



Grill Genuss - Steakkarte

Alle Steaks solange der Vorrat reicht!

Unser Hauptaugenmerk richtet sich auf das GRILLEN!
Diese Zubereitungsart verbindet Gesundes mit Schmackhaftem!



Dry-Aged aus EIGENGER REIFUNG Mindestens 42 Tagen am Knochen gereift!

Rib-Eye / Entrecote Pro 100g / 11,90 €

Nach Tageszuschnitt im Fleischschrank ab 220g bestellbar / ab 26,20 €

Das Rib-Eye-Steak stammt aus dem vorderen Teil des Rückens und hat einen Fettkern, welcher als Fettauge bezeichnet wird. Die von dem Fettkern aus durch das Fleisch verlaufende Marmorierung macht das Rib-Eye-Steak besonderes saftig und verleiht ihm den herzhaften Geschmack.

Rumpsteak Pro 100g / 9,90 €

Nach Tageszuschnitt im Fleischschrank ab 220g bestellbar / ab 21,80 €

Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Teil des Rückens geschnitten. Charakteristisch für das Rumpsteak ist der typische Fettrand. Es ist gut marmoriert und intensiv im Geschmack.

Rinder-Filet 160g 20,90 €

Das wertvollste Teilstück des Rindes. Sehr zart, wenig marmoriert, kaum Fettanteil.

Rinder-T-Bone / Porterhouse-Steak Pro 100g / 7,00 €

Nach Tageszuschnitt ab 450g / Fleischanteil ca. 270g / ab 31,50 €

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inkl. Filet. Durch den Zuschnitt enthält das T-Bone-Steak / Porterhouse-Steak einen kleinen Filetanteil und einen größeren Roastbeefanteil.

TRUE WILDERNESS Dry-Aged Kalb von TRUE WILDERNESS Mindestens 28 Tagen am Knochen gereift!

Kalbs T-Bone / Kotelett 350g / Fleischanteil ca. 250g 23,90 €

Das Steak wird mit Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten, inklusive Filet

Kalbs Tomahawk 750g / Fleischanteil ca. 500g 39,90 €

Rib-Eye / Entrecote am langen Knochen

Weidelamm aus Neuseeland / UNSERE HAUSEMPFEHLUNG

Lamm-Steaks 250g herzhafteste Stücke aus der Lammhüfte. 19,00 €

Nach Tagesverfügbarkeit Lamm-Filets 250g 23,90 €

aus dem zarten Mittelstück, jeder Bissen ein Genuss.

oder Lammkarree 350g / Fleischanteil ca. 250g in Scheiben gegrillt. 24,90 €

Zu allen Steaks reichen wir kretisches Knoblauch - Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch - Olivenöl, Kräuterbutter oder Senf - Dip verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern!

BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette.
Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!
Extra zusätzliche Portion Gemüse: 3,50 €



Burger nach Mythos-Konzept

hausgemachte saftig gegrillte (100%) Rinder-Hackstacks nach eigener Rezeptur.

Alle unsere Burger haben ein Fleischrohgewicht von 250 g

Greek Burger auf Pita-Brot (auf Wunsch auf Vollkorn-Bun)	15,90 €
mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Steakhouse Frites, Zaziki und Beilagensalat.	
Burger Zypern auf Vollkorn-Bun	17,90 €
mit gegrilltem Haloumi und Zucchini, hausgemachtem Tomatenrelish, Steakhouse Frites und Beilagensalat.	

Mythos Specials

Bifteki gefülltes Rinder-Hacksteak mit „Feta“ Füllung. Dazu Senf Dip, verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern, Reis und Salat.	14,90 €
Fileischpieß Schweinefleisch aus der Lende am Spieß mit Reis, Zaziki und Salat.	13,90 €
Kalbsleber vom Grill mit Reis, Zaziki und Salat. Nach Tagesverfügbarkeit.	16,90 €

Surf & Turf

Variation A mit ca. 160g Hähnchenbrustfilet und 3 Riesen Garnelen	19,90 €
Variation B mit ca. 250g Lamm-Hüftsteaks und 3 Riesen Garnelen	24,00 €
Variation C mit ca. 160g Rinderfilet Dry-Aged und 3 Riesen Garnelen	25,90 €

Zu allen Surf & Turf Gerichten reichen wir kretisches Knoblauch - Olivenöl mit hausgemachter Gewürzmischung, Salat und einer Beilage Ihrer Wahl!

Gerne statt dem Knoblauch - Olivenöl, Kräuterbutter oder Senf - Dip verfeinert mit kretischem Waldhonig aus Thymian und Wildkräutern !

BEILAGEN: Reis, Salzkartoffeln, Pita - Brot, Steakhouse Frites, oder gegrilltes Baguette.
Als alternative BEILAGE (anstelle Reis, Salzkartoffeln,...) bieten wir gegen einen Aufpreis von 1,50 € Gemüse (Paprika / Zucchini) an!

Extra zusätzliche Portion Gemüse: 3,90 €

Fleisch-Kombinationen

Trilogie Hähnchenbrustfilet, Rinder-Hacksteak, Schweinefleischspieß mit Reis, kretischem Knoblauch - Olivenöl und Salat.	14,90 €
Duett Schweinefleischspieß, Gyros mit Reis, Zaziki und Salat.	14,90 €
Greek Mix Schweinefleischspieß, Rinder-Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Gyros mit Reis, Zaziki und Salat.	16,90 €
Metaxa Spirit Gyros mit Metaxasoße (solange der Vorrat reicht), Salzkartoffeln und Salat.	13,90 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, das bei hohem Betriebsaufkommen, die Möglichkeit besteht, das es bei Gyrosgerichten zu einer längeren Wartezeit kommen kann.