-Dip verfeinert mit kretischem Wald – Thymian – Honig

BEILAGEN: Reis in Tomatensoße, Pellkartoffeln, Pita-Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette,
als alternative BEILAGE (anstelle von Reis, Pellkartoffeln, ...) 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 Rinderhacksteaks nach eigener Rezeptur,
Fleischrohgewicht von 250g

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

Mythos Specials

Iberico aus Spanien Schweinefiletspieß, Nussiges Aroma durch Korkeicheln Fütterung, besonderes zart 19,90 €
Hähnchenbrustfilet aus Frankreich mit *Label Rouge Qualitätssiegel* hervorragende Geflügelqualität aufgrund des natürlichen Heranwachsens, der langsamen Aufzucht und Fütterung ohne Gentechnik 18,90 €
Argentinische Wildgarnelen auf Kritharaki Nudeln mit geriebenem Feta Käse und gem. Salat (ohne Beil.) 23,90 €

Weitere Grillspezialitäten

Kalbsleber mit Reis, Zaziki und gem. Salat. Nach Verfügbarkeit 16,90 €
Greek Mix Schweinefleischspieß, Rinderhacksteak, Gyros, Reis, Zaziki und Salat 15,90 €
Bifteki Gefülltes Rinderhacksteak mit Feta Füllung, Senf Dip, Reis und gem. Salat 14,90 €
Duett Souvlaki, Gyros, Reis, Zaziki und gem. Salat 14,90 €
Souvlaki Schweinefleischspieß aus der Lende mit Reis, Zaziki und gem. Salat 13,90 €

Zu allen Steaks, Fisch Spezialitäten, Surf & Turf und Mythos Specials reichen wir kretisches Knoblauch-Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, gem. Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch-Olivenöl:

Kräuterbutter oder Senf-Dip verfeinert mit kretischem Wald – Thymian – Honig

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

Dessert

Nachspeisen

- Galaktoboureko Grießpudding im Blätterteig dazu Vanilleeis 5,90 €
- Schoko Walnußkuchen getränkt in Metaxasirup dazu Zitroneneis 6,90 €
- Griechischer Joghurt mit Früchte, kretischem Wald-Thymian-Honig, und Nüssen 6,90 €
- Gemischtes Eis verschiedene hausgemachte Eissorten
von unserem regionalem Eiscafe Da Manuele 5,90 €

Kaffee

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

Spirituosen 2cl

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

Spirituosen 4cl 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 Plomariou 12,00 €

Dessert Weine 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 € |
| Kirschsaff | 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

Aperitifs und Erfrischungen

Hugo 5,60 €
mit Prosecco, Holundersirup

Aperol Spritz 5,30 €
mit Weißwein

Aperol Spritz 5,90 €
mit Prosecco

Sanbitter 5,30 €
mit Weißwein

Prosecco Blu (Flasche 200ml) 5,90 €
Fein, frisch und aromatisch

Campari 5,00 €
mit Orangensaft

Ouzo Dasos 5,90 €
mit Ouzo, Pfefferminze Likör, Apfelsaft

Ouzo Greek Mojito 5,30 €
mit Ouzo, Zitronenlimo, Frische Limettensaft

Sanbitter Alkoholfrei 4,30 €
mit Orangensaft, Mineralwasser

Mythos Alkoholfrei Cocktail 4,90 €
mit Orangensaft