

Gaststätte
am Ziesweiher

Speisen & Getränke



Bachstr. 17, 85354 Freising

08161 5388614

Liebe Vereinsmitglieder des SV Vötting,
liebe Gäste,

es ist uns eine Ehre, Sie in der Sportgaststätte
des SV Vötting begrüßen zu dürfen.

Hier setzen wir alles daran, Ihnen einen Ort zu bieten, an dem sportlicher Teamgeist und kulinarischer Genuss zusammenfinden. Ob nach einem spannenden Spiel, einem geselligen Trainingstag oder einfach für einen entspannten Abend mit Freunden und Familie – wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Speisekarte bietet eine vielseitige Auswahl an Gerichten, die mit viel Liebe zubereitet werden. Beginnend mit herzhaften Sportlerfavoriten, über frische, leichte Kreationen bis hin zu unseren authentisch griechischen Spezialitäten – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Nehmen Sie sich eine Auszeit, genießen Sie unsere Speisen und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und eine wundervolle Zeit bei uns!

Ihr Michail mit dem Team der Gaststätte am Kiesweiher

Unsere Sportlerfavoriten

Schnitzel Wiener Art mit Pommes ^{A,C,G}	15,50€
Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{A,C,G,1,3,7}	15,50€
Hähnchensteak natur mit Pommes und Zaziki ^{G, 1,3,7}	15,50€
2 Paar Wiener mit Brot ^{A,C,G,1,3,5,7}	7,50€
Leberkäse mit Ei und Pommes ^{A,C,G,1,3,7}	9,50€
Currywurst mit Pommes ^{C,G,1,3,7}	9,50€
Wurstsalat mit Lyoner (nur im Sommer) ^{C,G,I,J,3}	8,50€
Bifteki Burger ^{C,G,I,J,1,3,7}	11,50€
<i>Rinderhacksteak auf Pita Brot mit Fetakäse, Salat, gegrilltem Speck, Tomate und Ei</i>	
Gyros auf Pita auf Salat ^{C,G,1,3,7}	10,50€

Vorspeisen

Hausgemachter Zaziki ^G	5,50€
<i>Griechischer Joghurt mit geriebener Gurke, mit Knoblauch, Dill und Olivenöl</i>	
Tiropitakia ^{C,G,H}	8,50€
<i>Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Käse, leicht geschärft mit Chili, serviert mit Honig und Walnüssen</i>	
Piperia Florinis ^G	9,50€
<i>Gegrillte Paprikaschote, gefüllt mit angemachtem Fetakäse und Petersilie</i>	
Garnierter Fetakäse ^G	10,50€
Melitzanes mit Zaziki ^G	10,50€
<i>Gebratene Auberginen mit Kräutern, serviert mit Zaziki</i>	
Kolokithakia mit Zaziki ^G	10,50€
<i>Gebratene Zucchini mit Kräutern, serviert mit Zaziki</i>	
Gemüseteller	8,50€

Bujurti ^{C,G} 12,50€
*Fetakäse in Backpapier und Alufolie gegrillt, mit Tomaten, Olivenöl,
 Chili und Kräutern, serviert mit Pita*

Gemischter Vorspeisenteller mit Pita ^{C,G,H,I,1,3} 12,50€

Pita ^C 2,50€
Traditionelles griechisches Fladenbrot

FrISCHE Salate

Kleiner Beilagensalat 4,50€

Kleiner griechischer Salat mit Fetakäse ^G 7,50€

Großer gemischter Salat 8,50€

mit Hähnchenfleisch ^{1,3,7} 12,50€

mit Fetakäse ^G 12,50€

mit Scampi ^{E,5} 16,50€

Fleisch vom Grill

Souvlaki ^{1,3,7,G}	17,50€
<i>3 Spieße vom Schwein</i>	
Kotopoulo Souvlaki ^{1,3,7,G}	17,50€
<i>3 Spieße vom Hähnchen</i>	
Bifteki ^{1,3,7,C,G}	18,50€
<i>Hacksteak vom Rind und Schwein, gefüllt mit Fetakäse</i>	
Gyros ^{1,3,7,G}	16,50€
<i>Klassisches Drehspießfleisch vom Schwein</i>	
Gyros Kalamari ^{1,3,7,G,N}	18,50€
<i>Gyrosfleisch mit Tintenfisch</i>	
Grillteller ^{1,3,7,C,G}	21,50€
<i>Mix aus verschiedenen Grillvariationen, wie kleine Bifteki, Hähnchenfleisch, Gyros, Souvlaki</i>	

Alle Grillgerichte werden serviert mit Zaziki und Pommes oder auf Wunsch mit Kartoffeln und Tagesgemüse.

Vom Ofen

Moussaka ^{C,G,M,1,3} 16,50€

*Auberginenauflauf mit Hackfleisch und Béchamelsauce,
dazu kleiner Beilagensalat mit Schafkäse*

Auf Wunsch

Nach Absprache und auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen Ihr Lieblingsgericht zu!

Fisch

Scampi vom Grill ^{E,5} 22,50€

Kalamares vom Grill ^N 19,50€

Fischgerichte werden serviert mit Tagesgemüse.

Beilagen

Pommes ^{1,3,7} 3,50€

Kartoffel Ecken 3,50€

Reis 3,50€

Tagesgemüse 3,50€

Pasta

Napoli ^C	8,50€
<i>Mit Tomatensauce</i>	
Bolognese ^{1,C}	10,50€
<i>Mit Hackfleischsauce</i>	
Alio e Olio ^C	9,50€
<i>Mit Knoblauch und Olivenöl</i>	
Mit Scampi in Tomatensauce ^{C,E}	18,50€
Mit Rucola	9,50€
Arrabiata (scharf)	10,50€
Emiliana	14,50€
<i>Mit Erbsen, Kochschinken und Champignons in Sahnesauce</i>	
Mit Schinken-Sahnesauce	12,50€
Mit frischem Gemüse	12,50€

Kindergerichte

Achilles Teller ^{1,C,G}	9,50€
<i>Kleine Portion Gyros auf Pita mit Zaziki</i>	
Sokrates Teller ^{1,3,C,G}	10,50€
<i>Kleines Schnitzel mit Pommes</i>	
Tsitsipas Teller ^{1,3,7,G}	10,50€
<i>Kleines Hähnchensteak natur mit Pommes und Zaziki</i>	
Zeus Teller ^C	6,50€
<i>Kleine Portion Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce</i>	

Nachspeisen

1 Kugel Eis (Vanille oder Erdbeere) ^G	je 1,50€
mit Sahne ^G	+0,50€
Tiramisu ^{A,C,G,L}	6,00€
Panna Cotta ^{G,L}	6,00€

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke	0,25l	0,5l
Wasser still Adelholzener		4,40€
Wasser sprudlig vom Fass	1,80€	3,30€
Saft (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere) ^{1,4}	2,20€	4,00€
Schorle ^{1,4}	2,00€	3,80€
Coca Cola, Frucade ^{1,2,4,8}	2,00€	3,80€
Coca Cola light ^{1,2,4,8}	3,00€ (0,33l)	
Spezi vom Fass ^{1,3,11}	2,00€	3,80€
Sportgetränke ^{1,2,4,8}		3,80€
Red Bull ^{1,2,11}	3,50€	

Warme Getränke

Espresso ¹¹		2,80€
Tasse Kaffee ¹¹		2,80€
Haferl Kaffee ¹¹		3,50€
Cappuccino ¹¹		3,50€
Latte Macchiato ¹¹		3,50€
Milchkaffee ¹¹		3,50€
Heiße Schokolade		3,50€
Tasse Tee		2,50€

Weihenstephan Biere

Helles vom Fass	<i>0,5l</i>	4,10€
Radler ²	<i>0,5l</i>	4,00€
Helles alkoholfrei	<i>0,5l</i>	4,30€
Neues Helles	<i>0,5l</i>	4,30€
Hefeweißbier	<i>0,5l</i>	4,30€
Dunkles Weißbier	<i>0,5l</i>	4,30€
Leichtes Weißbier	<i>0,5l</i>	4,30€
Pils	<i>0,33l</i>	3,50€
Kellerbier	<i>0,5l</i>	4,30€
Weißbier alkoholfrei	<i>0,5l</i>	4,30€

Spirituosen

	<i>2cl</i>	
Ouzo		2,00€
Asbach		3,00€
Vodka		3,00€
Obstler		3,00€
Williams		3,00€
Metaxa		3,00€
Ramazzotti		3,00€
Jägermeister		3,00€

Cocktails

Rüscherl ^{1,2,4,8}	3,50€
Aperol Spritz ²	7,50€
Hugo Spritz ²	7,50€
Campari Orange ²	7,00€
Whiskey Cola ^{1,2,8}	7,00€

Weine ⁵	0,25l	0,5l	1l
Griechischer Tafelwein (weiß/rot)	4,50€	9,00€	18,00€
Retsina (weiß) - <i>geharzt</i>	4,50€	9,00€	18,00€
Weinschorle (weiß/rot)		6,50€	

Sekt ⁵	0,2l	0,75l
Piccolo	8,50€	19,50€
Sekt	8,50€	19,50€

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgelder

Zutaten und Stoffe, die Allergien/ Unverträglichkeiten auslösen können sowie Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

A Eier	I Sellerie	1 mit Geschmacksverstärker	8 mit Süßungsmittel
B Erdnüsse	J Senf	2 mit Farbstoff	9 mit
C Gluten	K Sesamsamen	3 mit Konservierungsstoff	Phenylalaninquelle
D Fisch	L Sojabohnen	4 mit Antioxidationsstoff	10 gewachst
E Krebstiere	M Schwefeldioxid	5 geschwefelt	11 koffeinhaltig
F Lupine	N Weichtiere	6 geschwärzt	12 taurinhaltig
G Milch		7 mit Phospat	13 chininhaltig
H Schalenfrüchte			