



LIEBE GÄSTE,

wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant „Anastasia“ in Grafenwöhr begrüßen.

Unser Haus und dessen Gastlichkeit sollen dazu beitragen
Ihnen genussvolle Stunden zu bereiten.

Küchenchef Argyrios und sein Team kochen für Sie mit viel Ideenreichtum, Kreativität
und Liebe, neue und traditionelle Gerichte. Seine Küche bietet Ihnen überwiegend
original griechische Spezialitäten, aber auch deutsche Klassiker.

Alle Speisen werden selbstverständlich frisch zubereitet. Für eventuelle Wartezeiten
bitten wir daher um Verständnis. Sollte etwas wider Erwarten nicht Ihrer Vorstellung
entsprechen, bitten wir Sie und dies direkt mitzuteilen.

Wenn Sie zufrieden sind, würden wir uns über eine Weiterempfehlung sehr freuen.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Ihr Team vom
Restaurant Anastasia



Geschenkidee – Gutschein

Verschenken Sie doch einen Gutschein für unser Restaurant Anastasia!



DEAR GUESTS,

we would like to welcome you to our restaurant „Anastasia“ in Grafenwoehr.

Our house and its hospitality are designed to help you to enjoy your time.

Chef Argyrios and his team cook new and traditional dishes for you with creativity and love. His cuisine offers mainly original Greek specialties, but also German classics.

All dishes will of course be freshly prepared.
Therefore, we ask for understanding for possible waiting times.

If something does not meet your expectations, please let us know!

If you are satisfied, we would be very pleased to receive a further recommendation.

All dishes for take away.

Your team from
Restaurant Anastasia



Gift idea - Voucher

Give away a voucher of our restaurant anastasia!

KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS

- | | |
|----------|---|
| 1 | Tzatziki 3,50 €
Joghurt mit Knoblauch und Gurken
<i>Yoghurt with garlic and cucumbers</i> |
| 2 | Skordalia 3,80 €
Knoblauchcreme mit Kartoffeln
<i>Garlic cream with potatoes</i> |
| 3 | Chtipiti 4,30 €
Schafskäsesalat mit Paprika - scharf
<i>Sheep cheese salad with peppers - hot</i> |
| 4 | Tarama ⁽²⁾ 4,30 €
Fischeiersalat
<i>Fish egg salad</i> |
| 5 | Feta mit Oliven und Peperoni 4,50 €
<i>Feta with olives and hot peppers</i> |
| 6 | Oktopussalat serviert mit Paprika 7,30 €
Zwiebeln und Kräuteröldressing
<i>Octopus salad served with peppers, onions, and herb oil dressing</i> |
| 7 | Kalte Platte für eine Person 7,80 €
Tzatziki, Chtipiti, Tarama ⁽²⁾ , Feta, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Oktopus
<i>Cold plate for one person</i>
<i>Tzatziki, chtipiti, tarama, feta, olives, hot peppers, tomatoes, cucumbers, octopus</i> |

AUCH FÜR 2 PERSONEN
ALSO FOR 2 PERSONS

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZERS

- | | |
|-----------|--|
| 10 | Pita 3,00 €
Fladenbrot wahlweise mit Tzatziki, Taramas ⁽²⁾ oder Chtipiti
<i>Pita bread optionally with tzatziki, taramas or chtipiti</i> |
| 11 | Pita Fladenbrot / Pita bread 1,30 € |
| 12 | Knoblauchbrot / Garlic bread 3,50 €
mit Tomaten und Petersilie
<i>with tomatoes and parsley</i> |
| 13 | Saganaki 4,80 €
Schafsköse paniert und knusprig gebacken
<i>Sheep cheese breaded and crispy baked</i> |
| 14 | Saganaki 5,20 €
aus dem Backofen mit Knoblauch
<i>Saganaki from the oven with garlic</i> |
| 15 | Paprika gefüllt mit Schafskäse 5,40 €
<i>Peppers stuffed with sheep cheese</i> |
| 16 | Dolmades 4,90 €
Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Zitronensoße
<i>Wine leaves filled with rice and lemon sauce</i> |
| 17 | Peperonispieß vom Grill 4,80 €
mit Knoblauch und Schafskäse
<i>Grilled hot peppers with garlic and sheep cheese</i> |
| 18 | Zucchini mit Tzatziki 5,40 €
<i>Zucchini with tzatziki</i> |
| 19 | Auberginen mit Tzatziki 5,40 €
<i>Eggplant with Tzatziki</i> |
| 20 | Warme Vorspeisenplatte 8,50 €
Zucchini, Auberginen, Paprika, Saganaki, Gigantes, Tzatziki
<i>Warm appetizer plate with Zucchini, eggplant, peppers, saganaki, gigantes, tzatziki</i> |
| | <i>AUCH FÜR 2 PERSONEN
ALSO FOR 2 PERSONS</i> |
| 21 | Scampi Saganaki 6,90 €
mit Tomatensoße ⁽⁴⁾ und Knoblauch
<i>with tomato sauce and garlic</i> |

BEILAGEN / SIDE DISHES

25	Tomatenreis / Tomatoe rice	2,60 €
26	Butterreis / Butter rice	2,90 €
27	Pommes Frites oder Steakpommes	2,80 €
	<i>French fries or steak fries</i>	
28	Grüne Bohnen / Green beans	4,90 €
29	Gigantes	4,80 €
	große weiße Bohnen in Tomatensoße	
	<i>large white beans in tomato sauce</i>	
30	Folienkartoffel	4,30 €
	mit Kräuterbutter und Tzatziki	
	<i>Baked potato with herb butter and tzatziki</i>	
31	Bratkartoffeln / Fried potatoes	3,60 €

SUPPEN / SOUPS

32	Bohnensuppe nach griechischer Art	3,40 €
	<i>Bean soup greek style</i>	
33	Hähnchensuppe nach griechischer Art	3,50 €
	<i>Chicken soup greek style</i>	
34	Gulaschsuppe / Gulash soup	3,20 €

SALATE / SALAD

- 35 Krautsalat / Coleslaw** 3,60 €
- 36 Gemischter Salat / Mixed salad** 6,40 €
Eisbergsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten
Iceberg lettuce, coleslaw, tomatoes, cucumbers, onions, carrots
- 37 Kleiner Bauernsalat / Greek salad small** 5,20 €
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven,
Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig & Öl
*Iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, olives,
hot peppers, sheep cheese, onions, vinegar & oil*
- 38 Großer Bauernsalat / Greek salad large** 8,90 €
Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven,
Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Essig & Öl
*Iceberg lettuce, tomatoes, cucumbers, olives,
hot peppers, sheep cheese, onions, vinegar & oil*
- 39 Thunfischsalat / Tuna salad** 6,30 €
Grüner Salat, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Krautsalat, Oliven, Thunfisch
Lettuce, cucumbers, onions, tomatoes, coleslaw, olives, tuna
- 40 Gyros Salat / Gyros salad** 9,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Gyros & Tzatziki
Greek salad with gyros and tzatziki
- 41 Hähnchensalat / Chicken salad** 9,00 €
Griechischer Bauernsalat mit Hähnchenbrustfilet
Greek salad with chicken breast

VOM GRILL / FROM THE GRILL

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 60 | Glikeria Teller / Glikeria plate | 10,20 € |
| | Gyros mit Reis, Tzatziki und Salat
<i>Gyros with rice, Tzatziki und salad</i> | |
| 61 | Christina Teller / Christina plate | 11,20 € |
| | Gyros mit Pita, Tzatziki und Salat
<i>Gyros with pita bread, tzatziki and salad</i> | |
| 62 | Giannis Teller / Giannis plate | 13,60 € |
| | Gyros, Kalamari mit Reis, Tzatziki und Salat
<i>Gyros, calamari with rice, tzatziki and salad</i> | |
| 63 | Kerasina Teller / Kerasina plate | 11,20 € |
| | Gyros, Souvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat
<i>Gyros, souvlaki with rice, tzatziki and salad</i> | |
| 64 | Verena Teller / Verena plate | 13,50 € |
| | Souvlaki, Kalamari mit Reis, Tzatziki & Salat
<i>Souvlaki, calamari with the rice, tzatziki and salad</i> | |
| 65 | Nikos Teller / Nikos plate | 10,20 € |
| | 2 Souvlaki mit Reis, Tzatziki und Salat
<i>2 souvlaki with rice, tzatziki and salad</i> | |
| 66 | Biftekia Teller / Biftekia plate | 11,20 € |
| | 3 Bifteki mit Reis, Tzatziki und Salat
<i>3 bifteki with rice, tzatziki and salad</i> | |
| 67 | Theofilos Teller / Theofilos plate | 11,90 € |
| | Bifteki gefüllt mit Käse, Tomaten, Paprika, Reis, Tzatziki und Salat
<i>Bifteki stuffed with cheese, tomatoes, peppers, rice, tzatziki and salad</i> | |
| 68 | Apostolia Teller / Apostolia plate | 14,50 € |
| | Hähnchenspieß mit Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Butterreis und Salat
<i>Chicken spit with peppers, onions, cherry tomatoes, butter rice and salad</i> | |
| 69 | Jiolanta Teller / Jiolanta plate | 14,20 € |
| | Hähnchenbrustfilet mit Butterreis, Tzatziki und Salat
<i>Chickenbreast with butter rice, tzatziki and salad</i> | |



VOM GRILL / FROM THE GRILL

- 70 Niki Teller / Niki plate** **11,20 €**
Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln, Reis, Tzatziki u. Salat
Veal liver with fried onions, rice, tzatziki and salad
- 71 Kostas Teller / Kostas plate** **14,80 €**
2 Lammkoteletts, Souvlaki, Bifteki, Leber, mit Reis, Tzatziki & Bauernsalat
2 lamb chops, souvlaki, bifteki, liver, with rice, tzatziki and greek salad
- 72 Antonis Teller / Antonis plate** **13,20 €**
5 Lammkoteletts mit grünen Bohnen, Tzatziki und Salat
5 lamb chops, green beans, tzatziki & salad
- 73 Maria Teller / Maria plate** **14,40 €**
Lammspieß mit Paprika, Zwiebeln, Folienkartoffel u. Salat
Lamp spit with peppers, onions, baked potato and salad
- 74 Hubertus Teller / Hubertus plate** **14,30 €**
Schweinespieß gefüllt mit Tomate, Schafskäse, Kräuterbutter,
dazu Folienkartoffel, Tzatziki und Salat
*Pork spit stuffed with tomato, sheep cheese,
herb butter, with baked potato, tzatziki and salad*
- 75 Volos Teller / Volos plate** **13,80 €**
Nackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln,
grünen Bohnen und Salat
Neck steak with fried onions, fried potatoes, green beans
- 76 Grizano Teller / Grizano plate** **13,20 €**
Schweinefiletspieß mit Paprika, Zwiebeln, Cherrytomaten, Reis und Salat
Pork tenderloin spit with peppers, onions, cherry tomatoes, rice and salad



AUS DER PFANNE / FROM THE PAN

- 80 Anastasia Teller / Anastasia plate** **13,60 €**
Gyros mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Käse,
mit Wein abgelöscht, serviert im Backpapier, mit Salat
*Gyros with onions, peppers, mushrooms, cheese,
deglazed with wine, served in baking paper, with salad*
- 81 Bernhard Teller / Bernhard plate** **12,20 €**
Schweinefleisch in der Pfanne gebraten, mit Wein abgelöscht,
dazu Spitzpaprika mit Knoblauch, Oliven, Essig und Öl, Salat
*Pork fried in pan, deglazed with wine, with peppers, garlic, olives,
vinegar and oil, salad*
- 82 Monika Teller / Monika plate** **12,30 €**
Hähnchenbrustfilet in der Pfanne gebraten, mit Wein abgelöscht,
dazu Spitzpaprika mit Knoblauch, Oliven, Essig und Öl, Salat
*Chicken breast fried in pan, deglazed with wine, with peppers, garlic,
olives, vinegar & oil, salad*
- 83 Spyros Teller / Spyros plate** **11,80 €**
Kalbsleber in der Pfanne gebraten, mit Wein abgelöscht,
dazu Spitzpaprika mit Knoblauch, Oliven, Essig und Öl, Salat
*Veal liver fried in pan, deglazed with wine, with peppers, garlic, olives,
vinegar & oil, salad*
- 84 Evaggelina Teller / Evaggelina plate** **12,50 €**
Schwein, Hähnchen und Kalbsleber in der Pfanne gebraten,
mit Wein abgelöscht, dazu Spitzpaprika mit Knoblauch, Oliven,
Essig und Öl, Salat
*Pork, chicken and veal liver fried in pan, deglazed with wine,
with peppers, garlic, olives, vinegar and oil, salad*

AUS DEM BACKOFEN / FROM THE OVEN

- 90 Gyros mit Metaxa-Soße** **11,90 €**
mit Käse überbacken, Steakpommes und Krautsalat
Gyros with Metaxa sauce baked with cheese, steak fries and coleslaw
- 91 Schweinemedallions mit Metaxa-Soße** **12,20 €**
mit Käse überbacken, Steakpommes und Krautsalat
Pork tenderlion with Metaxa sauce baked with cheese, steak fries and coleslaw
- 92 Hähnchenbrustfilet mit Metaxa-Soße** **12,80 €**
mit Käse überbacken, Steakpommes und Krautsalat
Chicken breast with Metaxa sauce baked with cheese, steak fries and coleslaw
- 93 Lammhaxe mit grünen Bohnen** **13,20 €**
Tomatensoße, Schafskäse und Krautsalat
Lamb shank with green beans, tomato sauce, sheep cheese and coleslaw
- 94 Lammhaxe mit weißen Bohnen** **13,90 €**
Tomatensoße, Schafskäse und Krautsalat
Lamb shank with white beans, tomato sauce, sheep cheese and coleslaw
- 95 Lammhaxe mit Stifado (kleine Zwiebeln)** **13,90 €**
Tomatensoße, Schafskäse und Krautsalat
Lamb shank with stifado (small onions), tomato sauce, sheep cheese and coleslaw

FISCHGERICHTE / FISH

- 100 Skopelos Teller / Skopelos plate** **11,40 €**
Kalamari fritiert, mit Tzatziki, Butterreis und grünem Salat
Fried calamari, with tzatziki, butter rice and lettuce
- 101 Skiathos Teller / Skiathos plate** **12,90 €**
Kalamari, Scampi, mit Tzatziki, Butterreis und grünem Salat
Calamari, scampi, with tzatziki, butter rice and lettuce
- 102 Alonisos Teller / Alonisos plate** **13,50 €**
Scampispieß mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Tzatziki, Butterreis und grünem Salat
Scampi spit with cherry tomatoes, onions, tzatziki, butter rice and lettuce
- 103 Olympiakos Teller / Olympiakos plate** **10,30 €**
Sardinen mit hausgemachter Zitronensoße und grünem Salat
Sardines with homemade lemon sauce & lettuce
- 104 Grafenwöhr Teller / Grafenwoehr plate** **12,50 €**
Zanderfilet mit hausgemachter Zitronensoße und grünem Salat
Pike perch with homemade lemon sauce and lettuce
- 105 Pegnitz Teller / Pegnitz plate** **11,80 €**
Pangasiusfilet mit hausgemachter Zitronensoße und grünem Salat
Pangasius fillet with homemade lemon sauce and lettuce
- 106 Chef Teller / Chef plate** **17,30 €**
Scampis vom Grill mit hausgemachter Cocktailsoße, Zichorie (wildes Blattgemüse), mit Metaxa flambiert
Scampis grilled with homemade cocktail sauce, zichorie (wild leaf vegetables), flambéed with metaxa
- 107 Lavraki** **16,80 €**
Seebarsch mit hausgemachter Zitronensoße, Zichorie (wildes Blattgemüse), Folienkartoffel und Tzatziki
Sea bass with homemade lemon sauce, zichorie (wild leaf vegetables), baked potato and tzatziki
- 108 Tsipoura** **16,90 €**
Dorade mit hausgemachter Zitronensoße, Zichorie (wildes Blattgemüse), Folienkartoffel und Tzatziki
Dorade with homemade lemon sauce, zichorie (wild leaf vegetables), baked potato and tzatziki



FISCHGERICHTE / FISH

- 109 Pelion Teller / Pelion plate** 14,60 €
Fischplatte für eine Person (Sardinen, Kalamari, Scampis, Pangasius, Tzatziki, Butterreis und grüner Salat)
Plate for 1 person (sardines, calamari, scampis, pangasius, tzatziki, butter rice and lettuce)
- 110 Milina Platte / Milina plate** 28,00 €
Fischplatte für zwei Personen (Sardinen, Kalamari, Scampis, Pangasius, Tzatziki, Butterreis und grüner Salat)
Plate for 2 persons (sardines, calamari, scampis, pangasius, tzatziki, butter rice and lettuce)

REGIONALE KÜCHE / REGIONAL CUISINE

- 120 Schnitzel vom Schwein** 8,20 €
mit Pommes und Salat
Schnitzel (pork) with fries and salad
- 121 Cordon Bleu vom Schwein** 8,50 €
Käse ⁽¹⁾, Schinken ^(2,9), mit Pommes und Salat
Cordon Bleu (pork) with fries and salad
- 122 Griechisches Cordon Bleu** 9,30 €
vom Schwein, gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Paprika, mit Pommes und Salat
Greek Cordon Bleu (pork) stuffed with sheep cheese, tomatoes & peppers, with fries & salad
- 123 Currywurst mit Pommes** 5,50 €
Currywurst with fries
- 124 Bratwurst mit Kartoffelsalat** 5,80 €
Bratwurst with potato salad

KLEINE GERICHTE / SMALL DISHES

- 128 Kleines Gyros** 6,80 €
mit Pommes, Tzatziki und Salat
Small gyros with fries, tzatziki and salad
- 129 Souvlaki (Fleischspieß)** 6,80 €
mit Pommes, Tzatziki und Salat
Souvlaki (meat skew) with fries, tzatziki & salad
- 130 Bifteki (Hacksteak)** 7,20 €
mit Pommes, Tzatziki und Salat
Bifteki (minced meat) with fries, tzatziki & salad
- 131 Schweinemedallions mit Metaxa-Soße** 7,90 €
Pommes und Salat
Pork tenderlion with Metaxa sauce, fries and salad
- 132 Hähnchenbrustfilet** 7,90 €
mit Pommes, Tzatziki und Salat
Chicken breast with fries, tzatziki and salad
- 133 Kleine Kalamari** 8,70 €
mit Pommes, Tzatziki und grünem Salat
Calamari with fries, tzatziki and salad
- 134 Pangasius** 7,20 €
mit Pommes, Tzatziki und grünem Salat
Pangasius with fries, tzatziki and salad
- 135 Gyros und Kalamari** 8,90 €
mit Pommes, Tzatziki und Salat
Gyros and calamari with fries, tzatziki and salad

ALLE GERICHTE
ZUM MITNEHMEN

ALL DISHES
FOR TAKEAWAY

NACHSPEISEN / DESSERT

Wir bereiten täglich frische Nachspeisen vor.
Fragen Sie uns einfach nach unserem Tages-Dessert.

*We prepare fresh desserts every day.
Please ask us for our daily dessert.*



BIERE / BEER

Kulmbacher Helles vom Faß <i>Kulmbacher beer (on tap)</i>	0,5 l	2,60 €
Kulmbacher Alkoholfreies Bier <i>Kulmbacher alcohol-free beer</i>	0,5 l	2,60 €
Kulmbacher Pils <i>Kulmbacher Pils</i>	0,5 l	2,60 €
Mönchshof Radler <i>Mönchshof Radler (beer mixed with lemonade)</i>	0,5 l	2,60 €
Mönchshof Schwarzbier <i>Mönchshof Schwarzbier (dark beer)</i>	0,5 l	2,60 €
Mönchshof Kellerbier <i>Mönchshof Kellerbier</i>	0,5 l	2,60 €
Kapuziner Weißbier vom Faß <i>Kapuziner Weißbier (Wheat beer on tap)</i>	0,5 l	2,70 €
Kapuziner Weißbier alkoholfrei <i>Kapuziner Weißbier (wheat beer alcohol-free)</i>	0,5 l	2,70 €
Kapuziner Weißbier leicht <i>Kapuziner Weißbier (wheat beer light)</i>	0,5 l	2,70 €
Kapuziner Weißbier dunkel <i>Kapuziner Weißbier dunkel (dark wheat beer)</i>	0,5 l	2,70 €
Kapuziner Weißbier kristallklar <i>Kapuziner Weißbier kristallklar (crystal wheat beer)</i>	0,5 l	2,70 €
Colaweizen ^(1,5,7) <i>Colaweizen (wheat beer mixed with cola)</i>	0,5 l	2,70 €
Russ <i>Russ (wheat beer mixed with lemonade)</i>	0,5 l	2,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

Zagori stilles Tafelwasser	0,5 l	2,50 €
<i>Zagori (still bottled water)</i>	1,0 l	4,20 €
Tafelwasser spritzig	0,3 l	1,90 €
<i>Water (with gas)</i>	0,5 l	2,40 €
Bad Brambacher Orangenlimonade ^(1,5)	0,3 l	1,90 €
<i>Bad Brambacher orange lemonade</i>	0,5 l	2,50 €
Bad Brambacher Zitronenlimonade ⁽⁵⁾	0,3 l	1,90 €
<i>Bad Brambacher lemonade</i>	0,5 l	2,50 €
Bad Brambacher Apfelschorle	0,3 l	1,90 €
<i>Bad Brambacher Apfelschorle</i>	0,5 l	2,50 €
Bad Brambacher Cola Mix ^(1,5,7)	0,3 l	1,90 €
<i>Bad Brambacher Cola Mix</i>	0,5 l	2,50 €
Bad Brambacher Cola ^(1,5,7)	0,3 l	1,90 €
<i>Bad Brambacher Cola</i>	0,5 l	2,50 €
Coca Cola ^(1,5,7) / Coca Cola Zero ^(1,5,7) / Coca Cola light ^(1,5,7)	0,3 l	1,90 €
<i>Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola light</i>	0,5 l	2,50 €

SÄFTE / JUICES

Orangensaft	0,3 l	2,20 €
<i>Orange juice</i>	0,5 l	3,00 €
Maracujasaft	0,3 l	2,20 €
<i>Passion fruit juice</i>	0,5 l	3,00 €
Johannisbeersaft	0,3 l	2,20 €
<i>Currant juice</i>	0,5 l	3,00 €
Traubensaft	0,3 l	2,20 €
<i>Grape juice</i>	0,5 l	3,00 €

Alle Säfte auch als Schorle / 0,3 l = 2,00 € / 0,5 l = 2,70 €

All juices also available with carbonated water / 0,3 l = 2,00 € / 0,5 l = 2,70 €



LIKÖRE / LIQUERS

Amaretto	2 cl	2,50 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Ouzo	2 cl	2,00 €
Tsipouro	2 cl	2,50 €
Metaxa *****	2 cl	2,50 €
Tequila weiß <i>Tequila white</i>	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	2,00 €
Willi	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Bacardi (mit Cola ^{1,5,7} oder Orangensaft) <i>Bacardi (with cola or orange juice)</i>	2 cl	3,00 €
Jack Daniels (mit Cola ^{1,5,7}) <i>Jack Daniels (with cola)</i>	2 cl	3,00 €
Wodka (mit Cola ^{1,5,7} oder Orangensaft) <i>Wodka (with cola or orange juice)</i>	2 cl	3,00 €
Asbach (mit Cola ^{1,5,7}) <i>Asbach (with cola)</i>	2 cl	3,00 €



OFFENE WEISSWEINE / WHITE WINE - GLASS

Retsina, geharzt <i>Retsina, tart flavour</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Demestica, herb <i>Demestica, tart flavour</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Athos, trocken <i>Athos, dry</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Makedonikos, halbtrocken <i>Makedonikos, medium-dry</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Imiglikos, lieblich <i>Imiglikos, semisweet</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Malamatina <i>Malamatina</i>	0,25 l 0,5 l	3,80 € 7,20 €

OFFENE ROTWEINE / RED WINE - GLASS

Demestica, herb <i>Demestica, tart flavour</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Naoussa, trocken <i>Naoussa, dry</i>	0,25 l 0,5 l	3,80 € 7,20 €
Makedonikos, halbtrocken <i>Makedonikos, medium-dry</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €
Imiglikos, lieblich <i>Imiglikos, semisweet</i>	0,25 l 0,5 l	3,50 € 6,90 €



FLASCHENWEINE WEISS / WHITE WINE - BOTTLE

Alpha Estate Malagousia, trocken <i>Alpha Estate Malagousia, dry</i>	0,75 l	25,00 €
Anemos Agiorgitiko, trocken <i>Anemos Agiorgitiko, dry</i>	0,75 l	20,00 €

FLASCHENWEINE ROT / RED WINE - BOTTLE

Axia, trocken <i>Axia, dry</i>	0,75 l	25,00 €
Anemos Agiorgitiko, trocken <i>Anemos Agiorgitiko, dry</i>	0,75 l	20,00 €



Restaurant Anastasia

Griechische Spezialitäten

Im Markwinkel 1

92655 Grafenwöhr

☎ 09641 / 92 92 955

Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch - Sonntag

11:30 - 22:00 Uhr (warme Küche)

Dienstag Ruhetag

Opening hours

Monday, Wednesday - Sunday

11:30 a.m. - 10 p.m. (hot food)

closed on tuesdays

www.anastasia-grafenwoehr.de



Notwendige Kennzeichnung gemäß §9 Zusatzstoffzulassungs-VO und andere:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 geschwärzt
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 mit Phosphat

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse.

Alle Preise in Euro inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Inhaltsstoffe in unseren Produkten, mit allergenen Potenzialen, werden von uns für unsere Gäste fundiert gekennzeichnet und liegen in schriftlicher Form vor, bitte fragen Sie unser Personal danach.