

RESTAURANT  
*Dionysos*

*D*

*Dionysos ist Gott der Fruchtbarkeit, besonders des Weinbaus. Auch war er der Blütengott, der den Frühling brachte und die Schifffahrt eröffnete. Mit seinem Kult sind auch die Entstehung der Komödie und der Tragödie nicht zu trennen.*

*Dionysos ist auch unter den Namen Bakchos (lyd.) und Bacchus (lat.) bekannt. Er war Sohn des Zeus und der thebanischen Königstochter Semele. Vermutlich war er aber auch schon ein Gott der vorgriechischen Bevölkerung. Sein Kult zeichnete sich durch Ausgelassenheit und Zügellosigkeit aus.*

## *Aperitifs*

<b>174. Ouzo mit Eis</b>	<b>2 cl</b>	<b>38 %</b>	<b>3,00</b>
<b>175. Prosecco (Piccolo)<sup>10</sup></b>	<b>0,2 l</b>	<b>10,5 %</b>	<b>6,50</b>
<b>176. Campari mit Orangensaft oder Soda<sup>4</sup></b>	<b>4 cl</b>	<b>25 %</b>	<b>6,50</b>
<b>177. Martini Bianco</b>	<b>4 cl</b>	<b>15 %</b>	<b>4,50</b>

### -Allergene-

A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5), B Krebstiere, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

### -Zusatzstoffe-

1 Chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite

## *Kalte Vorspeisen*

	€
1. <b>Zaziki Joghurt<sup>C</sup></b> mit Gurken und Knoblauch	4,90
2. <b>Oliven<sup>2</sup></b> und <b>Peperoni</b>	6,50
4. <b>Auberginensalat</b>	6,50
5. <b>Oktopussalat</b> Krake <sup>B</sup> mit Öl, Zwiebeln und Zitronensaft	9,90
6. <b>Kalamarisalat</b> Tintenfischsalat <sup>N</sup>	9,50
7. <b>Taramas<sup>4,D,A1</sup></b> Creme aus Fischrogen	6,90
9. <b>Kalte Platte</b> für 1 Person <sup>G,N,B,D,4,A1</sup>	15,50
10. <b>Kalte Platte</b> für 2 Personen <sup>G,N,B,D,4,A1</sup>	24,90

## *Warme Vorspeisen*

13. <b>Ndolmades</b> gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	8,90
14. <b>Gebackene Auberginen</b> mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	10,50
15. <b>Gebackene Zucchini</b> mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	10,50
16. <b>Gebackene Auberginen</b> und <b>Zucchini</b> mit Zaziki <sup>G,A1</sup>	11,90
18. <b>Muscheln<sup>B</sup></b> aus dem Backofen mit Kräuterbutter <sup>G</sup>	11,50
19. <b>Oktopus<sup>N</sup></b> vom Grill	14,90
21. <b>Scampis-Saganaki</b> Scampis <sup>B</sup> in Tomatensauce mit Käse <sup>G</sup> überbacken	15,50
22. <b>Warme Platte</b> für 1 Person <sup>G,N,B</sup>	15,50
23. <b>Warme Platte</b> für 2 Personen <sup>G,N,B</sup>	24,90

## *Suppen*

25. <b>Bohnensuppe</b>	4,90
26. <b>Tomatensuppe</b>	4,90
28. <b>Fischsuppe<sup>D</sup></b> mit Gemüse nach griechischer Art	5,50

## *Käse*

	€
29. <b>Chaloumi</b> <sup>G</sup> Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	9,90
32. <b>Schafskäse</b> <sup>G</sup> gegrillt	9,90
34. <b>Saganaki</b> gebackener Schafskäse <sup>G</sup>	9,90
35. <b>Paprika</b> gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> vom Grill	9,90

## *Salate*

37. <b>Großer Thunfischsalat</b> <sup>D</sup>	10,50
38. <b>Bauernsalat</b> nach griechischer Art <sup>G</sup>	11,90
40. <b>Bohnensalat</b>	4,50
42. <b>Fischsalat</b> Taramas <sup>4,D</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Oktopus <sup>N</sup> , Thunfisch <sup>D</sup>	14,90
44. <b>Gemischter Salat</b>	4,50

## *Beilagen*

48. <b>Pitta</b> Fladenbrot <sup>A1,C</sup>	2,40
49. <b>Pitta</b> Fladenbrot <sup>A1,C</sup> mit Knoblauch	2,60
50. <b>Reis</b>	3,00
51. <b>Pommes frites</b>	4,00
52. <b>Kartoffeln</b>	3,50
53. <b>Grüne Bohnen</b>	4,50
55. <b>Riesenbohnen</b>	4,50
57. <b>Portion Metaxasauce</b> <sup>G</sup> oder <b>Champignonsauce</b> <sup>G</sup>	1,90

Bei unseren Gerichten können Sie statt Reis, Pommes frites oder Kartoffeln wählen.  
Alle Saucen sind hausgemacht.

## *Fischgerichte*

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 60. | <b>Mydia</b><br>Muscheln <sup>B</sup> aus dem Backofen<br>mit Kräuterbutter <sup>C</sup> und gem. Salat   | 17,50 |
| 61. | <b>Kalamaria</b> <sup>N,A1</sup><br>mit Pommes, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat   | 18,90 |
| 62. | <b>Kalamaria</b> <sup>N</sup> vom Grill<br>mit Pommes frites, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat   | 19,90 |
| 66. | <b>Seehechtfilet</b> <sup>D</sup> vom Grill<br>mit Reis, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat  | 17,90 |
| 67. | <b>Riesengarnelen</b> <sup>B</sup> vom Grill<br>mit Sauce <sup>C</sup> , Bratkartoffeln und grünen Salat  | 26,00 |
| 69. | <b>Seehechtfilet</b> <sup>D</sup> mit Kalamari <sup>N</sup> vom Grill<br>mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat  | 19,50 |
| 72. | <b>Lachsfilet</b> <sup>D</sup> frisch vom Grill<br>mit Bratkartoffeln, Sauce <sup>C</sup> und gem. Salat  | 21,00 |
| 74. | <b>Fischplatte</b> vom Grill für 2 Personen<br>Riesengarnelen <sup>B</sup> , Kalamaria <sup>N</sup> , Seehechtfilet <sup>D</sup> ,<br>Lachssteak <sup>D</sup> , Bratkartoffeln, Sauce, und 2 grüne Salate | 57,00 |

## *Gyrosgerichte*

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 81. | <b>Gyros</b> mit Zaziki <sup>C</sup> Reis und gem. Salat                                       | 17,50 |
| 83. | <b>Gyros-Spezial</b> überbacken mit Metaxasauce <sup>C</sup> ,<br>Pommes frites und gem. Salat | 19,50 |

Alle Gerichte auf Wunsch statt gem. Salat auch mit Bauernsalat. Aufpreis Euro 2,90.  
Alle Fischgerichte werden mit hausgemachter Fischsauce garniert.

## Vom Grill

	€
85. <b>Suzuki</b> spezielle Fleischküchle mit Reis und gem. Salat	13,50
86. <b>Bifteki</b> Fleischküchle mit Schafskäse <sup>G</sup> gefüllt mit Reis und gem. Salat	17,50
88. <b>Suflaki</b> 2 Spieße mit Reis und gem. Salat	16,50
89. <b>Suflaki</b> gefüllt mit Schafskäse <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	17,50
90. <b>Rinder-Leber</b> mit Reis und gem. Salat	15,50
93. <b>Lammkotelett</b> (5 Stück) mit Reis, Zaziki <sup>G</sup> und gem. Salat	23,90

## Gemischte Platten

96. <b>Paros-Teller</b> Gyros mit Kalamari <sup>N,A1</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	18,50
97. <b>Santorini-Teller</b> Gyros, Suflaki, Kalamari <sup>N,A1</sup> , Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	19,90
98. <b>Dionysos-Platte</b> Suzuki, Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	19,90
101. <b>Delphi-Teller</b> Suflaki, Gyros, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	18,50
105. <b>Dorf-Teller</b> 1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat	19,90
106. <b>Kreta-Teller</b> 2 Rinderleber, Gyros, 1 Suflaki, Reis und gem. Salat	18,90

## *Gemischte Platten*

FÜR MEHRERE PERSONEN

- |  | €     |
|--|-------|
| <b>110. Rhodos-Platte</b> für 2 Personen<br>2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Gyros,<br>2 Bauernsalate <sup>G</sup> , Zaziki <sup>G</sup> und Reis        | 40,00 |
| <b>111. Akropolis-Platte</b> für 2 Personen<br>2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Gyros, Kalamaria <sup>N,A1</sup> ,<br>2 Bauernsalate, Zaziki <sup>G</sup> und Reis | 41,00 |

## *Filets vom Grill*

- |   |       |
|---|-------|
| <b>116. Lammfilet</b> mit Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat   | 25,50 |
| <b>117. Spezialspieß</b> vom Schweinefilet (2 Spieße)<br>mit Reis und gem. Salat  | 19,50 |
| <b>119. Rinderfilet</b> (MAREDO) Black Angus Arg. 250g saftiges Rinderfilet<br>mit Kräuterbutter <sup>G</sup> , Reis, Bratkartoffeln und gem. Salat | 29,50 |
| <b>122. Hähnchen-Filet</b> mit Pommes frites,<br>Champignonsauce <sup>G</sup> und gem. Salat  | 17,50 |
| <b>124. Putenbrustfiletspieß</b> mit Zaziki <sup>G</sup> , Reis und gem. Salat  | 17,50 |

## *Aus der Pfanne*

- |  |       |
|--|-------|
| <b>126. Putenfilet</b> geschnetzelt (in der Pfanne serviert)<br>mit Soße Bernaise <sup>G,C</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat | 18,50 |
| <b>127. Lammfilet</b> geschnetzelte (in der Pfanne serviert)<br>mit Metaxasauce <sup>G</sup> , Bratkartoffeln und gem. Salat     | 26,00 |

## Aus dem Backofen

	€
130. <b>Kritharaki</b> <sup>A3</sup> (Reisnudeln) mit Hackfleisch und Käse <sup>G</sup> überbacken	13,50
131. <b>Spaghetti</b> <sup>A1</sup> mit Hackfleisch und Käse <sup>G</sup> überbacken	13,50
132. <b>Stifado</b> Lammhaxe mit ganzen gekochten Zwiebeln und gem. Salat	22,00
134. <b>Musaka</b> mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, Eiercreme <sup>G,C</sup> überbacken und gem. Salat	18,50
137. <b>Lammhaxe</b> mit Spaghetti <sup>A1</sup> , Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	22,00
138. <b>Lammhaxe</b> mit Kartoffeln, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	22,00
139. <b>Lammhaxe</b> mit Riesenbohnen, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	22,00
141. <b>Lammhaxe</b> mit Kritharaki <sup>A3</sup> (Reisnudeln), Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	22,00
142. <b>Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen, Käse <sup>G</sup> und gem. Salat	22,00

## Für unsere kleinen Gäste

152. <b>Suflaki</b> gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites und Zaziki <sup>G</sup>	9,50
153. <b>Gyros</b> Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites und Zaziki <sup>G</sup>	9,50
154. <b>Spaghetti</b> <sup>A1</sup> mit Sauce	8,90
155. <b>Tintenfisch</b> <sup>N,A1</sup> mit Pommes frites	10,50

## Nachspeisen

159. <b>Joghurt</b> <sup>G</sup> griechisch, mit Honig und Nüssen <sup>H</sup>	6,90
160. <b>Galaktoburico</b> Blätterteig <sup>A1, H</sup> mit Eiercreme <sup>G,C</sup> gefüllt und Eis <sup>G, 4,6,7</sup>	6,90
161. <b>Baklavas</b> <sup>A1</sup> mit Eis <sup>G, 4,6,7</sup>	6,90
163. <b>Gebackene Banane</b> <sup>A1</sup> mit Honig, Vanilleeis <sup>G, 4,6,7</sup> und Sahne <sup>G</sup>	6,90

## Warme Getränke

	€
165. Tasse heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>	2,90
166. Griechischer Mokka <sup>3</sup>	2,50
167. Tasse Kaffee <sup>3</sup>	2,60
168. Glas Tee	2,90
169. Tasse Cappuccino <sup>G,3</sup>	2,90
170. Espresso <sup>3</sup>	2,40
171. Latte Macchiato <sup>G,3</sup>	3,40
172. Griechischer Frappe mit Vanilleeis <sup>G,3</sup>	3,50

## Drinks

180. Tsipuro			
Griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	46%	3,50
181. Ouzo Plomari	2 cl	38%	2,40
184. Baileys <sup>G</sup>	4 cl	38%	5,50
185. Averna	4 cl	32%	5,50
187. Ramazzotti	4 cl	30%	5,50
188. Bacardi Cola <sup>3,4</sup>	4 cl	38%	5,50
189. Wodka Lemon <sup>1</sup>	4 cl	38%	5,50
190. Jägermeister	2 cl	35%	3,00
191. Whisky Scotch mit Cola <sup>3,4</sup>	4 cl	40%	5,50
192. Williams Birne	2 cl	40%	3,00
193. Amaretto	2 cl	21%	3,00
194. Fernet Branca	2 cl	42%	3,00

## Metaxa

197. Metaxa 5 Sterne	2 cl	40%	4,50
198. Metaxa 7 Sterne	2 cl	40%	5,50
200. Metaxa Grande Fine	2 cl	40%	8,90

## *Biere*

		€
201. Helles vom Faß <sup>A2</sup>	0,5l	4,60
202. Pils vom Faß <sup>A2</sup>	0,3l	4,20
203. Dunkles Bier <sup>A2</sup>	0,5l	4,60
204. Hefeweißbier <sup>A1</sup>	0,5l	4,60
205. Alkoholfreies Bier <sup>A2</sup>	0,5l	4,60
206. Dunkles Hefeweißbier <sup>A1</sup>	0,5l	4,60
207. Leichtes Weißbier <sup>A2</sup>	0,5l	4,60
208. Radler <sup>A1</sup>	0,5l	4,60

## *Alkoholfreie Getränke*

210. Apfelschorle	0,2l	3,20
211. Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,2l	3,20
212. Limonade	0,2l	3,20
213. Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,2l	3,40
214. Tafelwasser	0,2l	2,90
215. Spezi <sup>3,4</sup>	0,2l	3,20
216. Apfelsaft	0,2l	3,40
217. Orangensaft	0,2l	3,40
218. Apfelsaftschorle sauer	0,4l	4,40
219. Limonade	0,4l	4,40
220. Coca-Cola <sup>3,4</sup>	0,4l	4,40
221. Tafelwasser	0,4l	3,90
222. Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,4l	4,60
223. Orangensaft	0,4l	4,60
224. Apfelsaft	0,4l	4,60
225. Spezi <sup>3,4</sup>	0,4l	4,40
226. Ananassaft	0,4l	4,60
228. San Pelegrino (Flasche)	0,5l	5,80

# Offene griechische Weine

€

## ROTWEINE - TAFELWEINE

236. Hausweine vom Faß, biologisch <sup>10</sup> Rebsorten: Syrah - Merlot	1/4 l	7,50
237. Athos herb <sup>10</sup>	1/4 l	7,50
238. Imiglykos halbsüß <sup>10</sup>	1/4 l	7,50
240. Mavrodaphne sehr süß (Likörwein) <sup>10</sup>	1/4 l	8,50

## ROSÉWEINE - TAFELWEINE

243. Gambas Kokkineli <sup>10</sup> Retsina speziell geharzt	1/4 l	7,50
244. Roditis herb <sup>10</sup>	1/4 l	7,50

## WEISSWEINE - TAFELWEINE

245. Hausweine vom Faß, biologisch <sup>10</sup> Rebsorten: Chardonnay - Roditis	1/4 l	7,50
246. Samos sehr süß (Likörwein) <sup>10</sup>	1/4 l	8,50
247. Retsina geharzt <sup>10</sup>	1/4 l	7,50
248. Imiglykos halbsüß <sup>10</sup>	1/4 l	7,50
250. Athos herb <sup>10</sup>	1/4 l	7,50
252. Weißweinschorle <sup>10</sup>	1/2 l	7,90
253. Glas Weißwein oder Rotwein <sup>10</sup>	1/8 l	4,20

# Griechische Flaschenweine

## ROTWEINE

		€
<b>256. Château Nico Lazaridi<sup>10</sup></b>	<b>0,75 l</b>	<b>27,90</b>
Der einjährige Ausbau in französischem Eichenholz verleiht dem Wein ein insgesamt harmonisches und ausgewogenes Auftreten im Mund, der mit feinem Tannin beginnt und mit einem fruchtigen Abgang endet.		
<b>257. Alpha Estate Rotwein Cuvée<sup>10</sup></b>	<b>0,75 l</b>	<b>39,50</b>
Glänzend, tief rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Kräftiges und komplexes Bukett, erdig mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack, samtig, abgerundet, ausgewogen, ausgereift, Spuren von Vanille, Eiche, und Mokka. Der Abgang ist markant in seinem ausgewogenen Geschmack und den reifen Tanninen, in den langanhaltenden Aromen von Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.		
<b>259. Demestica herb, Tafelwein<sup>10</sup></b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,80</b>
<b>260. Imiglykos halbsüß, Tafelwein<sup>10</sup></b>	<b>0,75 l</b>	<b>19,80</b>
<b>261. Genesis Rot<sup>10</sup></b>	<b>0,5 l</b>	<b>14,50</b>
Die Farbe zeichnet sich durch ein schönes leuchtendes Rubin aus und in der Nase besticht der Wein durch seine sehr sauberen und transparenten Noten. Die würzigen Aromen der heimischen Xinomavro Traube verbinden sich sehr gut mit dem fruchtigen und körperreichen Merlot. Im Geschmack ist er dann schön samtig mit abgerundetem Tannin. Gut strukturierter Wein mit langem Abgang.		

## WEISSWEINE

- |  |               | €            |
|--|---------------|--------------|
| <b>262. Château Nico Lazaridi Weisswein trocken<sup>10</sup></b>   | <b>0,75 l</b> | <b>25,50</b> |
| <p>Leuchtende Farbe mit intensivem grüngelbem Schimmer.<br/>Feine, intensive Aromen mit fruchtigem Charakter.<br/>Beeindruckende Entfaltung im Mund, mit dezenter<br/>angenehmer Säure und reinem Fruchtgeschmack im Abgang.<br/>Rebsorten: Sauvignon Blanc, Muscat d`Alexandrie, Ugni Blanc.<br/>Weinberge: Landgemeinden Agora, Pigadia, Adriani.</p>  |               |              |
| <b>263. Alpha Estate Sauvignon Blanc<sup>10</sup></b>  | <b>0,75 l</b> | <b>32,00</b> |
| <p>Der Sauvignon Blanc von Alpha Estate ist ein terroirgeprägter<br/>und authentischer Sauvignon Blanc: Das typische<br/>Stachelbeerenaroma paart sich mit Grastönen und endet<br/>am Gaumen in einer herben, leicht erdigen Mineralität.<br/>Von klarer saftiger Frucht präsentiert er am Gaumen eine wohl<br/>ausbalancierte, lebendige Säure und endet in einem langen Nachhall.</p>  |               |              |
| <b>265. Malagousia Alpha Estate Weisswein<sup>10</sup></b>   | <b>0,75 l</b> | <b>23,50</b> |
| <p>Der Malagousia (ehemals als AXIA benannt) von Alpha Estate<br/>ist ein frischer und knackiger Weißwein. Die Malagouzia Trauben<br/>stammen aus der Region Florina/ Amynteon welche in einem<br/>einzigartigen Klima in Höher von 650m wachsen. Der Weißwein<br/>hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten<br/>und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund<br/>machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen<br/>langen Abgang.</p> |               |              |

# Griechische Flaschenweine

## WEISSWEINE

		€
268. <i>Demestica</i> fruchtig, herb, Tafelwein <sup>10</sup>	0,75 l	19,80
269. <i>Imiglykos</i> halbsüß, Tafelwein <sup>10</sup>	0,75 l	19,80
271. <i>Retsina Malamatina</i> <sup>10</sup>	0,5 l	12,50
272. <i>Kechribari Retsina</i> <sup>10</sup> Schöne Ausgewogenheit zwischen Körper, Frucht und angenehmer Säure. Das frische Pinien-Harz trifft sich gleichberechtigt mit dem Wein und verbindet sich zu einem original griechischen Geschmackserlebnis.	0,5 l	12,50
273. <i>Genesis Weiß</i> <sup>10</sup> Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, in der Nase finden sich Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern. Die kühle Stilistik hinterlässt einen angenehmen und ausbalancierten Geschmack.	0,5 l	13,90

## ROSÉWEINE

### 274. *Biblia Chora Rosé*<sup>10</sup>

0,75 l

€  
29,80

Der Biblia Chora Rosé ist ein sehr lebendiger griechischer Rosé mit intensiver Farbe. Die für die Syrah-Traube typischen Aromen nach Beeren - Erdbeere, Johannisbeere und auch Sauerkirsche - harmonisieren sehr gut mit den verschiedenen würzigen Noten und lassen den steinigen Boden des Pangeonmassivs erahnen, auf dem dieser griechische Wein gedeiht. Sanfte Tannine und eine gute Säurestruktur ermöglichen diesem körperreichen Rosé einen vollen fruchtigen und lang anhaltenden Abgang.

## SEKT

### 278. *Asti Cincano*<sup>10</sup>

0,75 l

21,50

### 279. *Prosecco (Valdo)*<sup>10</sup>

0,75 l

28,50

## CHAMPAGNER

### 282. *Moët & Chandon*<sup>10</sup>

0,75 l

85,00

D

RESTAURANT  
*Dionysos*

Dorfener Str. 10, 85435 Erding  
Tel.: 08122 85222

Öffnungszeiten:

Mo. - So. : 11:00 - 14:30  
(warme Küche bis 14:30)

&

17:30 - 00:00  
(warme Küche bis 22:00)

Dienstag Ruhetag

[info@dionysos-erding.de](mailto:info@dionysos-erding.de) • [www.dionysos-erding.de](http://www.dionysos-erding.de)