

*Dionysos*  
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



# Unsere Speisekarte

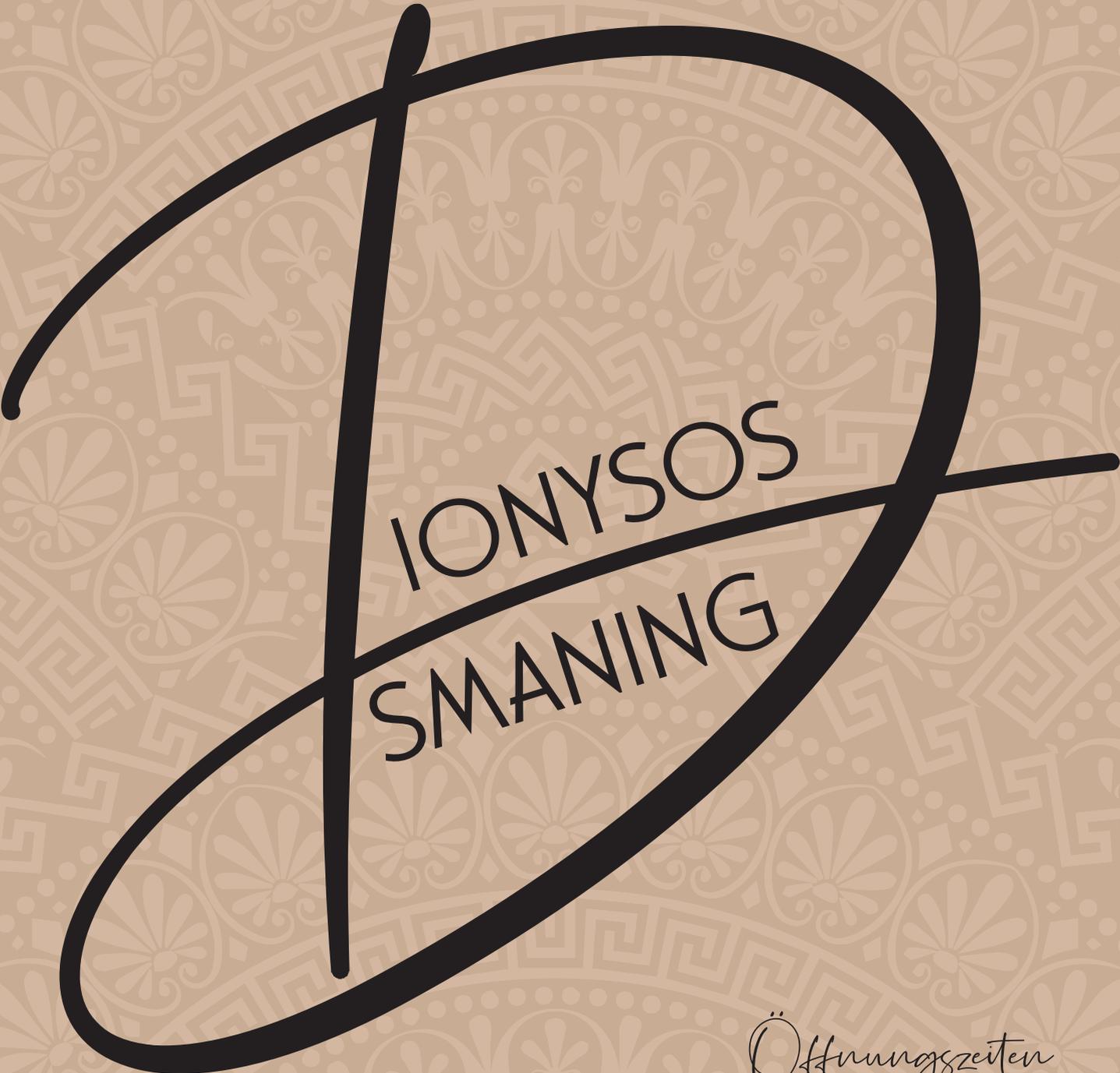
## Menu



English



Deutsch



IONYSOS  
SMANING

*Öffnungszeiten*

Dienstag bis Sonntag

11.30 - 15.00 Uhr

17.30 - 22.30 Uhr

Montag Ruhetag

Warme Küche

11.30 - 14.15 Uhr

17.30 - 21.45 Uhr

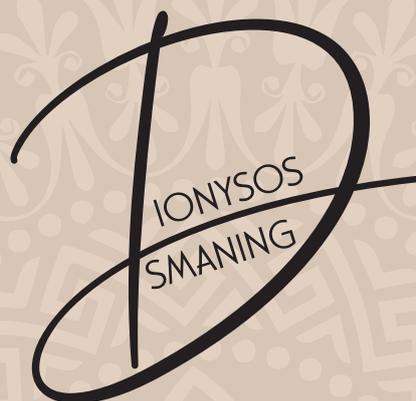
Grünfleckstraße 1 · 85737 Ismaning  
Telefon 089/99637844 · [info@dionysos-ismaning.de](mailto:info@dionysos-ismaning.de)

# Herzlich Willkommen im Restaurant Dionysos

PRIVAT ODER GESCHÄFTLICH - BEI UNS FEIERN SIE AM BESTEN

Gerne sind wir auch bei besonderen Anlässen und besonderen Wünschen für Sie da: Ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder Gedenkfeier - wir tun alles, damit Sie und Ihre Gäste bei uns im Dionysos ein paar unvergessliche und besonders genussvolle Stunden verbringen.

À la carte, mit Menü oder mit Buffet, alles ist möglich - sagen Sie uns ganz einfach, was wir für Sie tun können. Und wenn Sie eine private Atmosphäre für Ihre Feier wünschen, haben wir für Sie einen extra Nebenraum mit Platz für bis zu 60 Personen zur Verfügung.



# Empfehlungskarte

## Aperitifs

- **Spritz Mix** (Prosecco, Campari, Aperol, Soda)
- **Negroni** (Red Vermouth, Campari, Gin)

7,50

## Vorspeise-Salate

10. **Knoblauchbrot** mit Käse überbacken 3,90
18. **Muscheln vom Grill** mit Knoblauch 9,50
21. **Scampí Saganakí** Schrimps in Tomatensauce mit Käse überbacken 13,50
32. **Feta Furno** Fetakäse mit Tomaten, Oliven und Paprika aus dem Backofen 9,50
43. **Scampí Spieß** auf buntem Salat 13,50

## Hauptgerichte

60. **Duett Suvlakí** Suvlakí und Suvlakí gefüllt mit Fetakäse vom Grill 16,90  
dazu Pommes, Zazikí und gem. Salat
97. **Santoriní Teller** Giros, Suvlakí, Kalamari mit Zazikí Reis und gem. Salat 18,50
114. **Kritharakí mit Scampí Spieß** (griechische Reismudeln) mit gem. Salat 15,90
115. **Lammsteak vom Grill** mit Pommes, Zazikí und gem. Salat. 19,90
116. **Lammfilet vom Grill** mit Gemüse, Kräuterbutter, Zazikí und gem. Salat 23,90
117. **Duett Lamm** Lammkotolett und Lammfilet vom Grill mit Gemüse, Zazikí, Kräuterbutter und gem. Salat 23,90
135. **Lammfleisch aus der Keule** in Tomatensauce, wahlweise mit Kritharakí 19,90  
oder Kartoffeln, aus dem Backofen dazu gem. Salat.

## Qualitätswein

### • **Kokkinomilos Merlot 2018, Tselepos (Peloponnese)**

Ein herausragender und mehrfach preisgekrönter griechischer Wein aus Merlot, der eine treue Fangemeinde hat. Vielschichtig und kraftvoll, aber absolut ausgewogen

0,1l 5,90

161. Hausgemachter **Baklavas** mit Vanille Eis  6,00

# Mittagskarte

täglich, außer Sonn- und Feiertage

## Fleischgerichte

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 300. | Schweineschnitzel paniert <sup>A,J</sup> mit gem. Salat und Pommes                      | 12,00 |
| 303. | Giros <sup>G,J</sup> mit gem. Salat, Zaziki und Reis                                    | 12,90 |
| 304. | Giros-Spezial <sup>G,J</sup> überbacken, Metaxa-Sauce, Salat und Reis                   | 14,50 |
| 305. | Suflaki <sup>G,J</sup> mit gem. Salat, Zaziki und Reis                                  | 12,90 |
| 307. | Bifteki <sup>G,J</sup> mit 100% Rindfleisch, gem. Salat, Reis und Zaziki                | 15,50 |
| 309. | Meteora <sup>G,J</sup> TELLER: Suflaki, Giros mit gem. Salat, Zaziki und Reis           | 14,50 |
| 310. | Rinderleber <sup>G,J</sup> vom Grill mit Reis, Zaziki und gem. Salat                    | 11,90 |
| 311. | Naxos <sup>G,J,N</sup> TELLER: Suflaki, Kalamari vom Grill, gem. Salat, Zaziki und Reis | 14,50 |
| 313. | Trikala <sup>G,J,N</sup> TELLER: Giros, Kalamari vom Grill, gem. Salat, Zaziki und Reis | 14,50 |
| 315. | Hähnchenfilet <sup>G,J</sup> mit Champignonsauce, Pommes und gem. Salat                 | 14,00 |

## Fischgerichte

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 319. | Kalamari <sup>J,N</sup> vom Grill, mit Pommes und gem. Salat | 15,90 |
| 321. | Lachsfilet <sup>D,J</sup> vom Grill, mit Reis und gem. Salat | 14,90 |

## Pasta

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 324. | Spaghetti <sup>A,G,J</sup> mit Giros in Metaxasauce, mit Käse überbacken und gem. Salat             | 9,90 |
| 325. | Spaghetti <sup>A,J</sup> mit Metaxasauce und Käse überbacken, mit gem. Salat                        | 8,50 |
| 420. | Spaghetti <sup>A,J</sup> mit Tomatensauce und gem. Salat  | 8,50 |
| 421. | Kriitharaki <sup>A,G,J</sup> Griech. Reisnudeln mit Hackfleisch, mit Käse überbacken und gem. Salat | 9,90 |

## Salate

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 335. | Artemis Salat <sup>J</sup> gegrillte Hähnchenfilets auf buntem Salat | 11,90 |
|------|--|-------|

## Kalte Vorspeisen

	Euro
1. Zaziki <sup>G</sup> Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,50
4. Griechische Oliven und Peperoni <sup>2</sup>	7,00
5. Tirosalata <sup>G</sup> Schafskäsecreme	6,00
7. Taramas <sup>4,D</sup>	6,00
9. Mese Trilogie <sup>2,4,G,D</sup> Zaziki, Tirosalata, Taramas	9,50

## Pita Brot

	Euro
47. Pita <sup>A</sup> Fladenbrot mit Olivenöl und Oregano	2,90
48. Pita <sup>A</sup> Fladenbrot mit Olivenpaste	2,90
49. Pita <sup>A</sup> Fladenbrot mit Knoblauch	2,90

## Gemischte Vorspeisen

	Euro
22. Gemischter Vorspeisenteller <sup>4,A,C,D,G,N</sup> warm und kalt	15,90

## Warme Vorspeisen

	Euro
2. Peperoni <sup>G</sup> vom Grill, mit Zaziki	6,90
13. Dolmades <sup>G</sup> Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Zaziki	7,90
16. Gebackene Auberginen & Zucchini <sup>A,G</sup> mit Zaziki	9,80
17. Sardellen <sup>A</sup> gebacken	9,80
19. Oktopus vom Grill	15,50
24. Artischockenherzen <sup>G</sup> vom Grill mit Zaziki	9,50
29. Chaloumi <sup>G,J</sup> Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,50
34. Saganaki <sup>A,J,G</sup> paniertes Fetakäse	9,50
35. Paprika <sup>G,J</sup> gefüllt mit Fetakäse vom Grill	9,50
37. Riesenbohnen <sup>G</sup> mit Fetakäse überbacken	9,50

## Salate

	Euro
14. <b>Ziegenkäse</b> <sup>G,H,J</sup> vom Grill mit Wallnüssen und Honig auf buntem Salat	14,50
38. <b>Bauernsalat</b> <sup>G,J</sup> gemischt, nach griech. Art mit Fetakäse	14,00
39. <b>Dionysos Salat</b> <sup>G,J</sup> Griech. Bauernsalat mit Fetakäse und Hähnchenfilet	15,50
40. <b>Aphrodite Salat</b> <sup>A,G,J</sup> Griech. Bauernsalat mit Fetakäse, gebackenen Auberginen und Zucchini	15,50
44. <b>Beilagensalat</b> <sup>J</sup> kleiner gemischter Salat	4,50

## Pasta & Topf

	Euro
130. <b>Spaghetti</b> <sup>A,G,J</sup> mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu gem. Salat	12,90
131. <b>Spaghetti</b> <sup>A,J</sup> mit Tomatensauce und gem. Salat	12,90
132. <b>Spaghetti</b> <sup>A,G,J</sup> mit Hackfleisch, mit Käse überbacken und gem. Salat	12,90
133. <b>Kritharaki</b> <sup>A,G,J</sup> Griech. Reisnudeln mit Hackfleisch und Käse überbacken, dazu gem. Salat	13,90
134. <b>Musaka</b> <sup>A,G,J</sup> mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch Béchamel und gem. Salat	16,90

## Kindergerichte

	Euro
153. <b>Giros</b> <sup>G</sup> Fleisch vom Drehspieß mit Pommes und Zaziki	10,50
154. <b>Spaghetti</b> <sup>A,G</sup> mit Tomatensauce	7,50
156. <b>Schweineschnitzel</b> <sup>A</sup> paniert, mit Pommes	8,90

# Fischgerichte

	Euro
62. Kalamari <sup>J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	19,50
67. Riesengarnelen <sup>B,J</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	25,00
71. Doradefilet <sup>D,J</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	21,00
72. Lachsfilet <sup>D,J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	21,00
401. Doradefilet & Kalamari <sup>D,J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	21,00
402. Oktopus & Kalamari <sup>J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	24,00
403. Lachsfilet & Kalamari <sup>D,J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	21,00
405. Riesengarnelen & Kalamari <sup>B,J,N</sup> vom Grill mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	24,00
407. Fischplatte <sup>B,D,J,N</sup> für 1 Person (gerne auch für mehrere Personen) vom Grill mit Riesengarnelen, Kalamari und Lachsfilet mit gem. Salat, Gemüse und Fisch-Sauce	27,50

# Fleischgerichte

	Euro
59. Hähnchenbrustfilet & Kalamari <sup>G,J,N</sup> vom Grill mit Gemüse, Zaziki und gem. Salat	17,90
81. Giros <sup>G,J</sup> mit gem. Salat, Zaziki und Reis	15,50
83. Giros Spezial <sup>6,G,J</sup> mit Metaxa-Sauce, Käse überbacken, Reis, gem. Salat	17,50
86. Bifteki <sup>G,J</sup> mit 100% Rindfleisch, gem. Salat, Zaziki und Reis	18,00
88. Suflaki <sup>G,J</sup> mit Reis, Zaziki und gem. Salat	15,50
89. Gefüllte Suflaki <sup>G,J</sup> mit Fetakäse, Pommes und gem. Salat	17,50
90. Rinderleber <sup>G,J</sup> mit Reis, Zaziki und gem. Salat	15,00
91. Schweineschnitzel <sup>A,J</sup> paniert, mit Pommes und gem. Salat	16,00
93. Lammkotelettes <sup>G,J</sup> mit Reis, Zaziki und gem. Salat	22,00
94. Kreta Teller <sup>G,J</sup> Giros, Lammkotelettes vom Grill, Reis, Zaziki, gem. Salat	19,00
95. Kos Teller <sup>G,J,R</sup> Suflaki mit Kalamari vom Grill, Reis, Zaziki, gem. Salat	17,50
96. Paros Teller <sup>G,J,N</sup> Giros mit Kalamari vom Grill, Reis, Zaziki, gem. Salat	17,50
101. Delphi Teller <sup>G,J</sup> Suflaki, Giros, Reis, Zaziki, gem. Salat	17,50
122. Hähnchenfilet <sup>G,J</sup> mit Pommes, Champignonsauce und gem. Salat	17,00

## Alkoholfrei

		Euro
210.	Apfelschorle	0,2l 3,00
211.	Coca-Cola / Zero <sup>3,4</sup>	0,2l 3,00
212.	Fanta <sup>4,7</sup>	0,2l 3,00
214.	Tafelwasser	0,2l 2,00
215.	Spezi <sup>3,4,7</sup>	0,2l 3,20
216.	Apfelsaft	0,2l 3,50
217.	Orangensaft	0,2l 3,50
218.	Apfelsaftschorle <sup>sauer</sup>	0,4l 4,20
219.	Fanta <sup>4,7</sup>	0,4l 4,20
220.	Coca-Cola / Zero <sup>3,4</sup>	0,4l 4,20
221.	Tafelwasser	0,4l 3,00
223.	Orangensaft	0,4l 5,00
224.	Apfelsaft	0,4l 5,00
225.	Spezi <sup>3,4,7</sup>	0,4l 4,50
227.	Zitronenlimonade	0,4l 4,20
228.	San Pelegrino (Flasche)	0,75l 7,20
229.	stilles Wasser (Flasche)	1,00l 7,90
231.	stilles Wasser (Flasche)	0,5l 4,00
229.	Johannisbeerschorle	0,4l 4,20
232.	Orangensaftschorle	0,4l 4,20
233.	Maracujanektarschorle	0,4l 4,20
297.	Johannisbeerschorle	0,2l 3,00
213.	Maracujanektarschorle	0,2l 3,00

## Biere

		Euro
201.	Helles vom FaB	0,5l 4,50
202.	Pils vom FaB	0,3l 4,50
203.	Dunkles Bier	0,5l 4,50
204.	Hefeweißbier vom FaB	0,5l 4,50
205.	Alkoholfreies Bier	0,5l 4,50
206.	Dunkles Hefeweißbier	0,5l 4,50
207.	Leichtes Weißbier	0,5l 4,50
208.	Radler	0,5l 4,50
2046.	Alkoholfreies Weißbier	0,5l 4,50
2047.	Ismaninger Helles	0,5l 4,80
2048.	Ismaninger Weißbier	0,5l 4,80

## SEKT



750 ml

### AMALIA BRUT

**Tselepos Winery** | Moschofilero | Mantinia

32€

Komplexe Aromen von Pfirsich, Ananas und Birne verbinden sich mit Orangenschale, Jasmin und Zitronenblüte.

## WEIß



750 ml



200 ml

### CHARDONNAY



**Logos** | Domaine Zafeirakis | Tyrnavos

24€

7€

Die elegante Seite des Chardonnays, kristallklar, frisch und lebendig.

### MALAGOUSIA [ Ma-la-ghu-siá ]

**Turtles Block** | Alpha Estate | Amyndaion

24€

7€

Beeindruckender Wein mit blumigen Aromen, süßen Gewürzen, Melone und Pfirsich.

### MOSCHOFILERO [ Mos-cho-fi-le-ro ]

**Mantinia** | Tselepos Winery | Mantinia PDO

24€

7€

Blumig und aromatisch wie ein Spaziergang in einem blühenden Garten.

### ASSYRTIKO [A-βίρ-ti-ko]

**Santorini** | Karamolegos Winery | Santorini PDO

48€

Leicht und elegant mit Zitrone, Jasmin und den klassischen mineralischen Aromen von Santorini.

### SAUVIGNON BLANC

**Monarch** | Hetero Wines | Amyndeon

32€

Der blumige und fruchtige Charakter steht herrlich mit Kräuternoten.

### Griechenlands Finest Weißweine

#### ASSYRTIKO [A-βίρ-ti-ko]

**34** | Karamolegos Winery | Santorini PDO

70€

Premier Cru. Kristallin und rein mit Zitrone, weißen Blüten und Mineralität.

#### VIOGNIER

**Gerovassiliou** | Epanomi

44€

Er ist intensiv und komplex, mit tropischen Früchten und einer dicken Schicht von süßen Gewürzen.

## ROSÉ



750 ml



200 ml

### AGIORGITIKO [A-jior-jí-ti-ko]

**Driopi** | Driopi Estate | Nemea, Peloponnes

24€

7€

Delikat mit reifen Erdbeeren, Kirschen und kandierten Früchten.

### GRENACHE, SYRAH, AGIORGITIKO

**Idylle d'Achinos** | La Tour Melas | Achinos

42€

Die Provence trifft auf Griechenland. Elegant und verführerisch mit einem Bouquet von roter Johannisbeere, Grapefruit und Limette.

### CABERNET SAUVIGNON, AGIORGITIKO

**Granatus** | Papagiannakos Winery | Attika

28€

Modern und charmant mit Aromen von Zitrusfrüchten und Kirschen.

## RETSINA



750 ml



200 ml

### SAVATIANO [ Sa-wa-tia-nó ]

**Retsina** | Papagiannakos Winery | Attika

21€

6€

Das Harz ist sanft und unterstützt die Aromen von Zitrone, Kamille und Salbei.

## ROT



750 ml



200 ml

### AGIORGITIKO [ A-jior-jí-ti-ko ]

**Nemea** | Aivalis Winery | Nemea PDO

25€

7,5€

Ein authentischer Ausdruck des Terroirs mit reicher Textur, Sauerkirsche und getrockneter Feige.

### MERLOT

**Melior** | Papagiannakos Winery | Attika

25€

7,5€

Reife dunkle Früchte und weiche Tannine ergeben ein köstliches Ganzes.

### AGIORGITIKO [ A-jior-jí-ti-ko ] - IMIGLYKOS

**3./13** | Bairaktaris Winery | Nemea

24€

7€

Frische rote Beeren mit weichen Tanninen.

### SYRAH

**Monarch** | Hetero Wines | Amyndeon

34€

Angenehm mit reifen Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Kräutern.

### CABERNET SAUVIGNON

**Avlotopi** | Tselepos Winery | Mantinia



48€

Die roten Früchte mischen sich harmonisch mit den würzigen Aromen des Fasses.

### MERLOT

**Kokkinomilos** | Tselepos Winery | Mantinia

58€

Griechenlands Antwort auf den weltberühmten Merlot, dunkle Früchte, Schokolade, Tabak.

### MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,

### MAVRO KALAVRYTINO

**Milia** | Tetramythos Winery | Kalavryta

29€

Samtige und reife Tannine mit roten Früchten und Vanille.

### Griechenlands Finest Rotweine

#### 2012 CABERNET SAUVIGNON

**Trilogia** | Kokkalis Winery | Ilia

180€

Tolle Struktur mit exquisiten Aromen von roten Früchten, Veilchen und Rauch.

#### 2020 AGIORGITIKO [ A-jior-jí-ti-ko ]

**Monopati** | Aivalis Winery | Nemea PDO

65€

Grand Cru, Einzellage, Alte Reben. Wird allen hohen Wein Erwartungen gerecht.

Jahrgänge auf Anfrage. Alle Weine enthalten Sulfite.

## APERITIF



200 ml



### APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda.

7.5€

### HUGO

Holunder Sirup, Prosecco, Minze, Limetten, Soda.

7.5€

### GIN & TONIC

Votanikon Gin, Tonic

8€

### OUZO BARBAGIANNI - GRUEN

16.5€

## ALKOHOLFREI

### GREEK LEMONADA

Mastiqua Limonade, Zitronensaft, Ingwersirup.

7.5€

## MEINL KAFFEE

### ESPRESSO

2.50€

### DOPPELTER ESPRESSO

3.50€

### CAPPUCCINO

3.00€

### TASSE KAFFEE

3.00€

## DESSERTS

### SCHOKO SOUFFLÉ MIT VANILLEEIS

7.00€

### GALAKTOBURIKO MIT VANILLEEIS

6.00€

### JOGHURT GRIECH., MIT HONIG UND NÜSSEN

6.00€

- Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal -

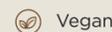
**atlas**  
EDELSTE WEINE & DELIKATESSEN

Helene-Wessel-Bogen 10, 80939 München.



Organic

**PDO** PDO geschützte Ursprungsbezeichnung



Vegan

Minimale Eingriffe, natürliche Hefen

**atlas**  
EDELSTE WEINE & DELIKATESSEN

Helene-Wessel-Bogen 10, 80939 München.

# Allergene & Zusatzstoffe

## ALLERGENE

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse,  
D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose,  
H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse,  
J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

## ZUSATZSTOFFE

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoff,  
6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Sulfite