

Gaststätte „Am Römerfeld“

Bayerische und Griechische Spezialitäten

Öffnungszeiten:
Di. - Fr. 17:00h – 23:00h

Sa. / So. / Feiertags 10:00h – 14:00h und 17:00h - 23:00h
(warme Küche bis 21:00h)

- 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 Batsilas

Gaststätte „Am Römerfeld“
Am Römerfeld 7, 82349 Pentenried
Pächter: Lampros Batsilas
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 Krebstiererzeugnisse 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

NUR BARZAHLUNG MÖGLICH

Spezialitäten auf Vorbestellung

(mindestens zwei Tage vorher bestellen)

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	22,50 €
Dorade gegrillt auf Rucolabett mit Olivenöldressing dazu Kräuterbutterreis und gem. Salat	18,50 €
Mousaka mit Fetakäse und gemischtem Salat	15,00 €
Gefüllte Paprika und Tomaten mit Backofenkartoffeln gefüllt mit Rinderhack und Reis dazu Fetakäse und gemischtem Salat	14,50 €
Lammhaxen mit grünen Bohnen, Fetakäse und gem. Salat	18,50 €
Bifteki - Hackfleisch gefüllt mit Fetakäse, auf dem Grill dazu Pommes und gemischtem Salat	14,00 €
Stifado - Rindfleisch mit Perlzwiebeln, zubereitet mit Rotwein dazu Fetakäse und gemischtem Salat	17,50 €
Kleftiko - Kalbfleisch in Backpapier und Alufolie eingewickelt und langsam im eigenen Saft gegart dazu Kartoffeln aus dem Backofen und gemischtem Salat	18,00 €
Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren, dazu gemischtem Salat	14,50 €

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Suppen (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	12,50 €
• Kleine Portion	9,50 €
Garnelenspieße auf Saisonsalat	
• Große Portion	13,50 €
• Kleine Portion	10,50 €
Gyros auf Saisonsalat mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags)	
• Große Portion	11,50 €
• Kleine Portion	9,50 €
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)	4,50 €
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	7,50 €
Florinis , gegrillt mit Knoblauchöl (rote Spitzpaprika mit Fetakäsefüllung)	7,50 €
Gigantes mit Fetakäse überbacken (dicke Bohnen in Tomatensauce)	7,00 €
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	9,00 €
Kavourodaganes mit Tzatziki (Krabbenfleisch geformt im Backteig)	6,00 €
Gemischter Vorspeisenteller - kalte und warme Vorspeisen	13,00 €
(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	10,00 €
Metaxaschnitzel , Schweineschnitzel paniert mit Metaxasauce, Pommes und gem. Salat	11,00 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes und gemischten Salat	11,50 €
Souvlaki mit Pommes und gemischten Salat	10,00 €
Schweinefiletspieß mit Pommes und gemischten Salat	13,50 €
Gyros mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags) mit Pommes und gem. Salat	10,00 €
Gyros Special mit Metaxasauce* und Käse überbacken	13,50 €
Krassato mit Reis und gemischten Salat (Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce mit Kräuter, zubereitet in der Pfanne)	14,50 €
Putensteak mit Kräuterbutter, Pommes und gem. Salat	12,50 €
Lammkotelett frisch , mit Pommes und gem. Salat	17,00 €
Kalamarikrone (1 Stück) auf Rucolabett mit Balsamico-Creme in Mehl gewendet und in heißem Öl frittiert, mit Tzatziki, Kräuterbutterreis und Salat	13,50 €

Alle Gerichte können auch mit **Bratkartoffeln** kombiniert werden!!

Preisaufschlag 1,50 €

Portion Sauce extra 2,00 €

Kinderportionen

Schweineschnitzel paniert mit Pommes	7,50 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes	8,00 €
Souvlaki mit Pommes	7,50 €
Gyros mit Tzatziki und Pommes (nur freitags, samstags und sonntags)	7,50 €

Für den kleinen Hunger

Currywurst⁷ mit Pommes	7,50 €
--	--------

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat ^{2,3,4} mit Brot (Anfang April bis Ende September)	7,00 €
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,4} mit Brot (Anfang April bis Ende September)	8,00 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und gem. Salat	13,00 €
Putenschnitzel paniert mit Pommes und gem. Salat	14,00 €
Cordon bleu ^{1,2,3} (vom Schwein) mit Pommes und gem. Salat	15,00 €
Krassato mit Reis und gemischten Salat (Schweinefiletmedaillons in Weißweinsauce mit Kräuter, zubereitet in der Pfanne)	18,00 €

Vom Grill:

Gyros* mit Tzatziki (nur freitags, samstags und sonntags)	13,00 €
Gyros mit Teufelsauce*	14,50 €
Gyros mit Metaxasauce*	15,00 €
Gyros Special mit Metaxasauce* und Käse überbacken	16,00 €
Gyros – Baby Kalamari mit Tzatziki , Reis und Salat	17,50 €
Souvlaki* (vom Schwein - zwei Spieße)	13,00 €
Schweinefiletspieß*	16,00 €
Schweinefiletspieß* mit Teufelssauce (scharf)	17,50 €
Schweinefiletspieß* mit Metaxasauce	18,00 €
Bauernspieß* (Schweinefiletspieß mit Fetakäsecreme überbacken)	18,00 €
Spieß von der Rinderhüfte* (argentinische, mit Teufelssauce, scharf)	19,00 €
Mix - Teller* (Souvlaki, Putensteak, Lammkotelett)	17,50 €
Lammkotelett, frisch* (4 Stück)	21,00 €
Halsgrat mit Kräuterbutter*	14,50 €
Putensteak mit Kräuterbutter*	15,50 €
Rumpsteak (argentinisch) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gem. Salat	22,00 €
Steakteller* (argent. Rinderhüftesteak, Putensteak, Schweinefiletsteak)	19,50 €

**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 Bratkartoffeln kombiniert werden!! Preisauflschlag 1,50 €

Fischgerichte



Tropenzungenfilet auf Zwiebellbett

in Alufolie, zubereitet auf dem Grill

16,50 €

Zanderfilet

zubereitet in der Pfanne

17,50 €

Kalamarikronen (2 Stück) mit Tzatziki auf Rucolabett mit Balsamico-Creme

in Mehl gewendet und in heißem Öl frittiert

17,00 €

Baby-Kalamari (mit Kopf) mit Tzatziki auf Rucolabett

mit Balsamico-Creme

18,50 €



(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 €
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	3,00 €
Tafelwasser	0,25 l	2,00 €
Stilles Wasser	0,5 l	3,00 €
Stilles Wasser	0,25 l	2,00 €
Coca Cola ^{1,9}	0,5 l	3,50 €
Coca Cola ^{1,9}	0,25 l	2,50 €
Coca Cola light ^{1,9}	0,5 l	3,50 €
Coca Cola light ^{1,9}	0,25 l	2,50 €
Fanta ^{1,3}	0,5 l	3,50 €
Fanta ^{1,3}	0,25 l	2,50 €
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,5 l	3,50 €
Paulaner Spezi ^{1,3,9}	0,25 l	2,50 €
Zitronenlimonade (Valencia)	0,5 l	3,50 €
Zitronenlimonade (Valencia)	0,25 l	2,50 €

Säfte und Saftschorlen

alle Säfte / Nektar	0,5 l	5,00 €
alle Säfte / Nektar	0,25 l	3,00 €
alle Saftschorlen	0,5 l	3,80 €
alle Saftschorlen	0,25 l	2,80 €

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	3,70 €
Paulaner Original Münchner Hell	0,25 l	2,70 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,3 l	2,90 €
Radler (Helles Bier mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,70 €
Radler Maß (Helles Bier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	7,40 €
Russ'n hell (Helles Weissbier mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,90 €
Russ'n Maß hell (Helles Weissbier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	7,80 €
Russ'n Maß dunkel (Dunkles Weissbier mit Zitronenlimonade)	1,0 l	7,80 €

Aus der Flasche

Fürstenberg Pils	0,33 l	3,00 €
Paulaner Original Münchner Dunkel	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weissbier Dunkel	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weissbier Leicht	0,5 l	3,90 €
Hacker Pschorr Kellerbier	0,5 l	3,90 €

Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Paulaner Original Münchner Hell Alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
Paulaner Hefe-Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Pentenrieder Specials

Goaßmaß ^{1,9}	1,0 l	12,00 €
Goaßn Humpen ^{1,9}	3,0 l	30,00 €

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	4,50 €
Grüner Veltliner (Qualitätswein, Österreich)	0,25 l	4,50 €
Anthos (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,50 €
Retsina Malamatina (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,50 €
Weißweinschorle	0,4 l	6,00 €
Weißweinschorle	0,25 l	4,50 €

Offene Weine rot

Anthos (Tafelwein, Griechenland)	0,25 l	4,50 €
Merlot (d.o.c., Trentino, Italien)	0,25 l	4,50 €
Rotweinschorle	0,4 l	6,00 €
Rotweinschorle	0,25 l	4,50 €
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 €