SPEISE- & GETRÄNKEKARTE



IRODION

Griechisches Restaurant Straubing





VEREHRTER GAST, LIEBER FREUND,

die griechische Küche ist für mich nicht nur (m)eine Lebenseinstellung, sondern die Herausforderung unseren Gästen Griechenland ein Stück weit näher zu bringen.

Als guter Gastgeber möchte ich unseren Gästen etwas geben. Nicht irgendwas. Es ist etwas ehrliches, unentbehrliches: die Freude am guten Essen und etwas sehr menschliches. Der Anspruch ist, bei jedem Gericht geschmacklich exakt auf den Punkt zu kommen. Meine Familie ist seit 1985 in der griechischen Gastronomie tätig. Aus diesen Erfahrungen, unserer Herkunft und der Neugier, die uns immer wie der antreibt, Neues auszuprobieren hat sich unser Kochstil unverkennbar geprägt. Wir übertreiben nicht, wenn wir sagen: "Wir verneigen uns vor unseren Zutaten". Irodion steht für Frische und Qualität.

Lassen Sie sich nun einladen, unsere Vorstellung von mediterranen Essen zu genießen.

Ihr

Dimitrios Tsiampalis

AI	PERITIFS		€
222	MARTINI BIANCO ODER ROSSO 16%	5cl	5,80
223	CAMPARI, SODA ODER ORANGE 25%	4cl	6,90
224	Prosecco Glas	0,11	3,90
225	PROSECCO APEROL	0,2	7,40
226	HUGO Prosecco mit Holundersirup und frischer Minze	0,21	7,60
227	LILLET WILD BERRY mit Erdbeeren und frischer Minze	0,2	7,90
228	Ouzo auf Eis	4c l	4,10

K	ALTE VORSPEISEN		€
1	Zaziki ^g	Joghurt, Gurken und Knoblauch, hausgemacht	5,20
2	Meeresfrüchtesalat ⁿ	mit Olivenöl und Balsamicoessig	11,40
3	OKTOPUS-SALAT N	Mittelmeerkrake angemacht mit Olivenöl	12,40
4	Oliven-Peperoni 6	schwarze Oliven aus Kalamata und leicht scharfe Peperoni	5,90
5	FETA ^G	Schafskäse natur garniert	7,20
6	KLEINER APPETIT-ANREGER G6	eine Auswahl aus typisch griechischen Köstlichkeiten wie Tzatziki, Tarama, Peperoni und Oliven	7,90
7	TARAMA SALAT DF	feine Fischroggencreme nach Art des Hauses	4,90
9	PIKILIA ^{D.F.G}	Vorspeisenteller (verschiedene Vorspeisen) für 1 oder mehrere Personen	16,40

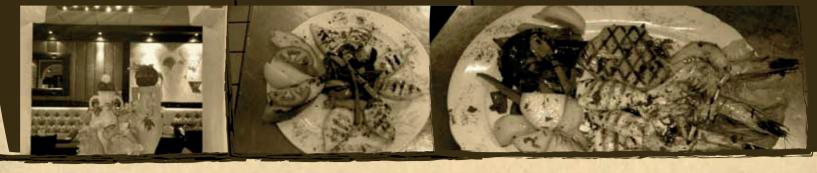


WARME VORSPEISEN

10.	PITA AG	mit Tzatziki	4,80
11.	GEGRILLTER OKTOPUS N	Oktopusfilet vom Grill mit Olivenöl und Zitronensauce	13,50
12.	ROTE PAPRIK A ^G	gegrillt mit aromatischer Käsefüllung	7,80
13.	TYROPITAKIA AG	gefüllter Blätterteig mit Käse auf grünem Salat mit Joghurtsauce	7,20
14.	KALAMARI SAGANAKI ^{GN}	in Olivenöl angebraten in aromatischer Tomatensauce	10,90
15.	PEPERONI GEGRILLT	mit Knoblauch und Olivenöl	5,80
16.	SCAMPIS SAGANAKI ^{G.N}	in Olivenöl angebraten und in aromatischer Tomatensauce mit Feta-Käse, dazu frisches Baguette	11,80
17.	KNOBLAUCHBROT AG	geröstetes Baguette mit frischem Knoblauch und Tzatziki	5,20
18.	ZUCCHINI ACG	gebraten mit Tzatziki	8,90
19.	DOLMADES G3	gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in Zitronensauce	7,40
20.	FETA-SAGANAKI AG	Schafskäse in gold-brauner Hülle gebacken	8,40
21.	SCHAFSK ASE ^G	aus dem Backofen, pikant, herzhaft zubereitet mit pikanter Note	8,40
22.	HALOUMI GH	zypriotischer Ziegenkäse gegrillt, auf Rucolasalat, mit gegrillten Tomaten und Walnüssen	8,90
23.	GIGANTES G2	Riesenbohnen mit Käse überbacken	5,90
24.	PIKILIA WARM ^{DGN}	Vorspeisenteller mit verschiedenen Vorspeisen (vegetarisch) für 1 oder mehrere Personen	19,60

TAGESSUPPE

25.	TOMATENSUPPE	4,60
26.	ZWIEBELSUPPE	4,60
27.	HÜHNERSUPPE A	4,90



SA	LATE		€
29.	KRAUTSALAT	hausgemacht	3,00
30.	BEILAGENSALAT	<u>KÜCHE</u>	3,90
31.	BAUER NSALAT AG	nach griechischer Art mit Schafskäse, Olivenöl,	11,90
32.	HÄHNCHENSALAT AG	mit Hähnchenfilet, Ei, gehobeltem Parmesan, Quinoa, Dill, Minze, Orange, aromatisiert mit Safranolivenöl und Honig-Senf-Dressing	14,40
33.	GYROSSALAT	mit Gyros, Apfelstücken , Minze und Joghurt-Dressing	13,60
34.	SUPERSALATNO	mit Meeresfrüchte, Minze, Dill, Avocado, Quinoa, aromatisiert mit Limetten-Olivenöl und Olivenöldressing	15,30
35.	LACHSSALAT D	mit frischem, gegrilltem Lachs, Dill, Minze, Avocado, Quinoa Honigsesamflocken, Apfelstücke, aromatisiert mit Schokoladen- olivenöl und Balsamico-Vinaigrette	16,30
37.	RUCOLASALAT GH	mit gegrillten Schweinefilet-Medaillons, Pinienkerne, Apfelstücke, aromatisiert mit Hanföl und Honig-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan	14,20

38.	PITA GEGRILLT A	griechisc	ches Fladenbrot vom Grill			2,00
39.	TOMATENREIS					3,60
40.	POMMES FRITES					3,80
41.	GRÜNE BOHNEN					4,90
EXTR	A TZATZIKI	2,00	LEBER 1 ST.	3,00	SUFLAKI 1 ST.	5,80
EXTR	.A METAXASAUCE	3,50	LAMMKRONE 1 ST.	3,50	LACHSFILET 1 ST.	8,20
AUFP	REIS KL. BAUERNSALAT	2,10	LAMMFILET 1 ST.	6,50	FETA KÄSE	3,00
HÄH	NCHENBRUSTFILET	4,50	KALAMARIS 2 ST.	5,00		
BIFTE	KI1ST.	3,00	SCAMPIS 2 ST.	5,00		

BEILAGEN

€



FISCHGERICHTE

ALLE FISCHGERICHTE SERVIEREN WIR MIT GEMISCHTEM SALAT

43.	KALAMARISDGN	Tintenfisch gebacken mit Reis und Tzaziki	20,90
44.	BABY-KALAMARI D.N.4	gegrillt mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchbrot	22,90
45.	SCAMPIS GEGRILLT ADN	Riesengarnelen vom Grill mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Knoblauchbrot	22,90
46.	SEEHECHT-PLAKI DN	Seehechtfilet mit frischen Tomaten, Knoblauch und griechischer Kräutermischung, aus dem Backofen	18,90
47.	SEEHECHTFILET DN	gegrillt, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	17,80
48.	ZANDER FILET DN4	gegrillt, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	19,60
49.	INSELTELLER DGN	Kalamaris, Riesengarnelen, mit Reis und Tzatziki	20,90
50.	WILDLACHSFILET DNG	in Honig-Senf-Sauce und Gemüsereis	20,80
51.	WILDLACHSFILET DN	gegrillt, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	20,20

FÜR 1 ODER MEHRERE PERSONEN

52. VOM GRILL D.N

FISCHTELLER GOURMET Baby-Kalamaris, Seehechtfilet, Riesengarnelen mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

pro Person

24,40

IRODION SPECIAL

- kostenloses Wifi
- Geschenkgutscheine
- Lesebrillen
- Zahlung per EC/-Kreditkarte
- Tischreservierungen telefonisch oder sprechen Sie uns an
- Alle Speisen zum Mitnehmen
- Für besondere Anlässe (ob für Speisen oder Getränke) sprechen Sie uns bitte direkt an



WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT GEMISCHTEM SALAT

FL	EISCHGERICHTE V	OM SCHWEIN	€
53.	IRODION GYROS AG	in feiner Weißweis-Sauce mit Paprika und Zwiebeln, dazu Gemüsereis	16,90
54.	GYROS ^G	mit Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,40
55.	GYROS-METAXA AG	mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Tomatenreis	16,90
56.	GYROS-KALAMARI DGN	mit Reis und Tzatziki	19,60
57.	SOUFLAKI ^G	magere Fleischspiesse mit Reis, Pommes Frites und Tzatziki	16,70
58.	FILETMEDAILLONS	mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	17,90
59.	FILETMEDAILLONS	mit Pfeffersauce und Gemüsereis	18,60
60.	BIFTEKI A	Hacksteak gegrillt mit Reis, Pommes Frites und Tzatziki	14,60
61.	BIFTEKI-JUMBO AG	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Cheddarkäse, dazu Pommes	16,90
62.	PFLAUMEN-PFANNE ^G	Filetstücke mit Pflaumen in feiner Rotweinsauce, dazu Gemüsereis	18,90
63.	METAXA-FILET G	Filetmedaillons mit Metaxasauce, dazu Gemüsereis	18,30

FLEISCHGERICHTE VOM RIND				
65.	ROASTBEEF	nach Wunsch gegrillt, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90	
66.	ROASTBEEF 4	nach Wunsch gegrillt in feiner Pfeffersauce (mit ganzen Pfefferkörnern), dazu Gemüsereis	24,50	
67.	RINDERLEBER	gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Reis und Tzatziki	14,90	



WIR SERVIEREN ALLE GERICHTE MIT GEMISCHTEM SALAT

FL	EISCHGERICHTE	VOM LAMM	€
69.	MILCH-LAMMKRONE	mit Rosmarin-Kartoffeln und Grillgemüse	24,70
70.	MILCH-LAMMFILET	gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse	23,60
71.	MILCH-LAMMFILET	in feiner Rotweinsauce, dazu Gemüsereis	23,90
			A de la
FL	EISCHGERICHTE	vom Geflügel	€
FL 72.	EISCHGERICHTE HÜHNERFILET	VOM GEFLÜGEL Natur, gegrillt mit Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	€ 15,90
72.	HÜHNERFILET	Natur, gegrillt mit Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	15,90

GEMISCHTE PLATTEN

Für	1 ODER MEHRERE PERSONEN		pro Person
76.	CHEF -TELLER AG	Souvlaki, Bifteki, Steak, Gyros, mit Reis und Tzatziki	19,30
77.	FILET-TELLER G	Filetmedaillons, Hühnerfilet, Lammfilet, mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	20,90
78.	DORF-TELLER AG	2 Milchlammkronen, Bifteki, Gyros, mit Reis und Tzatziki	19,70
79.	KRETA -TELLERG	Souvlaki, Gyros, mit Reis, Pommes Frites und Tzatziki	17,30
80.	MYKONOS - TELLER AG	Bifteki, Souvlaki, Gyros, mit Reis, Pommes Frites und Metaxasauce	17,90
81.	SALONIKI -TELLER AG	Gyros, Leber, Bifteki, mit Reis, Pommes Frites und Tzatziki	17,60
82.	KORFU-TELLERG	Souvlaki, Kalamari, Gyros, mit Reis und Tzatziki	20,90
83.	IRODION -TELLER G	Souvlaki, Gyros, Kalamari, Riesengarnelen, mit Reis und Tzatziki	22,90

€



KLASSISCHE GRIECHISCHE KÜCHE

Die griechische Mahlzeit ist nicht Selbstzweck, sie ist vielmehr Vorwand und Anlass und Initialzündung der Geselligkeit und sie glückt um so mehr, je gelungener der Anlass. (Johann Gaitanides)

OFENFRISCHE LAMMHAXE

Alle Gerichte servieren wir mit gemischtem Salat				
85.	LAMMHAXE ^G	mit Kritharaki (Reisnudel) und Käse überbacken	18,80	
86.	LAMMHAXE	mit Auberginen	18,80	
87.	LAMMHAXE	mit Riesenbohnen	18,80	
88.	LAMMHAXE	mit grünen Bohnen	18,80	
89.	LAMMHAXE (STIFADO)	mit ganzen feingekochten jungen Zwiebeln	18,80	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

			€
90.	SOUVLAKI ²³	mit Pommes Frites und Tzatziki	7,20
91.	SCHNITZELSTREIFEN ^{A,2,3}	mit Pommes Frites und Ketchup	7,20
92.	GYROS 23	mit Pommes Frites und Tzatziki	7,20
93.	KALAMARIS 23	mit Pommes Frites und Ketchup	9,80
94.	HÜHNERFILETSTREIFEN 23	mit Pommes Frites und Ketchup	7,60
95.	BIFTEKI	mit Pommes Frites, Cheddarkäse und Ketchup	7,40

HINWEIS FÜR ALLERGIKER

ALLERGENE

A = Getreideprodukte (Weizen) F = Sojabohnen und Sojaerzeugnisse

B = Krebstiere G = Milch und Laktose

C = Eier und Eiererzeugnisse H = Schalenfrüchte

D = Fisch I = Sellerie und Sellerierzeugnisse

J = Senf und Senferzeugnisse

N = Weichtiere

O = Sesamsamen / Öle

ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmittel

10 = enthält eine Phenylalaninquelle

11 = mit Milcheiweis

12 = koffeinhaltig

13 = chininhaltig

14 = taurinhaltig

GETRÄNKEKARTE

"Was Griechenland mit Bayern verbindet? Es ist das Bier! König Otto I. Hat es zu uns Griechen gebracht"



	ALK	COHOLFREIE GETRÄNKE			€				
	150	COLA 1.2.3.12		0,4	3,90				
	151	COLA LIGHT 1.2.3.12		0,33 I	3,90				
	152	FANTA ²³		0,4	3,90				
	153	SPRITE 9		0,4	3,90				
	154	Tafelwasser		0,4	3,50				
	155	EISTEE		0,4	4,20				
	156	MINER ALWASSER Appollinaris	(Flasche)	0,75 l	6,90				
	157	AQUA PANNA still	(Flasche)	0,5 I	5,20				
	158	SPEZI (Cola Mix) 1.2.3.12		0,4	3,90				
	159	BITTER LEMON		0,4	3,40				
	160	APFELSAFT		0,2	3,00				
	161	Orangensaft		0,2 I	3,00				
	162	JOHANNISBEERNEKTAR		0,2	3,00				
	163	APFELSAFTSCHORLE		0,4	3,90				
	164	Orangensaftschorle		0,4	4,00				
	165	JOHANNISBEERSAFTSCHORLE		0,4	4,00				
	166	COLA ^{1,2,3,12} , LIMO ⁹ , SPEZI ^{1,2,3,12}		0,2	3,00				
	XX	TAFELWASSER		0,2	2,50				
	XX	Kirschsaft		0,2	3,00				
	XX	MARACUJASAFT		0,2	3,00				
BIERE €									
	167.	PILS VOM FASS Hasseröder		0,4	4,00				
	168.	HELLES VOM FASS Löwenbräu		0,5	4,20				
	169.	WEIZEN VOM FASS Franziskaner		0,5	4,30				
	170.	WEIZEN DUNKEL Franziskaner		0,5	4,20				
	171.	WEIZEN LEICHT Franziskaner		0,5 I	4,20				
	172.	WEIZEN ALKOHOLFREI Franziskaner		0,5	4,20				
	173.	COLA WEIZEN 123,12		0,5 I	4,30				
	174.	RADLER ⁹		0,5	4,20				
	175.	Russen-Halbe 9		0,4	4,30				
	176.	ALKOHOLFREIHES HELLES Löwenbräu		0,5 I	4,10				
	177.	DUNKLES BIER Löwenbräu		0,5	4,30				

OFFENE WEINE 0,2 L

WIR SERVIEREN AUCH 0,5 L KARAFFEN

WEIS	<u>S</u>					€			
180.	HAUSWEIN trocken, Chardoney - Muscat - Roditis aus Meteora, Thessalien								
181.	RETSINA MALAMATINA, geharzter Traditionswein								
183.	RETSINA KECHRIBARI, der beste Retsina Griechenlands (Flasche 0,5I)								
184.	IMIGLIKOS, halbsüss - lieblich, Muscat - Chardonay - Roditis aus Meteora, Thessalien								
185.	SAMOS süßer Likörwein von der Ägäisinsel Samos								
186.	WEINSCHORLE (0,3 L)								
ROSE									
187.	HAUSWEIN trocken - fruchtig, Muscat - Merlot - Syrah aus Meteora, Thessalien								
188.	IMIGLIKOS, halbsüss - lieblich, Merlot - Muscat - Syrah aus Meteora, Thessalien								
ROT						€			
189.	HAUSWEIN trocken, Merlot - Syrah - Agiorgitiko, Qualitätswein aus Meteora, Thessalien								
191.	[MIGLIKOS, halbsüsser, lieblicher Tafelwein								
192.	MAVRODAPHNE, süßer Likörwein aus Patras								
193.	Weinschorle, (0,3 l)								
C				C.					
SEKT			€	CH	AMPAGNER	€			
214.	ASTI CINZANO MILD	O,2L	5,80	220.	Pommery Brut Royal	70,00			
215.	Fürst v. Metternich	O,2L	6,50	221.	Möet & Chandon	100,00			
216.	GLAS PROSECCO	0,1L	3,90						
217.	ASTI CINZANO MILD	0,75L	21,90						
218.	Fürst v. Metternich	0,75L	32,00						

WEINKARTE

AUSGESUCHT FÜR KENNER - DIE IRODION VINOTHEK

PREMIUMWEINE FÜR DIE GRIECHISCHE ART WEIN ZU ERLEBEN UND FESTE ZU FEIERN

ROTWEINE



THEOPETRA ESTATE

- Weigut: Theopetra Estate (Tsililis)
- Anbauregion: Meteora, Thessalien
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Limniona, Syrah
- Alc. 13,5 %



FLASCHE 0,75 ltr 32,00 €

AMETHYSTOS Der samtene reife Rotwein von Costa Lazaridi

- Weigut: Costa Lazarili
- Anbauregion: Drama, Makedonien
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko
- Alc. 14,5 %



FLASCHE 0,75 ltr 49,00 €

AVATON Einzigartig und ausdrucksstark, eine Kombination alter griechischer Rebsorten

- Weigut: Gerovassilou
- Anbauregion: Epanomi, Makedonien
- Rebsorte: Limnio, Mavrotragano, Mavroudi
- Alc. 14,5 %



FLASCHE 0,75 ltr 55,00 €

THEOPETRA ESTATE 24 Reifer, nobler Wein für die besondere Gelegenheit

- Weigut: Theopetra Estate (Tsililis)
- Anbauregion: Meteora, Thessalien
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah
- Alc. 14.5 %

WEISSWEINE



FLASCHE 0,75 ltr 30,00 €

AMETHYSTOS Knackiger, frischer, fruchtiger Weißwein mit charaktervollem Abgang

- Weigut: Costa Lazaridi
- Anbauregion: Drama, Makedonien
- Rebsorte: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
- Alc. 13,0 %



FLASCHE 0,75 ltr 30,00 €

MALAGOUZIA Eine griechische Schönheit mit Aromen opulenter Früchte und pikanter Säure - erfrischend

- Weigut: Gerovassiliou
- Anbauregion: Epanomi, Makedonien
- Rebsorte: Malagouzia 100 %
- Alc. 13,5 %



FLASCHE 0,75 ltr 35,00 €

VIOGNIER Der Viogner der internationalen Top-Klasse

- Weigut: Gerovassiliou
- Anbauregion: Epanomi, Makedonien
- Rebsorte: Viognier 100 %
- Alc. 14,0 %



FLASCHE 0,75 ltr 40,00 €

OVILOS Bezaubernd und mit einzigartiger, vielschichtiger Aromenvielfalt

- Weigut: Ktima Biblia Chora
- Anbauregion: Pangeon-Gebirge, Makedonien
- Rebsorte: Assyrtiko, Semillon
- Alc. 13,5 %

ROSEWEINE



FLASCHE 0,75 ltr 30,00 €

AMETHYSTOS Eine fruchtige Rhapsodie in lebhaftem Rosé

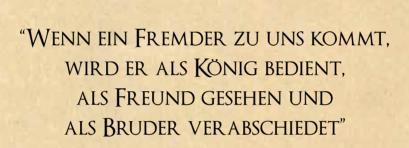
- Weigut: Costa Lazaridi
- Anbauregion: Drama, Makedonien
- Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
- Alc. 13,0 %



FLASCHE 0,75 ltr 30,00 €

IDYLLE D'ACHINOS

- Weigut: La Tour Melas
- Anbauregion: Achinos, Mittelgriechenland
- Rebsorte: Agiorgitiko, Grenache Noir, Syrah
- Alc. 12,8 %



IRODION

Griechisches Restaurant Straubing





restaurant.irodion

RESTAURANT "IRODION" - 94315 Straubing - Stadtgraben 101 Tel.: 09421 - 818 74

www.restaurant-irodion.de - E-Mail: info@restaurant-irodion.de