



**GRIECHISCHES  
RESTAURANT**

**AVLI**  
Gasthof zur Post

Herzlich Willkommen im

## RESTAURANT AVLI

Genießen Sie kulinarische Speisen aus Griechenland,  
lernen Sie die griechische Esskultur aus einer neuen Perspektive kennen.  
Bei uns vereinen sich Tradition und Moderne.  
Regionale, nationale und internationale Gerichte  
mit einem Hauch Mittelmeer, werden Ihnen, Ihren Freunden  
und der ganzen Familie eine Gaumenfreude bereiten.  
Unser Küchenchef und das Servicepersonal sowie das ganze AVLI Team  
sind immer bemüht, Ihnen mehrere unvergessliche Momente  
in einem gemütlichen Ambiente, zu gestalten.



### AVLI BEDEUTET HOF

In Griechenland spielt sich fast das ganze Leben in der Avli ab.  
Da wird Kaffee getrunken, philosophiert, diskutiert,  
gegessen, getanzt, gefeiert, gelacht und geweint.  
Hier spielt sich das wahre Leben der Griechen ab.

Liebe Gäste,  
unsere Speisen erhalten Allergene. Wir haben für Sie einen separaten Ordnen vorbereitet,  
mit allen Allergenen, die in unseren Speisen enthalten sind. Bitte fragen Sie uns danach.

Bar oder EC-Kartenzahlung möglich

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Gewächst, 8. mit Phosphat, 9. Süßungsmittel,  
10. Milcheiweiß, Stärke, Eiklar, flüssiges Eiweiß, Sojaprotein, 11. koffeinhaltig, 12. chininhaltig, 13. taurinhaltig, 14. genetisch verändert

## APERITIFS

OUZO 2c 2,90 €

MARAKOUZO 4,30 €  
Ouzo mit Maracujanektar

AVLI´S<sup>1</sup> HUGO´S ODER APEROL SPRITZ<sup>1</sup> je 6,90 €



## KALTE VORSPEISEN

PIKILIA<sup>1,2,3,5,10</sup> 9,90 €  
Variation aus kalten Leckereien

TZATZIKI<sup>10</sup> 5,90 €  
Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Dill verfeinert

TARAMAS<sup>1,2,3,5</sup> 5,90 €  
weiße Fischroggencreme mit karamellisierten roten Zwiebeln

MELITZANOSALATA 5,90 €  
Hausgemachter Auberginensalat, leicht geräuchert,  
mit Walnüssen, Feta und Minze

TYROKAFTERI 5,90 €  
Pikante Schafskäsepaste mit geräucherte Paprika und Chilli

PATZARIA 5,90 €  
Rote Beete mit Joghurt<sup>10</sup>, Walnüsse und Minze

Dazu empfehlen wir unser Hausgemachtes Weißbrot vom Grill  
mit Knoblauch oder ohne 2,90 €  
Pitabrot<sup>2</sup> mit Knoblauch oder ohne 2,90 €

## WARME VORSPEISEN

PIKILIA<sup>1,3,5</sup> 13,90 €

Variation aus warmen Leckereien

HALLOUMI 8,90 €

Original zypriotischer Käse vom Grill mit Minze, gezuckerten Tomatenscheiben und Kürbiskerne

FLORINIS<sup>1,3,5</sup> 8,90 €

Eingelegte rote Paprika vom Grill, gefüllt mit Fetakäse

SAGANAKI 8,90 €

Fetakäse im knusprigen Sesammantel, mit Honig verfeinert

TIGANITA 7,90 €

gegrillte Zucchini- und Auberginenscheiben, vollendet mit Oregano aus der Region Souli, dazu Tzatziki<sup>10</sup>

OKTAPODI 14,90 €

Oktopus vom Grill auf Fava Santorinis mit Kapern

GARIDES SAGANAKI 13,90 €

Garnelen in pikanter Soße mit frischen Tomaten, Fetakäse, extra nativem Olivenöl und Oregano

Dazu empfehlen wir unser Hausgemachtes Weißbrot vom Grill

mit Knoblauch oder ohne 2,90 €

Pitabrot<sup>2</sup> mit Knoblauch oder ohne 2,90 €

## SALATE

AVLI SALAT 13,90 €

Die schärfe vom Ruccolasalat, und gemischte Salate die süße getrockneter Mavrodaphnefeigen und sauer-salzige Kapern mit dem Ziegenkäse vom Grill, sorgen für eine Geschmacksexplosion im Mund. Walnüsse und das Hauseigene Balsamicodressing<sup>1,3,5</sup> runden den Avli Salat geschmackvoll ab.

HORIATIKI 8,90 €

Traditioneller Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,rote Zwiebel, Paprika, Oliven und Fetakäse, verfeinert mit extra nativem Olivenöl und Oregano aus der Region Souli

SALATA MIKRI 3,90 €

Kleiner, bunt gemischter Salat mit Hausdressing<sup>1,3,5</sup>

SALATA MEGALI 6,90 €

Großer, bunt gemischter Salat mit Hausdressing<sup>1,3,5</sup>



## KINDERGERICHTE

KINDER-GYROS 6,90 €

KINDER-SOUVLAKI 6,90 €

KINDER-HÄHNCHENSCHNITZEL<sup>7</sup> 6,90 €

KINDER-CALAMARI<sup>7</sup> 6,90 €

Alle Kindergerichte werden mit Pommes und Ketchup serviert.  
Für Kinder bis 12 Jahre

## VOM LAVASTEINGRILL / HAUPTGERICHTE

SOUVLAKI 12,90 €

Zwei Fleischspieße vom Lavasteingrill, dazu Beilagen und Tzatziki<sup>10</sup>  
kl. Portion 9,90 €

GYROS<sup>2</sup> 12,90 €

Kennt jeder... dazu Pitabrot, Tzatziki<sup>10</sup> und gemischter Salat  
kl. Portion 9,90 €

GYROS - METAXA 15,90 €

Gyros in Metaxasauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu weißer Reis

BIFTEKI 15,90 €

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Beilagen und Tzatziki<sup>10</sup>

GYROS - CALAMARI<sup>7</sup> 16,90 €

Gyros und gegrillte Baby Calamari, dazu Beilagen und Tzatziki<sup>10</sup>

KOTOPOULO - FILETO 16,90 €

Saftige Maishähnchenbrust vom Lavasteingrill  
serviert mit der Avli-Butter, dazu Grillgemüse  
und gebackene Kartoffelscheiben

PIATELA - ARTEMIS 15,90 €

Grillteller mit Souvlaki, Gyros und Bifteki, dazu Beilagen und Tzatziki<sup>10</sup>

ARNAKI - FOURNOU 18,90 €

Lammkeule, zwölf Stunden bei niedriger Temperatur  
geschmort mit Thymian-Honig-Soße,  
serviert mit Tagesbeilagen  
kl. Portion 14,90 €

Falls Sie den traditionellen Mousaka wünschen,  
können Sie uns gerne ansprechen,  
da er nur frisch zubereitet am besten zu geniessen ist!

## FISCH

CALAMARAKIA<sup>7</sup> 19,90 €

Baby Calamari vom Grill, dazu Tzatziki<sup>10</sup> und bunt gemischtem Salat  
kl. Portion 15,90 €

SOLOMOS 21,90 €

Gegrilltes Lachssteak, vom schottischen Label Rouge Lachs,  
unter der Tomaten-Kräuter-Kruste,  
serviert mit gegrillten Antipasti-Gemüse  
und geschmolzenen Kirschtomaten

AGRIES - GARIDES<sup>7</sup> 35,90 €

Wildfang Riesengarnelen vom Lavasteingrill,  
serviert mit Hausgemachtem Safran-Aioli und Hausgemachtem Brot

Weitere frische Fische finden Sie auf unserer Wochenkarte



## DESSERTS

GALAKTOBOUREKO<sup>7,10</sup> 6,90 €

Blätterteig gefüllt mit Vanillegrießcreme, dazu Vanilleeis<sup>10</sup>

GIAOURTI 5,90 €

Sahnejoghurt mit Honig, Zimt und Walnüssen

SOKOLATINA<sup>7</sup> 8,90 €

zart schmelzende Schokoladentarte  
mit Mövenpick Maple Walnut<sup>10</sup>

Dazu empfehlen wir einen köstlichen griechischen Kaffee

Bei dieser Zubereitung eines Kaffees handelt es sich wohl um die älteste bekannte Kaffeezubereitungsart. Ursprünglich wurde das Kännchen jedoch nicht direkt erhitzt, sondern in einem heißen Sand Bett auf einer Feuerstelle langsam auf Kochtemperatur gebracht; eine alte Zubereitungsart, die auch noch vereinzelt in Griechenland anzutreffen ist.

## GETRÄNKE

ALKOHOLFREI	0,2L	0,33L	0,4L
COLA/LIGHT <sup>1,9,11</sup>		3,20 €	
ORANGENLIMO <sup>1,3</sup>		3,20 €	
SPEZI <sup>1,2,3,11</sup>	2,30 €		3,60 €
ZITRONENLIMO	2,30 €		3,60 €
TAFELWASSER	1,90 €		2,80 €
SAFTSCHORLE	2,30 €		3,60 €

MINERALWASSER	0,25L	0,5L	0,75L
GEROLSTEINER SPRUDEL oder NATUR	3,20 €	4,50 €	6,40 €
GEROLSTEINER MEDIUM			6,40 €

SÄFTE	0,2L	0,4L
APFELSAFT, ORANGENSAFT, JOHANNISBEERNEKTAR, MARACUJANNEKTAR, MANGOSAFTGETRÄNK, RHABARBERNEKTAR, GRAPEFRUITSAFT JE	2,60 €	4,50 €



BIERE	0,25L	0,33L	0,5L
AUGUSTINER HELLES VOM FASS	2,00 €		3,80 €
AUGUSTINER EDELSTOFF			4,00 €
LÖWENBRÄU DUNKEL oder ALK-FREI			3,80 €
RADLER			3,70 €
PILS		3,20 €	
AUGUSTINER SCHNITT		3,00 €	
WEISSBIER VOM FASS, FRANZISKANER		3,00 €	3,90 €
WEISSBIER DUNKEL, LIGHT, o. ALKOHOLFREI			3,90 €
WEISSBIER MIT LIMO/COLA <sup>1,9,11</sup>			3,80 €

## WARME GETRÄNKE

GRIECHISCHER MOKKA	3,10 €
ESPRESSO	3,10 €
ESPRESSO MACCHIATO	3,50 €
TASSE KAFFEE	3,10 €
CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,70 €
TASSE TEE	3,10 €

**GEROLSTEINER®**  
NATÜRLICHES MINERALWASSER



Gerolsteiner Mineralwasser intensiviert den Geschmack des Weines und unterstreicht seinen Charakter.

Außerdem beugt es der Übersäuerung des Magens vor und bringt den Feuchtigkeitshaushalt des Körpers, der durch den Alkoholgenuss beansprucht wird, wieder ins Gleichgewicht und führt entzogene Mineralien zu.