Hotel & Restaurant

GIAMAS

in Straubing

Herzlich Willkommen

Telefon 09421 12992
Fraunhoferstraße 26 . 94315 Straubing

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 11.00 bis 14.30 Uhr und von 17.00 bis 23.00 Uhr
Mittagsmenü von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki 5,20 €
pikant gewürzter Joghurt[M, 2] mit Gurken und Knoblauch

2. Dolmades mit Reis gefüllte Weinblätter und Tzatziki[M, 2] 5,50 €

3. Gigantes Riesenbohnen-Salat[2] 5,20 €

4. Oliven[4] und Peperoni[2,4] 5,90 €

5. Taramas Rotkaviarpaste[G, 1, 2] 5,10 €

6. Oktopus-Salat[G] 12,50 €

7. Kleiner Vorspeisenteller 14,90 €
Krautsalat, Oliven[4], Peperoni[2, 4], Tzatziki[M, 2], Taramas[G, 1, 2],
Auberginensalat, Gigantes 2, Artischocken, Dolmades

8. Babis Teller (kalt und warm) 13,90 €
Scampi[C] mit Pesto Basilikum, Walnuss, Tomaten und Knoblauch

Warme Vorspeisen VEGETARISCH

12. Kolokithokeftedes 8,50 €
Zucchini-Bratlinge mit Kräuter und Tzatziki[M, 2]

13. Zucchini 8,50 €
gebraten mit Tzatziki[M, 2]

16. Kleiner Vorspeisenteller 15,50 €
Spanakopita[A, M, 2], Tzatziki[M, 2], Saganaki[M], gefüllte Paprika[M], Auberginen und Zucchini

18. Dolmades 7,20 €
mit Reis gefüllte Weinblätter und Tzatziki[M, 2]

19. Gigantes 5,90 €
Riesenbohnen-Salat[2] mit Fetakäse[M] überbacken

20. Gegrillte Peperoni 5,80 €
mit Knoblauch und Tzatziki[M, 2]

Extra Beilagen

Tomatenreis	3,50€
Pommes	2,00€
Soßen Metaxasoße/ Pikantsoße/ Knoblauchsoße	3,50€
Tzatziki	2,00€
Bauernsalat statt Beilagensalat	3,50€
Bifteki	4,00€
Hähnchenbrustfilet	4,50€
Leber	3,00€
Kalamari 2 Stück	5,00€
Scampis 2 Stück	6,00€
Souvlaki	5,50€
Lammkotlett	4,50€
Lachsfilet	8,00€

Käse Vorspeisen

23. Fetakäse[M] 7,20 €

24. Saganaki 8,40 €
gebackener Fetakäse[M]

25. Fetakäse[M] Fournou aus dem Backofen 8,40 €
mit Paprika, Olivenöl und Oregano

26. Fetakäse[M] in Filo 8,90 €
Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig

27. Florinis 7,90 €
zwei gefüllte rote Paprika mit Fetakäse[M]

28. Halloumi 8,90 €
gegrillter zypriotischer Käse[M] mit Rucola-Salat und Balsamico-Dressing

29. Fetakäse überbacken[M] 9,50 €
mit Paprika, Olivenöl, Tomate, Knoblauch und geriebene Käse[M]

Pita Sorten

200. Pita Fladenbrot[A, 2] mit oder ohne Knoblauch 2,20 €

201. Skordopsomo-Knoblauchbrot 5,20 €
gebackenes Weißbrot[A] mit Knoblauch, Kräuter und Tzatziki[M, 2]

202. Pita[A, 2] mit Tzatziki[M, 2] 4,90 €

203. Pita[A, 2] à la Giamas 6,50 €
mit dünn geschnittenem Fetakäse[M], Tomaten, Oliven[4],
Zwiebeln, Knoblauch und Tzatziki[M, 2]

Suppen

400. Tomatensuppe[5, 8]	4,50 €
401. Bohnensuppe[5, 8]	4,50 €
403. Hühnersuppe	4,50 €

Salate

500. Choriatiki – griechischer Bauernsalat	11,50 €
501. Politiki mit Weißkraut, Paprika, Sellerie, Öl und Essig	5,90 €
503. Gemischter Salat mit Gyros	13,50 €
504. Gemischter Salat mit Calamari[C]	14,90 €
505. Gemischter Salat mit Hähnchen	14,30 €
508. Caesar Salat gemischter Salat mit Hähnchenfilet, Ei[E], Honig und Parmesan[M]	14,90 €

Nur für unsere kleinen Gäste

33. Kleines Bifteki mit Fetakäse[M] gefüllte Frikadelle mit Pommes Frites oder Reis	11,50 €
34. Kleines Gyros mit Tzatziki[M, 2] mit Pommes Frites oder Reis	11,50 €
35. Halbe Portion Calamari[G] mit Pommes Frites oder Reis	12,50 €
36. Halbe Portion Souvlaki mit Pommes Frites oder Reis	11,90 €
38. Pommes Frites	3,80 €
39. Kinderschnitzel[A, E] mit Pommes Frites	9,50 €

Alle Kindergerichte servieren wir Ihnen ohne Salat.
Extra Beilagensalat 2,90 €

Reisgerichte

607. Kritharotto-Kotopoulo 16,50 €
Griechische Reisnudeln mit Hähnchen[F] und Kefalotyri[M] (griechischer Hartkäse)

608. Giamas Kritharotto 16,90 €
Griechische Reisnudeln mit Lachs[G] und Kefalotyri[M] (griechischer Hartkäse)

609. Kritharotto-Gemüse (Vegan) 16,50€
Griechische Reisnudeln mit Gemüse

Pfannengerichte

611. Hähnchenpfanne 17,50 €
Hähnchenfleisch mit Paprika á la Creme mit Reis oder Pommes Frites

612. Tigania á la Giamas 17,90 €
Hähnchenfleisch, Putenfleisch und Schweinefleisch
mit Paprika und Wein abgelöscht

Alle großen Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit Salat.

Vom Grill

41. Gyros á la Chef — 17,50 €
in Weißweinsoße[M] mit Reis oder Pommes

42. Gyros á la Giamas — 17,50 €
mit Fetakäse[M], Rucola, Tomaten und frittierten Kartoffeln

43. Gyros á la Dimitri — 16,90 €
mit Fetakäse[M] überbacken, Metaxasoße[M], Pilzen und Reis

44. Gyros — 16,50 €
Schweinefleisch mit Pita[A, 2], Reis und Tzatziki[M, 2]

45. Souvlaki — 17,50 €
zwei Schweinespieße mit Pommes Frites

46. Paidakia — 18,90 €
vier Lammkoteletts mit Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

47. Bifteki Gemisto — 16,90 €
Frikadelle mit Fetakäse[M] gefüllt, dazu Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

48. Spezialteller — 17,90 €
Gyros und Souvlaki mit Reis und Tzatziki[M, 2]

49. Gyros Calamari [G] — 17,90 €
mit Reis

50. Rinderleber — 15,90 €
mit Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

51. Souvlaki Calamari — 17,90 €
ein Schweinespieß und Calamari[G]
mit Pommes Frites oder Reis und Tzatziki[M, 2]

52. Grillteller — 20,50 €
Souvlaki, Gyros, Bifteki, Rinderleber und Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

53. Gyros-Bifteki — 17,50 €
mit Pommes oder Reis und Tzatziki[M, 2]

54. Bifteki-Souvlaki — 17,50 €
Frikadellen-Schweinespieß mit Pommes oder Reis und Tzatziki[M, 2]

Alle großen Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit Salat.

55. Bauernspieß 19,90 €
verschiedene Fleischsorten und Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

56. Bifteki-Calamari [G] 17,90 €
mit Pommes Frites oder Reis und Tzatziki [M, 2]

57. Bauernspieß mit Metaxasoße [M] 20,90 €
mit Reis und frittierten Kartoffeln

58. Schweineschnitzel [A, E] 13,90 €
mit Pommes Frites

59. Kotopoulo Souvlaki 17,90 €
Hähnchenspieß mit Pommes Frites und Tzatziki [M, 2]

Aus dem Backofen

70. Psito 19,90 €
Lammhaxe mit Beilagen (frittierte Kartoffeln, Reis)

71. Moussaka 16,50 €
Auberginen-Kartoffelauflauf [M] mit Hackfleisch

72. Kleftiko 20,50 €
Lammfleisch mit Paprika und Kartoffeln

Zeit gibt alle Antworten
ohne die Frage zu stellen.

Euripides

Fischgerichte

79. Calamari[G] fritti 18,50 €
frittierte Tintenfische[A, E] mit Pommes Frites oder Reis

80. Baby Calamari[G] 19,90 €
vom Grill mit Pommes Frites oder Reis

81. Ikaros 20,90 €
mit Fetakäse[M] gefüllte Calamari [G] in pikanter Knoblauchsoße[M] mit Reis

82. Giamas Teller 19,90 €
mit Fetakäse[M] gefüllte Calamari[G] und Scampispieß[C] in pikanter Knoblauchsoße[M] mit Reis

83. Calamari-Garnelen[C, G] 21,50 €
Baby Calamari[G] und Garnelen[C] mit Reis und frittierten Kartoffeln

84. Zanderfilet[G] 19,50 €
mit gekochtem Gemüse und Taramas [G]

85. Garides (Gambas) 25,00 €
fünf Riesengarnelen[C] vom Grill mit Reis

86. Fischplatte[C, G] für eine Person 23,50 €
Fischfilet, Scampis, Babycalamari, gebratene Sardinen mit frittierten Kartoffeln und Gemüse

87. Scampispieß[C] und Lachs[G] 20,90 €
mit Knoblauchsoße[M] und Reis

88. Lachsfilet[G] vom Grill 20,50 €
mit Knoblauchsoße[M] und Reis

89. Lachsfilet[G] mit Gurken-Spaghetti[M] 22,50 €
mit Reis und frittierten Kartoffeln

90. Calamari[G] á la Giamas 18,90 €
mit pikanter Soße, Reis und frittierten Kartoffeln

91. Oktopus vom Grill mit gebratenem Gemüse 18,50 €

92. Scampi[C] á la Giamas 19,50 €
mit pikanter Soße, Reis und frittierten Kartoffeln

93. Dimitra-Trilogie 24,50 €
Lachs vom Grill, Scampi, Doradenfilet mit frittierten Kartoffeln und Gemüse

Alle Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit Salat.

Nachspeisen

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

104. Banoffee 6,90 €
Biscuits, Dulce de Leche, Banane, Schoko, Eis und Sahnecreme

106. Galaktoboureko 6,50 €
Blätterteig[M] mit Grießcremefüllung[A, M] und dazu eine Kugel Vanilleeis[M]

107. Tiramisu[E, 7] 5,90 €
mit Löffelbiskuits[A, M] und einer Creme aus Mascarpone[M]

108. Griechischer Joghurt[M] 5,50 €
mit Honig und Walnüssen[B]

109. Schoko-Souffle 6,50 €
mit flüssiger Creme, Vanilie und Sahnecreme

Warme Getränke

180. Tasse Kaffee[7] 2,90 €

181. Tasse Tee KEO Rooibos Karamell, Kräuterharmonie, Grüner Tee, Kamille, Earl Grey, Darjeeling, Waldbeere, Paradiesmischung, Pfefferminze 2,90 €

182. Mokka auf griechische Art[7] 2,50 €

183. Cappuccino[M, 7] 3,50 €

184. Latte Macchiato[M, 7] 3,90 €

185. Espresso[7] 2,00 €

186. Frappe – kalter Kaffee[7] 3,50 €

Biere

146. **Helles** (vom Fass)	0,5 l	4,20 €
147. **Pils** (Flasche)	0,33 l	3,80 €
148. **Dunkles** (Flasche)	0,5 l	4,30 €
149. **Weizenbier hell** (Flasche)	0,5 l	4,30 €
150. **Weizenbier dunkel** (Flasche)	0,5 l	4,30 €
151. **Leichtes Weizen** (Flasche)	0,5 l	4,30 €
152. **Weizenbier alkoholfrei** (Flasche)	0,5 l	4,30 €
153. **Helles alkoholfrei** (Flasche)	0,5 l	4,20 €
154. **Radler** [8] (Flasche)	0,5 l	4,20 €
155. **Colaweizen** [1, 6, 7, 8] (Flasche)	0,5 l	4,30 €
156. **Russenhalbe** [1, 8] (Flasche)	0,5 l	4,30 €
157. **Goaßmaß** [1, 6, 7, 8] (Flasche)	1,0 l	10,00 €
158. **Goaßhalbe** [1, 6, 7, 8] (Flasche)	0,5 l	5,00 €

Cocktails

704. **Mojito** [6] (Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Sodawasser)	7,90 €
705. **Aperol Spritz** [6, J] (Weißwein/Prosecco, Mineralwasser, Aperol)	6,90 €
706. **Hugo** [2, 6, J] (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Mineralwasser)	6,90 €
708. **Cuba Libre** [1, 6, 7, 8] (Rum, Cola, Limetten)	7,90 €
709. **Berry Lillet** [6, J] Prosecco, Lillet Wild Berry	6,90€

Alkoholfreie Getränke

	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l	Flasche 0,75 l
159. Coca Cola [1, 6, 7, 8]	2,80 €	3,90 €	
160. Fanta [6, 8]	2,80 €	3,90 €	
161. Sprite [8]	2,80 €	3,90 €	
162. Coca Cola light [1, 6, 7, 8]	2,80 €	3,90 €	
163. Stilles Wasser Adelholzener	2,70 €	3,70 €	6,50 €
164. Mineralwasser Adelholzener	2,70 €	3,70 €	6,50 €
165. Spezi [6, 7, 8]	2,80 €	4,00 €	
166. Bitter Lemon [6, 8]	2,80 €	4,00 €	
167. Bananensaft [8]	3,00 €	4,20 €	
168. Kirschnektar [8]	3,00 €	4,20 €	
169. Apfelsaft	3,00 €	4,20 €	
170. Apfelschorle	2,90 €	4,00 €	
171. Johannisbeernektar [8]	3,00 €	4,20 €	
172. Johannisbeerschorle [8]	2,90 €	4,00 €	
173. Orangensaft	3,00 €	4,20 €	
174. Orangensaftschorle	2,90 €	4,00 €	
175. Banane-Kirsch [8]	3,00 €	4,20 €	
176. Maracujanektar [8]	3,00 €	4,20 €	
177. Traubensaft [8]	3,00 €	4,20 €	

seit ERL BRÄU 1871

Bedienung und MwSt. sind im Preis enthalten.
Alle unsere Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1. phosphathaltig . 2. Konservierungsstoff . 3. Nitritp ökelsalz . 4. geschwärzt, geschwefelt
5. Geschmacksverstärker . 6. Farbstoff . 7. koffeinhaltig . 8. Antioxidationsmittel
A. glutenhaltiges Getreide . B. Schalenfrüchte . C. Krebstiere / Krebstiererzeugnisse . E. Eier / Ei-Erzeugnisse . G. Fisch / Fischerzeugnisse
M. Milch / Milcherzeugnisse . J. Schwefeloxid, Sulfite . S. Soja / Soja-Erzeugnisse

Spirituosen

135. Ouzo	2 cl	2,00 €
136. Metaxa*****	2 cl	3,00 €
137. Metaxa*******	2 cl	4,00 €
138. Metaxa flambiert	2 cl	4,50 €
139. Jägermeister	2 cl	2,50 €
140. Kirschlikör	2 cl	2,30 €
141. Ramazotti	4 cl	3,90 €
142. Karaffe Ouzo	0,25 l	10,00 €
143. Plomari Ouzo	0,25 l	12,00 €
144. Flasche Ouzo Plomari	0,7 l	33,00 €
145. Flasche Metaxa*****	0,7 l	35,00 €

Offene Weine

150. **Theopetra**) (Malagouzia-Assyrtiko) trocken, weiß	0,2 l	6,50 €
151. **Theopetra**) (Cabernet Sauvignon-Syrah-Limniona) trocken, rot	0,2 l	6,90 €
152. **Askitikos**) (Agiorgitiko, Syrah und Carbernet Sauvignon) trocken, rot und weiß	0,2 l	5,90 €
153. **Malagouzia**) trocken, Weißwein	0,2 l	5,90 €
154. **Imiglykos**) lieblich, rot und weiß	0,2 l	5,90 €
155. **Retsina**) geharzter Traditionswein, Weißwein	0,2 l	5,50 €
156. **Mavrodaphne**) Likörwein, rot	0,2 l	6,50 €
157. **Samos**) Likörwein, weiß	0,2 l	6,50 €

Offene Weine

Traditionsweine aus Griechenland

Retsina Kechribari

(Savatiano Roditis)

0,5 l Flasche • **11,90 €**

Theopetra Estate Weißwein

0,75 l • **24,90 €**

(Malagouzia-Assyrtiko)

Epoch Imiglykos

Rot- und Weißwein

0,75 l • **21,00 €**

Alpha Estate – Malagouzia

0,75 l • **25,00 €**

Rebsorte: Malagouzia – Nordgriechenland/Florina

Leuchtend hellgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer, intensive Nase, sortentypisch dafür, Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Vollmundig, mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.

Palivou Estate – Anemos

0,75 l • **21,00 €**

Rebsorte: Roditis/Moschofilero – Peloponnes/Nemea

Hellgelbe Farbe, fruchtig und erfrischend. Intensives Aroma von Bananen, Birnen und Limonen. Vollmundig und weich, angenehme Säure, fruchtiger Abgang.

Askitikos Rot- und Weißwein

0,75 l • **21,00 €**

Reifung des Weines in Eichenfässern aus Sorten Agiorgitiko, Syrah und Carbernet Sauvignon ausgewählter Weinberge. Aromen von roten Früchten und süßen Gewürzen, samtigem Mund und angenehmer Nachgeschmack.

Theopetra Estate Rot

0,2 l • **6,90 €** / 0,75 l • **24,90 €**

(Cabernet Sauvignon-Syrah-Limniona)

Theopetra Estate Rose

(Limniona-Syrah)

0,2 l • **6,50 €** / 0,75 l • **24,50 €**

Mostra Imiglykos Rosé

lieblicher Roséwein,

Muscat – Chardonnay – Roditis

0,5 l Flasche • 11,50 €

Mostra

trocken, rot und weiß

Muscat – Chardonnay – Roditis

0,5 l Flasche • 11,50 €

Hotel & Restaurant

GIAMAS

In Straubing

Auf Wiedersehen

Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen und geschmeckt hat
und möchten uns herzlichst von Ihnen verabschieden.
Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen!