

RESTAURANT DELPHI

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie und heißen Sie herzlich willkommen!

Genießen Sie in gepflegter Atmosphäre unsere Gastlichkeit.
Spannen Sie etwas aus und lassen Sie sich verwöhnen.

Alle von Ihnen gewählten griechischen Köstlichkeiten bereiten
wir für Sie liebevoll und stets frisch zu.
Daher bitten wir Sie um etwas Geduld und Verständnis.

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeier,
Ihr Geschäftsessen oder eine Jubiläumsfeier aus. Bitte fragen Sie uns!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Kali Orexi

*Allergiker finden die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen
Allergene im Anhang der Speisekarte gelistet.*



Öffnungszeiten
11.30 Uhr – 14.30 Uhr
17.30 Uhr – 23.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Griechisches Restaurant Delphi
Poststraße 21
83435 Bad Reichenhall
Tel. 08651 / 61 6 45

www.delphi-reichenhall.de



Vorspeise & Vegetarisches

01	Oliven, Peperoni	5,20 €
02	Tzaziki – Hausgemachter Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,50 €
03	Chtipiti – Schafskäse mit Joghurt und scharfer Paprika verfeinert	4,50 €
04	Taramasalat – Kaviarsalat nach griechischer Art	4,50 €
05	Auberginensalat	4,50 €
06	Pikilia – Tzaziki, Tarama, Chtipiti, Auberginensalat, Kraut, Sardellenfilets, Gurke und Florinis	9,20 €
512	Thallasina – Vorspeisenplatte für 1 Person Muscheln, Sardellen, Baby-Kalamaris, Tintenfisch und Taramasalat	9,80 €
07	Mezzes – Vorspeisenplatte für 2 Personen Taramasalat, Chtipiti, Auberginensalat, Tzaziki, Oktopus, Tomaten, Gurken und griechischer Schafskäse	19,90 €

Schafskäse

08	Kefalograviera – gebratener griechischer Hartkäse vom Schaf mit Tomaten garniert	6,00 €
09	Saganaki – gebratener Schafskäse, 1 Stück	5,50 €
10	Gegrillter Schafskäse – mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch in Alufolie	6,20 €

Suppen

12	Bohnensuppe „Fasolada“	3,30 €
13	Hühnersuppe „Trachanas“ Griechische Art	4,00 €
14	Tomatensuppe	3,30 €

Zur Vorspeise reichen wir Ihnen Brot. Bei Nachbestellung berechnen wir 1,20 EUR.

Warme Vorspeisen

111	Pitta – Fladenbrot	1,50 €
15	Knoblauchbrot	3,50 €
16	Dolmadakia – Weinblätter mit Reis gefüllt und griechischem Joghurt	5,60 €
17	Auberginen – mit Schafskäse überbacken	6,10 €
18	Gigantes – dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken	6,10 €
19	Grüne Bohnen – mit Schafskäse überbacken	6,10 €
20	Auberginen, Zucchini – paniert mit Tzaziki	5,40 €
21	Keftedakia – Hackfleischbällchen in Tomatenpesto	4,80 €
22	Gegrillte Peperoni – mit Knoblauch	4,90 €
23	Paprika „Florinis“ – Gefüllt mit Chtipiti aus dem Backofen	6,80 €
121	Lachanika Scharas – gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten	5,90 €
123	Gegrillte Gambas – mit Avocadocreme	7,40 €
124	Spanakopitta – mit Tzaziki	5,10 €
523	Baby-Kalamaris – mit griechischem Schafskäse gefüllt	7,20 €
125	Kalamaria Tiganita – Gebackene Kalamaris	4,60 €
126	Gavros – Gebackene Sardellen mit Zitrone	4,20 €
127	Gegrillter Oktopus – mit Kräuterpesto	10,20 €



Salate

24	Krautsalat	3,80 €
25	Griechischer Bauernsalat – mit Tomaten, Gurken, Rote Beete, Feta, Oliven und Peperoni	9,40 €
26	Pantzaria – Rote Beete mit Knoblauch und Zwiebeln	4,20 €
27	Hähnchenstreifensalat – mit Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dressing	9,80 €
30	Tintenfischsalat – mit Eisbergsalat und Tzaziki	6,90 €



Das *Restaurant Delphi* empfiehlt Ihnen die verschiedenen Vorspeisen auf griechische Art zu genießen: „*Mezedes*“ ist eine Zusammenstellung unseres reichhaltigen Angebots von mediterranen Häppchen wie gegrillte Zucchini, Auberginen, Käse aber auch Oktopus oder Gambas. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erleben Sie unsere griechische Küche in all ihrer Vielfalt.



Gerichte vom Grill

31	Gyros mit Reis, Tzatziki und Salat	12,80 €
32	Gyros Spezial überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Salat und Reis	14,40 €
33	Souvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat	13,80 €
34	Souvlaki Spezial überbacken mit Käse, Metaxasoße*, dazu Ofenkartoffeln und Salat	14,80 €
35	Teufels-Spieß mit Peperoni (scharf), dazu griechische Kartoffeln, pikante Soße* und Salat	14,50 €
36	Gefüllte Souvlaki mit Tomaten und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße*, dazu Pommes und Salat	14,50 €
37	Gefülltes Schweinefilet mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, dazu Ofenkartoffeln und Salat	16,50 €
38	Schweinefilet mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln, dazu Salat	14,40 €
39	Lendchen in Senfsoße, dazu Spinatreis und griechische Kartoffeln	15,20 €
41	Bifteki (Hackfleisch) mit Reis, Tzatziki und pikanter Soße*, dazu Salat	12,80 €
42	Gefülltes Bifteki mit Tomaten, Zwiebeln und griechischem Schafskäse gefüllt, Metaxasoße* und Käse überbacken, dazu Tzatziki, Reis und Salat	13,70 €
43	Schweineleber mit gebratenen Zwiebeln und griechischem Rotwein verfeinert, dazu griechische Kartoffeln, Tzatziki und Salat	12,80 €

*Soße mit Champignons

Steaks

- | | | |
|----|--|---------|
| 44 | Schweinesteak
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Salat | 13,20 € |
| 46 | 4 kleine Schweinesteaks
mit Tomaten, Käse und griechischem Weißwein
überbacken, dazu Reis und Salat | 14,00 € |



Rindersteak auf Anfrage.



Mix Grill

- | | | |
|----|--|---------|
| 49 | Korfu-Platte
Gyros, Souvlaki mit Tzaziki, Reis und Salat | 14,10 € |
| 50 | Kreta-Platte
Gyros, Kalamaris mit Tzaziki, Reis und Salat | 14,40 € |
| 51 | Zakynthos-Platte
Gyros, Souvlaki, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat | 14,80 € |
| 52 | Ouzo-Platte
Gyros, Souvlaki, 2 Biftekis mit Reis, Tzaziki, Salat
und dazu 1 Ouzo | 14,70 € |
| 53 | Metaxa-Platte
Gyros, 3 Lammkotletts mit Reis, Tzaziki, Salat und
dazu 1 Metaxa 7 Sterne | 14,80 € |
| 54 | Apollon-Platte
Gyros, 2 Stück Leber mit Reis, Tzaziki und Salat | 12,80 € |
| 55 | Herkules-Platte
Hühnerbrustfilet, 1 Lammfilet, Kalamaris mit
griechischen Kartoffeln, Tzaziki und Salat | 15,90 € |

Platten für mehrere Personen

- | | | |
|----|--|---------|
| 56 | Akropolis-Platte für 2 Personen
Gyros, 4 Lammkoteletts, 2 Bifteki, 2 Steaks, Reis,
Tzaziki und griechischer Bauernsalat | 40,00 € |
| 57 | Platamonas-Platte für 2 Personen
Gyros, Kalamaris, 2 Souvlaki, 2 Hühnerbrustfilets, ein
kleiner Bauernsalat, Reis und dazu 0,5 l griechischer Wein | 42,00 € |
| 58 | Odysseus-Platte für 4 Personen
Gyros, 4 Gambas, 4 kleine Lammfilets, 2 Schollenfilet,
2 Bifteki, 2 Steaks, 2 kleine Bauernsalate dazu Tzaziki,
Reis und griechische Kartoffeln | 60,00 € |

Hähnchenspezialitäten

- | | | |
|----|---|---------|
| 59 | Hähnchenfilet
mit Metaxasoße*, dazu griechische Kartoffeln und Salat | 14,10 € |
| 60 | Hähnchenfilet
mit Gemüse aus der Pfanne (pikant), griechischem
Schafskäse, dazu Reis und Salat | 14,80 € |
| 61 | Hähnchenschnitzel
mit Pommes und Salat | 11,80 € |
| 64 | Schweineschnitzel (Wiener Art)
mit Pommes und Salat | 11,80 € |

*Soße mit Champignons



Aufpreis bei Tausch der Beilagen:
Pitta 0,50 €, Ofenkartoffeln 1,50 €



Fischgerichte

65	Rote Barbe – auf knackig grünem Salat mit Rucola, Cherrytomaten, dazu griechische Kartoffeln	14,30 €
66	Kalamaris – mit Pommes, Tzaziki und Salat	14,20 €
67	Glosa – Gebratene Seezunge mit griechischen Kartoffeln und Grilltomaten	21,50 €
68	Sardellen – gebacken mit Pommes, Tzaziki, Salat, frischen Zitronen und Oregano	12,50 €
69	Schwertfisch – mit Ofenkartoffeln und Salat	15,50 €
70	Samos Platte – Kalamaris, Gambas mit Pommes, Tzaziki und Salat	15,30 €
71	Gambas – vom Grill, dazu Ofenkartoffeln und Salat	16,80 €
72	Lachs – Spinatreis, gegrillte Zucchini und Auberginen	14,20 €
73	Gegrillte Kalamaris – mit Pommes, Tzaziki und Salat	14,80 €
74	Schollenfilet – mit Pommes, Tzatziki und Salat	12,80 €
75	Poseidon Platte – Kalamaris, Gambas, Schollenfilet mit Pommes, Tzatziki und Salat	16,10 €
76	Zeus-Platte für 2 Personen – Kalamaris, 4 Gambas, Schollenfilet, 1 kleiner Bauernsalat, Pommes, Tzaziki und dazu 0,5 l griechischer Wein	40,00 €
176	Thunfischfilet – gegrillt auf knackig grünem Salat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse	16,90 €
177	Gegrillter Wolfsbarsch – mit griechischen Kartoffeln und Salat	17,80 €
178	Gegrillte Dorade – mit griechischen Kartoffeln und Salat	18,00 €

Pfannengerichte

77	Hühnerbrustfilet – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat	14,70 €
78	Gyrospfanne – in Schafskäsesoße, dazu Pommes und Salat	14,50 €
511	Warme Platte – gebratene Zucchini, Auberginen, Gigantes, Tzatziki, Saganaki und Spinatreis	10,20 €

Vom Lamm

81	Lammkoteletts – mit griechischen Kartoffeln, grünen Bohnen, Tzatziki und Salat	15,50 €
82	Lammfilet – mit Reis, Tzatziki und Salat	16,50 €
83	Lammfilet – mit pikanter Soße*, griechische Kartoffeln und Salat	16,90 €

Aus dem Backofen

84	Lammfleisch – mit grünen Bohnen oder dicken Bohnen und Salat	15,50 €
188	Mousaka – Griechische Spezialität, mit Salat	12,80 €
189	Kaninchen – Stifado und griechischem Salat	15,80 €

*Soße mit Champignons



Die meisten Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden.
Hierfür geben wir einen Preisnachlass von 2,- €.



Für unsere kleinen Gäste

87	Kinderschnitzel mit Pommes und kleinem Salat	6,00 €
88	Gyros mini mit Pommes und kleinem Salat	6,00 €
89	Souvlaki mini mit Pommes und kleinem Salat	6,00 €
90	Bifteki mini mit Pommes und kleinem Salat	6,00 €
91	Fischstäbchen mit Pommes und kleinem Salat	6,00 €
92	Kinderspaghetti Bolognese mit Feta	5,00 €

Beilagen

93	Portion Tomatenreis	3,00 €
94	Portion Pommes Frites	2,00 €
95	Portion Kroketten	3,20 €
96	Portion Knoblauchkartoffeln	2,50 €
97	Ofenkartoffeln	3,60 €
98	Portion griechische Kartoffeln	3,60 €
99	Reisnudeln	3,00 €
100	Spinatreis	3,20 €

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.



Machen Sie jemandem eine Freude
und verschenken Sie einen Essensgutschein.

Fragen Sie uns!



Dessert

400	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	4,50 €
401	Gemischtes Eis mit Obst und Karamelsoße	5,80 €
402	Vanille Eis mit Sahne, Schokosoße oder Himbeersoße	5,60 €
403	Gemischtes Eis mit Sahne	5,50 €
404	Baklava mit Vanille Eis	5,50 €
405	Halva Honiggries	4,20 €
407	Bananen-Split	6,10 €
408	Eiscafé Frapé mit Vanille Eis	3,90 €
410	Vanille Eis mit Feige und Sahne	5,70 €



Fragen Sie uns nach dem Dessert des Tages.



Warme Getränke

199	Griechischer Mocca ₁		2,20 €
200	Tasse Kaffee ₁		2,40 €
201	Tasse Tee		2,00 €
202	Cappuccino ₁		3,10 €
203	Espresso ₁		2,20 €
204	Latte Macchiato ₁		3,50 €

Aperitif

206	Ouzo	2 cl	2,20 €
207	Campari ₂ mit Orangensaft oder Soda	4 cl	4,80 €
208	Martini Bianco	5 cl	3,80 €
214	Aperol Spritz ₂	0,2 l	3,90 €

Spirituosen

209	Metaxa *****	2 cl	2,80 €
210	Metaxa *****	2 cl	3,10 €
211	Moskovskaja	2 cl	2,60 €
212	Chivas Regal	2 cl	3,50 €
213	Barcadi Cola	4 cl	5,40 €
	Weitere auf Anfrage		

Liköre

215	Baileys	4 cl	4,00 €
216	Jägermeister	2 cl	2,60 €
205	Ramazotti	2 cl	2,90 €

Alkoholfrei

222	Mineralwasser	0,25 l	2,30 €
223	Mineralwasser still	0,25 l	2,30 €
231	Mineralwasser sprudel, medium, still	0,7 l	4,90 €
224	Cola, Cola light _{1,2}	0,3 l	2,50 €
225	Cola _{1,2}	0,5 l	3,30 €
226	Limo ₂	0,3 l	2,50 €
227	Limo ₂	0,5 l	3,30 €
228	Spezi _{1,2}	0,3 l	2,50 €
229	Spezi _{1,2}	0,5 l	3,30 €
230	Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-, Pfirsichnektar	0,2 l	2,40 €
234	Bitter Lemon _{2,3}	0,2 l	2,50 €

Schorlen

242	Weinschorle süß oder sauer	0,25 l	3,20 €
243	Apfelschorle süß oder sauer	0,4 l	3,00 €
244	Orangenschorle süß oder sauer	0,4 l	3,00 €
245	Johannisbeerschorle süß oder sauer	0,4 l	3,00 €

Biere

252	Wieninger Bräufäß vom Fass	0,3 l	2,60 €
253	Wieninger Bräufäß vom Fass	0,5 l	3,30 €
254	Wieninger Ruperti Pils vom Fass	0,3 l	3,20 €
255	Wieninger Hefeweißbier hell oder dunkel	0,5 l	3,40 €
256	Wieninger Feder Weizen	0,5 l	3,40 €
257	Wieninger alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
258	Wieninger Guidobald dunkel	0,5 l	3,50 €
259	Radler	0,5 l	3,30 €
260	Karamalz	0,33 l	2,70 €
261	Wieninger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,40 €

Offene Weine

262	Demestica – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, herb	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
263	Retsina – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, trocken, geharzt, mit feinem Pinienduft	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
264	Imiglikos – Griechischer Tafelwein, weiß oder rot, halbsüß	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 14,00 €
265	Samos – Weißer Muskatwein von der Insel Samos, kontrollierte Ursprungsbezeichnung	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 16,00 €
266	Mavrodaphne – Likörwein, in kleinen Holzfässern gereift kontrollierte Ursprungsbezeichnung	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 16,00 €
267	Makedonikos – halbtrocken, weiß oder rot Makedonikos Rotwein von vollreifen, roten Früchten und weichem, vollem Geschmack	0,25 l Flasche 0,7 l	4,80 € 15,00 €
268	Amynteon rosé – am besten zu gebratenem Fleisch oder zu Fisch	0,25 l	4,80 €
269	Naoussa – ein roter, trockener Qualitätswein, in kleinen Eichenfässern für min. 12 Monate in unterirdischen Weinkellern gereift	0,25 l	5,20 €
271	Anthos – Trockener Weiß- oder Rotwein, fruchtig und samtig im Geschmack	0,25 l Flasche 0,7 l	5,20 € 14,00 €

Sekt

272	Aperol Spritz₂	0,2 l	3,90 €
273	Glas Prosecco	0,1 l	2,80 €

Weißweine

Santorini	Flasche	0,7 l	18,00 €
Herkunft: Santorini, Kykladen Insel		1/4 l	6,00 €
Trocken frisch, ein reicher Wein mit delikatem Zitrusaroma und einem langhaltenden, angenehmen Abgang.		1/8 l	3,00 €

Malagusia	Flasche	0,7 l	18,00 €
Eine nahezu ausgestorbene Rebsorte.		1/4 l	6,00 €
brillant, hellgelb in der Farbe mit grünlichen Tönungen, stark und lebhaft mit blumigen Aromen und süßen Gewürzen, Melone, Litschi; rund und mild am Gaumen.		1/8 l	3,00 €

Thema Sauvignon Blanc Assyrtiko	Flasche	0,7 l	24,00 €
Trocken aus Rebsorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko.		1/4 l	8,00 €
Im Aroma komplex, am Anfang exotische Früchte und Zitrone, im weiteren Verlauf Spuren von weißem Pfeffer und mineralisch; ausbalancierter Geschmack und rund am Gaumen, angenehme Frische		1/8 l	4,00 €

Amethystos – (nie betrunken)	Flasche	0,7 l	30,00 €
Herkunft: Nord Griechenland			
Intensives Aroma von frischen exotischen Früchten und einem charakteristischen Abgang.			

Rosé-Weine

Grenache Rosé	Flasche	0,7 l	19,00 €
Herkunft: Chalkidiki			
Trocken fruchtig mit dem Aroma von Heidelbeere und Granatapfel.			

Amethystos Rosé	Flasche	0,7 l	30,00 €
Trockener Roséwein aus den Rebsorten Sauvignon und Merlot.			
Bezaubernde lebhaft Farbe von roséfarbenen Rosen, wunderbares Bouquet aus frischen Erdbeeren und Kirschen, herrlich konzentrierte Fruchtigkeit, feine Säure und hervorragende Balance, exzellente Tiefe und Länge.			



Rotweine

Reserve Rapsani Epilegmeno	Flasche	0,7 l	22,00 €
Trockener Barrigue Wein.		1/4 l	7,40 €
Gewürze und Beerenfrüchte im Duft, gehaltvoll im Geschmack.		1/8 l	3,70 €
Thema rot	Flasche	0,7 l	24,00 €
Kraftvoll, Gereift, Ursprünglich.		1/4 l	8,00 €
Trockener Rotwein aus den Rebsorten Agiorgitiko und Syrah.		1/8 l	4,00 €
Ideale Balance zwischen Alkohol, Säuregehalt und Taninen, Harmonie und Volumen, lang anhaltender Abgang mit Noten von überreifen Früchten und Zimt.			
Chalkidikis Merlot	Flasche	0,7 l	18,00 €
Sortenreiner Rotwein aus Chalkidiki, gekeltert zu 100 % aus Trauben der Sorte Merlot, 6 Monate in kleinen Eichenholzfächern gereift. Tiefe purpurrote Farbe. Ein würziger Duft, der an saure Kirschen erinnert. Im Geschmack rund und weich, mit einem Hauch von Eichengeschmack.			
N. Lazaridis – Chateau	Flasche	0,7 l	24,00 €
Kraftvoller Geschmack nach Waldfrüchten, im Geruch fruchtig, mit Noten von grüner Paprika.			
Amethystos – Lazaridi	Flasche	0,7 l	30,00 €
Trockener Rotwein vom Weingut Costa Lazaridi. Der purpurfarbene funkelnde Wein entsteht zum Großteil aus Cabernet-Sauvignon Trauben, aber auch aus Merlot und der großen Rebsorte Agiorgitiko. Voller Körper, samtig mit intensiven Aromen von Pflaume, ausgewogene Säure, reifen Taninen und einem langen Abgang mit einem Hauch von Gewürzen.			
Metochi Chromitsa	Flasche	0,7 l	32,00 €
Edel-Cuvee aus der antiken Rebsorte Limino und der Elde Cabernet Sauvignon des Metochi (Klostergutes) Chromitsa aus dem Heiligen Berg Athos. Tiefrote Farbe, Bouquet erinnert an getrocknete Früchte. Vollmundiger, trockener, kräftiger Rotwein in Spitzenqualität mit nachhaltigem Abgang.			

