

Gaststätte „Am Römerfeld“

Bayerische und Griechische Spezialitäten

Öffnungszeiten:
Di. - Fr. 17:00h – 24:00h
(warme Küche bis 22:00h)

Sa. / So. / Feiertags 10:00h – 24:00h
(Sa / So / Feiertags durchgehend warme Küche)
- Montag Ruhetag -

Liebe Gäste,

willkommen in der Gaststätte „Am Römerfeld“. Wir bieten Ihnen vor allem griechische Spezialitäten. Aber Sie können gerne auch Bayrische Spezialitäten auf Wunsch bestellen.

Wir haben bewusst eine etwas kleinere Auswahl auf unserer Speisekarte damit wir Ihnen alle Speisen möglichst frisch anbieten können. Sollten Sie einmal etwas nicht auf der Karte finden was Sie gerne möchten, fragen Sie uns bitte – Wir können auf Vorbestellung gerne vieles für Sie zubereiten.

Sollten Sie einmal mit etwas unzufrieden sein, lassen Sie uns das bitte wissen, damit wir uns darum kümmern können.

Für Feiern oder Versammlungen, steht unser Nebenraum mit ca. 60 Plätzen zur Verfügung. Für größere Veranstaltungen können wir Ihnen die Turnhalle des TSV Pentenried anbieten (bis ca. 200 Plätze).

Wenn Sie gerne kegeln, stehen für Sie 2 Kegelbahnen zur Verfügung. Um Reservierung wird gebeten.

Gerne stehen wir Ihnen auch für besondere Anlässe, die außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten stattfinden, zur Verfügung.

Ferner, können wir auch gerne für Ihre privaten Feste zu Hause kochen und nach Absprache sogar zu Ihnen liefern. Wenn erwünscht, stellen wir Ihnen auch Teller und Besteck zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und würden uns freuen, wenn Sie uns wieder besuchen.

Lampros und Stamatia

Gaststätte „Am Römerfeld“
Am Römerfeld 7, 82349 Pentenried
Pächter: Lampros Batsilas und Stamatia Zampoula
Tel: 089 - 89 39 98 33
Steuer-Nr. 161/202/70455

Zusatzstoffe gem. Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker(n)
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin

Allergene: Sind Sie allergisch auf einen der folgenden Stoffe fragen Sie bitte unsere Servicekraft oder Restaurantleitung:

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
b) Krebstiere und Krebserzeugnisse c) Eier und Eierzeugnisse d) Fisch und Fischerzeugnisse e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
f) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) g) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse) h) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
i) Senf und Senferzeugnisse j) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse k) Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10mg/kg) ausgedrückt als SO₂ l) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse m) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Spezialitäten auf Vorbestellung

(mindestens zwei Tage vorher)

Das können Sie bei uns auf Vorbestellung

frisch für Sie zubereitet genießen

(ab 4 Portionen)

Octopus gegrillt mit Kräuterbutterreis und gem. Salat auf Rucolabett mit Olivenöldressing	19,50 €
Dorade gegrillt auf Rucolabett mit Olivenöldressing dazu Kräuterbutterreis und gem. Salat	18,50 €
Mousaka mit Fetakäse und gemischten Salat	13,50 €
Gefüllte Paprika und Tomaten mit Backofenkartoffeln gefüllt mit Rinderhack und Reis dazu Fetakäse und gemischten Salat	13,50 €
Gefüllte Auberginen mit Backofenkartoffeln gefüllt mit Rinderhack dazu Fetakäse und gemischten Salat	13,50 €
Lammhaxen mit grünen Bohnen, Fetakäse und gem. Salat	17,50 €
Bifteki - Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, auf dem Grill dazu Pommes und gemischten Salat	12,50 €
Stifado - Rindfleisch mit Perlzwiebeln, zubereitet mit Rotwein dazu Fetakäse und gemischten Salat	16,50 €
Kleftiko - Kalbfleisch in Backpapier und Alufolie eingewickelt und langsam im eigenen Saft gegart dazu Kartoffeln aus dem Backofen und gemischten Salat	16,50 €
Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren, dazu gemischten Salat	13,50 €

Alle Speisen
auch zum Mitnehmen!

Suppen hausgemacht (Anfang Oktober bis Ende April)

Gulaschsuppe (nur Kalb- und Rindfleisch) mit Weißbrot	5,50 €
Bohnensuppe mit Weißbrot	4,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat	3,50 €
Putenstreifen auf Saisonsalat	
• Große Portion	11,50 €
• Kleine Portion	8,50 €
Garnelenspieße auf Saisonsalat	
• Große Portion	12,50 €
• Kleine Portion	9,50 €
Gyros auf Saisonsalat mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags)	
• Große Portion	10,50 €
• Kleine Portion	8,50 €
Griechischer Bauernsalat	
(mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, grüne Spitzpaprika, Dolmadaki, Zwiebeln, Peperoni ² und Oliven)	
• Große Portion	10,00 €
• Kleine Portion	7,50 €

Pita Brot

„Pita“ ist ein Fladenbrot aus Hefeteig,
das in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten wird.
Ausgezeichnet als besondere Beilage zu Vorspeisen.

Pita - natur ²	1,80 €
Pita - mit frischem Knoblauch ²	2,00 €
Pita - mit Oregano ²	2,00 €

Kalte Vorspeisen

Tzatziki (Joghurt, Gurke, Knoblauch)	4,00 €
Schwarze Kalamata Oliven und Peperoni	4,80 €
Tirokafteri (Fetakäsecreme pikant angemacht – griech. Obatzda)	6,00 €
Fetakäse , natur mit Olivenöl und Oregano	5,80 €
Dolmadakia mit Tzatziki (Weinblätter mit Reis gefüllt)	5,00 €
Skordalia (Kartoffelcreme aus frischen gekochten Kartoffeln, mit Knoblauch und Olivenöl angemacht)	4,50 €
Gemischter Vorspeisenteller	9,00 €
(mit Tirokafteri, Tzatziki, Skordalia, Fetakäse, Dolmadakia, rote Beete, Gigantes, Florinisstreifen, Peperoni ² , Tomaten, Gurken und Oliven)	

Warme Vorspeisen

Gegrillte Peperoni² mit frischem Knoblauch und Tzatziki	5,00 €
Gegrillter Fetakäse , in Folie	7,20 €
Florinis , gegrillt mit Knoblauchöl (rote Spitzpaprika mit Fetakäsefüllung)	7,00 €
Gigantes mit Fetakäse überbacken (dicke Bohnen in Tomatensauce)	6,80 €
Burekakia mit Tzatziki (gebackene Blätterteigstangen mit Käsefüllung)	5,50 €
Gegrillte Zucchini und Auberginen mit Knoblauchöl und Tzatziki	7,50 €
Kalamarikrone mit Tzatziki in Mehl gewendet und frittiert, auf Rucolabett	8,00 €
Kavourodaganes mit Tzatziki (Krabbenfleisch geformt im Backteig)	6,00 €
Gemischter Vorspeisenteller - kalte und warme Vorspeisen	12,00 €
(mit Tirokafteri, Tzatziki, Skordalia, Fetakäse, Dolmadaki, Gigantes, Peperoni ² , Tomaten, Gurken, Oliven, Zucchini, Auberginen, Florinis, grüne Spitzpaprika, Burekaki, Kavourodagana)	

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen Weißbrot

Seniorenportionen

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und gemischten Salat	9,00 €
Metaxaschnitzel , Schweineschnitzel paniert mit Metaxasause, Pommes und gem. Salat	10,00 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes und gemischten Salat	10,00 €
Souvlaki mit Pommes und gemischten Salat	9,00 €
Schweinefiletspieß mit Pommes und gemischten Salat	12,00 €
Gyros mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags) mit Pommes und gem. Salat	9,00 €
Krassato mit Reis und gemischten Salat (Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce mit Kräuter, zubereitet in der Pfanne)	13,50 €
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes und gem. Salat	11,50 €
Lammkotelett frisch , mit Pommes und gem. Salat	15,50 €
Kalamarikrone (1 Stück) auf Rucolabett mit Balsamico-Creme in Mehl gewendet und in heißem Öl frittiert, mit Tzatziki, Kräuterbutterreis und Salat	12,50 €

Alle Gerichte können auch mit **frischen, hausgemachten Bratkartoffeln** kombiniert werden!! **Preisauflschlag 1,30 €**

Portion Sauce extra 2,00 €

Kinderportionen

Schweineschnitzel paniert mit Pommes	7,00 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes	7,50 €
Souvlaki mit Pommes	7,00 €
Gyros mit Tzatziki und Pommes (nur freitags, samstags und sonntags)	7,00 €

Für den kleinen Hunger

Currywurst⁷ mit Pommes	7,00 €
------------------------------------------	--------

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,4} mit Brot (Anfang April bis Ende September)	6,00 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,4} mit Brot (Anfang April bis Ende September)	7,00 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und gem. Salat	11,50 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes und gem. Salat	12,50 €
Cordon bleu ^{1,2,3} (vom Schwein) mit Pommes und gem. Salat	13,50 €
Krassato mit Reis und gemischten Salat (Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce mit Kräuter, zubereitet in der Pfanne)	16,50 €

Vom Grill:

Gyros* mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags)	11,50 €
Gyros mit Teufelsauce*	13,00 €
Gyros mit Metaxasauce*	13,50 €
Gyros Special mit Metaxasauce* und Käse überbacken	14,80 €
Gyros – Baby Kalamari mit Tzatziki , Reis und Salat	15,50 €
Souvlaki* (vom Schwein - zwei Spieße)	11,50 €
Schweinefiletspieß*	14,50 €
Schweinefiletspieß* mit Teufelssauce (scharf)	16,00 €
Schweinefiletspieß* mit Metaxasauce	16,50 €
Bauernspieß* (Schweinefiletspieß mit Fetakäsecreme überbacken)	17,00 €
Spieß von der Rinderhüfte* (argentinische, mit Teufelssauce, scharf)	17,50 €
Mix - Teller* (Souvlaki, Putensteak, Lammkotelett)	16,50 €
Lammkotelett, frisch* (4 Stück)	18,50 €
Halsgrat mit Kräuterbutter*	13,00 €
Putensteak mit Kräuterbutter*	14,00 €
Rumpsteak (argentinisch) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gem. Salat	19,50 €
Steakteller* (argent. Rinderhüftesteak, Putensteak, Schweinefiletsteak)	18,50 €

**Als Beilage servieren wir Pommes (als alternative können Sie auch Reis mit Tomatensauce oder natur, bestellen) dazu einen gemischten Salat*

Portion Sauce extra 2,00 €

*Alle Gerichte können auch mit **frischen, hausgemachten Bratkartoffeln** kombiniert werden!!
Preisauflschlag 1,30 €*

Fischgerichte



Tropenzungenfilet auf Zwiebellbett in Alufolie, zubereitet auf dem Grill	15,00 €
Zanderfilet zubereitet in der Pfanne	16,50 €
Kalamarikronen (2 Stück) mit Tzatziki auf Rucolabett mit Balsamico-Creme in Mehl gewendet und in heißem Öl frittiert	15,50 €
Baby-Kalamari (mit Kopf) mit Tzatziki auf Rucolabett mit Balsamico-Creme	16,50 €



(Zum Fisch servieren wir Kräuterbutterreis und einen gem. Salat)

Beilagen extra

Pommes	3,00 €
Reis	3,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €

Eis

Gemischtes Eis (Bourbon Vanille ¹ , Schokolade, Erdbeere)	4,50 €
Gemischtes Eis (Bourbon Vanille ¹ , Schokolade, Erdbeere) mit Sahne	5,00 €
Bourbon Vanilleeis ¹ (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren	5,50 €
Bourbon Vanilleeis ¹ (3 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Sahne	6,00 €
Bourbon Vanilleeis ¹ (3 Kugeln) mit heißer Schokolade	5,50 €
Bourbon Vanilleeis ¹ (3 Kugeln) mit heißer Schokolade und Sahne	6,00 €

Nachspeisen

Portokalopita mit Orangensirup	3,50 €
Portokalopita mit Vanilleeis und Orangensirup	5,00 €
Galaktobureko mit Zimt	3,50 €
Galaktobureko mit Vanilleeis und Zimt	5,00 €
Joghurt mit Honig, Walnüssen und Zimt	5,00 €

oder

Sie fragen uns nach dem Tagesdessert

(Für Ihre Feiern, bei uns oder bei Ihnen zuhause, backen wir gerne für Sie frisch, Kuchen und Torten Ihrer Wahl)

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,5 l	2,50 €
Tafelwasser	0,25 l	1,50 €
Stilles Wasser	0,5 l	2,50 €
Stilles Wasser	0,25 l	1,50 €
Coca Cola ^{1,9}	0,5 l	3,20 €
Coca Cola ^{1,9}	0,25 l	2,20 €
Coca Cola light ^{1,9}	0,5 l	3,20 €
Coca Cola light ^{1,9}	0,25 l	2,20 €
Fanta ^{1,3}	0,5 l	3,20 €
Fanta ^{1,3}	0,25 l	2,20 €
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,5 l	3,20 €
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,25 l	2,20 €
Zitronenlimonade (Valencia)	0,5 l	3,20 €
Zitronenlimonade (Valencia)	0,25 l	2,20 €

Säfte und Saftschorlen

alle Säfte / Nektar	0,5 l	5,00 €
alle Säfte / Nektar	0,25 l	3,00 €
alle Saftschorlen	0,5 l	3,30 €
alle Saftschorlen	0,25 l	2,30 €

wählen Sie zwischen

Apfelsaft, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Orangensaft,
Rhabarbernektar, Maracujasaft

Wir servieren Ihnen ausschließlich „Wolfra Säfte“.

Biere



Frisch Gezapft vom Faß

Paulaner Original Münchner Hell	0,5 l	3,40 €
Paulaner Original Münchner Hell	0,25 l	2,40 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	3,60 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,3 l	2,60 €
Radler (Helles Bier mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,40 €
Radler Maß (Helles Bier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	6,80 €
Russ'n hell (Helles Weissbier mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,60 €
Russ'n Maß hell (Helles Weissbier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	7,20 €
Russ'n Maß dunkel (Dunkles Weissbier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	7,20 €

Aus der Flasche

Fürstenberg Pils	0,33 l	3,00 €
Paulaner Original Münchner Dunkel	0,5 l	3,60 €
Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel	0,5 l	3,60 €
Paulaner Hefe-Weissbier Leicht	0,5 l	3,60 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	3,60 €

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Paulaner Original Münchner Hell Alkoholfrei	0,5 l	3,40 €
Paulaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	3,60 €

Pentenrieder Specials

Goaßmaß ^{1,9}	1,0 l	11,00 €
Goaßn Humpen ^{1,9}	3,0 l	27,00 €

Spírituosen

Pircher Williams Christ	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Metaxa (5 Stern) ¹	2 cl	3,00 €
Sambuca "Mollinari"	2 cl	3,00 €
Averna	2 cl	3,00 €
Baileys ^{1,9}	2 cl	3,00 €
Grappa	2 cl	3,00 €
Rum	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	2,50 €

Cocktails

Cuba Libre (Rum, Limetten, Cola) ^{1,9}	6,50 €
Whisky Cola (Whisky, Zitrone, Cola) ^{1,9}	6,50 €
Campari Orange (Campari, Orangensaft) ¹	6,50 €
Campari Soda (Campari, Mineralwasser) ¹	6,50 €

Wein & Prosecco

Offene Weine weiß

Pinot Grigio (d.o.c., Italien)	0,25 l	4,00 €
Grüner Veltliner (Qualitätswein, Österreich)	0,25 l	4,00 €
Anthos (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,00 €
Retsina Malamatina (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,00 €
Weißweinschorle	0,4 l	5,50 €
Weißweinschorle	0,25 l	4,00 €

Offene Weine rot

Anthos (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,00 €
Merlot (d.o.c., Trentino, Italien)	0,25 l	4,00 €
Rotweinschorle	0,4 l	5,50 €
Rotweinschorle	0,25 l	4,00 €
Aperol Spritz ^{1,10} (Aperol, Prosecco, Tafelwasser)	0,4 l	6,50 €
Valdo Prosecco Flasche	0,75 l	27,00 €
Glas Prosecco (Hausmarke)	0,1 l	3,50 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crema ⁹	2,00 €
Haferl Kaffee Crema ⁹	3,00 €
Cappuccino ⁹	2,50 €
Espresso ⁹	1,80 €
Frappé ⁹ (griechischer Eiskaffee)	3,50 €
Frappé ⁹ mit Vanilleeis und Sahne	5,00 €
Tee (Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Schwarzer Tee ⁹)	2,00 €
Tee (schwarz ⁹) mit 2 cl Rum	5,00 €
Glühwein 0,2 l	3,00 €