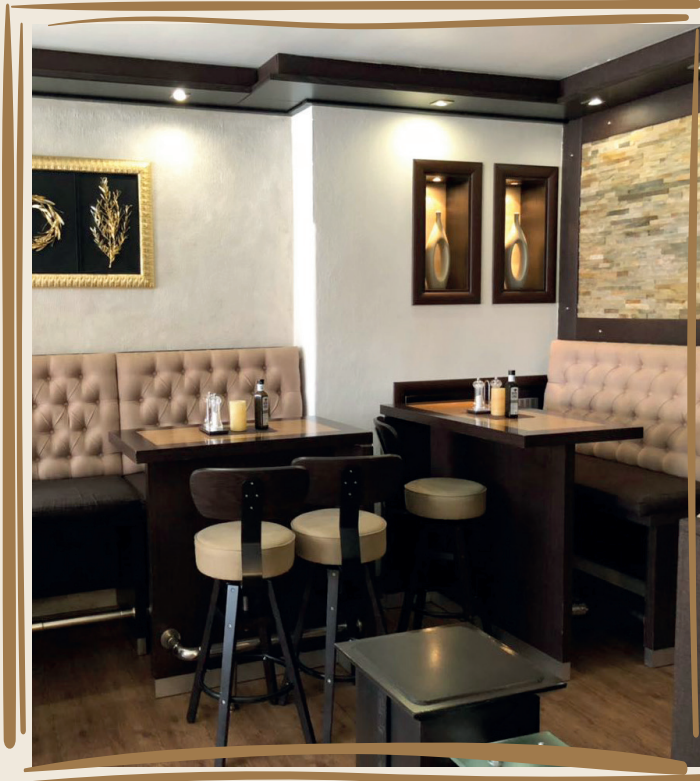




Essen ist ein Bedürfnis,
geniessen eine **Kunst**

Francois de La Rochefoucauld



Herzlich Willkommen, es freut uns, dass Sie bei uns sind!

Wir begrüßen Sie herzlich im Restaurant Pallas.
In modernem Ambiente und historischer Atmosphäre im Herzen der Weidener Altstadt
hat es sich unser Team zur Aufgabe gemacht,
Ihnen besten Service zu bieten und Ihre Wünsche aus der reichhaltigen Speisekarte
zu Ihrer Zufriedenheit zu erfüllen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und besuchen Sie uns bald wieder.

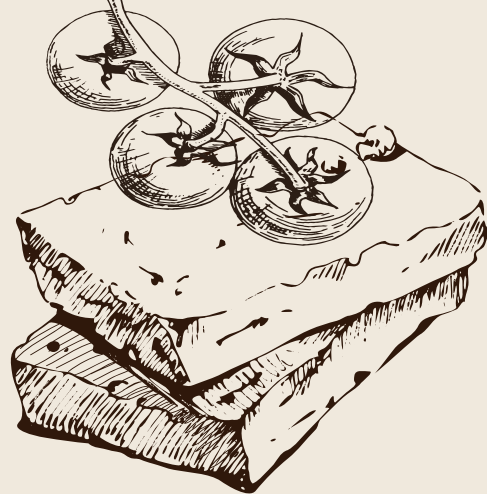
Ihr

Alex Smardenkas

und das gesamte Pallas-Team



Kalte Vorspeisen

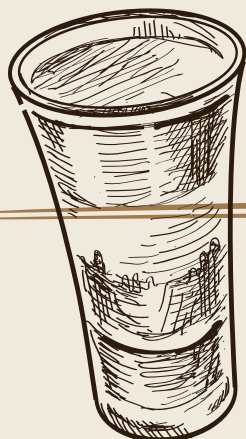


1. Zaziki	Joghurt mit Gurken und Knoblauch	5,90 €
2. Taramas ⁽²⁾	Fischrogencreme nach Art des Hauses	5,90 €
301. Auberginen Salat	pürierte Auberginen nach griechischer Art zubereitet	5,90 €
3. 3-farbiger Teller	Zaziki, Taramas ⁽²⁾ und Auberginen Salat	6,50 €
4. Feta	Original Griechischer Schafskäse Natur mit Olivenöl und Zwiebeln	7,70 €
5. Oliven-Peperoni ⁽⁶⁾	Schwarze Oliven aus Kalamata und leicht scharfe Peperoni	6,50 €
6. Vorspeisen Platte	Bohnen, Gurken, Tomaten, Zaziki, Schafskäse, Dolmadakia, Oliven ⁽⁶⁾ , Peperoni und Taramas ⁽²⁾	12,00 €
7. Vorspeisen Platte für 2 Personen	wie Nr. 6	23,00 €
320. Oktopussalat	Mittelmeerkrake mariniert mit Olivenöl	13,90 €

Genießen Sie Ihre Vorspeisen auf griechische Art und probieren Sie dazu

OUZO Plomari auf Eis

4 cl 2,90 €



Zaziki auch ohne Knoblauch!

Warme Vorspeisen

8. Peperoni	Gegrillt, leicht scharf mit Olivenöl	6,80 €
9. Rote Paprika	(Gegrillt) mit feiner Käsefüllung	7,00 €
10. Saganaki	Gebackener Schafskäse	8,00 €
11. Feta überbacken	Aus dem Backofen, pikant	9,50 €
12. Dolmadakia	Gefüllte Weinblätter mit Reis	5,50 €
13. Dicke Bohnen	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	6,50 €
14. Auberginen	Mit Schafskäse überbacken (aus dem Backofen)	6,50 €
15. Pita	Fladenbrot	3,00 €
302. Haloumi	Zypriotischer Käse gegrillt auf grünem Salat mit Tomaten	7,00 €
303. Tiropitakia	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta	7,00 €
304. Scampis Saganaki	Scampis aus dem Backofen in Tomatensauce ⁽⁴⁾ mit Feta überbacken	10,90 €
305. Oktopus vom Grill	Mittelmeerkrake mit Olivenöldressing	18,90 €
306. Hackfleischbällchen	In Tomatensauce mit Feta aus dem Backofen	8,80 €
307. Austernpilze	Vom Grill mit Olivenöldressing und Balsamico	8,50 €
308. Spanakopitakia	Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta	7,00 €
309. Knoblauchbrot	Geröstetes Baguette mit frischem Knoblauch und Zaziki	6,50 €
310. Warme Vorspeisen Platte	Rote Paprika, Saganaki, Spanakopitaki, Tiropitaki, Knoblauchbrot, dicke Bohnen, Peperoni und Zaziki	17,90 €



Zaziki auch ohne Knoblauch!

Salate



16. Bauernsalat	Mit Schafskäse und Joghurt-Dressing ^(4,5) nach griechischer Art	12,50 €
120. Kretischer Bauernsalat	Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Zwiebeln, Kapern, Vollkorngerstenkringel, Olivenöl	13,00 €
17. Krautsalat		3,50 €
18. Gemischter Salat	Mit Joghurt-Dressing ^(4,5)	9,50 €
20. Thunfischsalat	Mit Thunfisch und Joghurt-Dressing ^(4,5)	12,50 €
21. Hähnchensalat	Mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und Joghurt-Dressing ^(4,5)	15,00 €
22. Beilagensalat		3,50 €
23. Pallas Salat	Mit Gyros und Joghurt-Dressing ^(4,5)	16,00 €
24. Marathonsalat	Mit gegrillten Kalamaris und Joghurt-Dressing ^(4,5)	16,00 €
125. Gourmet Salat	Gemischter Salat und junger Blattspinat mit eingelegten Tomaten, Walnüssen, Graviera Hartkäse und Honig-Balsamico-Dressing	14,00 €
126. Santorini Salat	Mit gegrillten Kalamaris und Scampis in Balsamico-Dressing	17,00 €

Suppen

25. Gulaschsuppe ⁽⁴⁾		5,00 €
26. Bohnensuppe ⁽⁴⁾		5,00 €
27. Tomatensuppe ⁽⁴⁾	mit Sahne	5,00 €

Zaziki auch ohne Knoblauch!

Beilagen

28. Pommes		4,00 €
29. Reis		3,50 €
15. Pita	Griechisches Fladenbrot	3,00 €

Gyros-Pitas

130. Herkules-Pita	Gyros und Kalamaris mit Fladenbrot, Zaziki, Kraut, Tomaten und Zwiebeln	14,90 €
30. Pallas-Pita	Gyros mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	11,00 €
33. Vegetarier-Pita mit Schafskäse	Zaziki, Krautsalat, Tomaten, grüner Salat und Zwiebeln & Schafskäse	6,50 €
34. Kalamari-Pita	Kalamaris mit Fladenbrot, Zaziki, grünem Salat und Tomaten	10,00 €
35. Souvlaki-Pita	1 Souvlaki vom Grill mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	8,50 €
36. Bifteki Pita	1 Hacksteak mit Fladenbrot, Zaziki, Krautsalat, Tomaten und Zwiebeln	8,50 €
37. Chicken-Pita	Hähnchenbrustfilet mit Fladenbrot, Zaziki, Kraut, Tomaten und grünem Salat	10,00 €



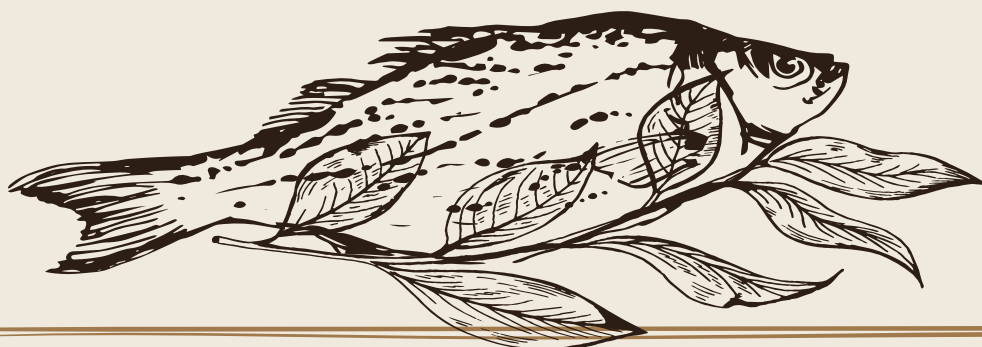
Zaziki auch ohne Knoblauch!

Fischgerichte

(Alle Fischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

40. Kalamaris-Teller	Tintenfisch mit Zaziki, Pommes & Reis	21,50 €
41. Kleiner Kalamaris Teller	Mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	15,00 €
42. Scampis-Teller	Mit Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
43. Insel-Teller	Scampis, Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	20,00 €
44. Seezungenfilet	Gegrillt mit Zaziki, Pommes und Reis	17,00 €
45. Athen-Teller	Seezungenfilet vom Grill mit frittierten Kalamaris, Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
46. Fischplatte	Seezungenfilet vom Grill, frittierte Scampis und Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	21,00 €
47. Fischplatte für 2 Personen	(wie Nr. 46)	41,00 €
48. Doradenfilet	Gegrillt mit hausgemachter Sauce, Zaziki, Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,50 €
49. Sardinen	Mit Zaziki und Pommes	14,00 €
147. Lachsfilet	In Sahnesauce mit frischem Gemüse aus der Pfanne mit Reis	22,50 €
148. Riesen-Garnelen	Nach Art des Hauses mit Gemüse und gemischtem Salat	25,50 €

(Alle Fischgerichte können auch auf dem Grill zubereitet werden - Aufpreis 1,50 €)



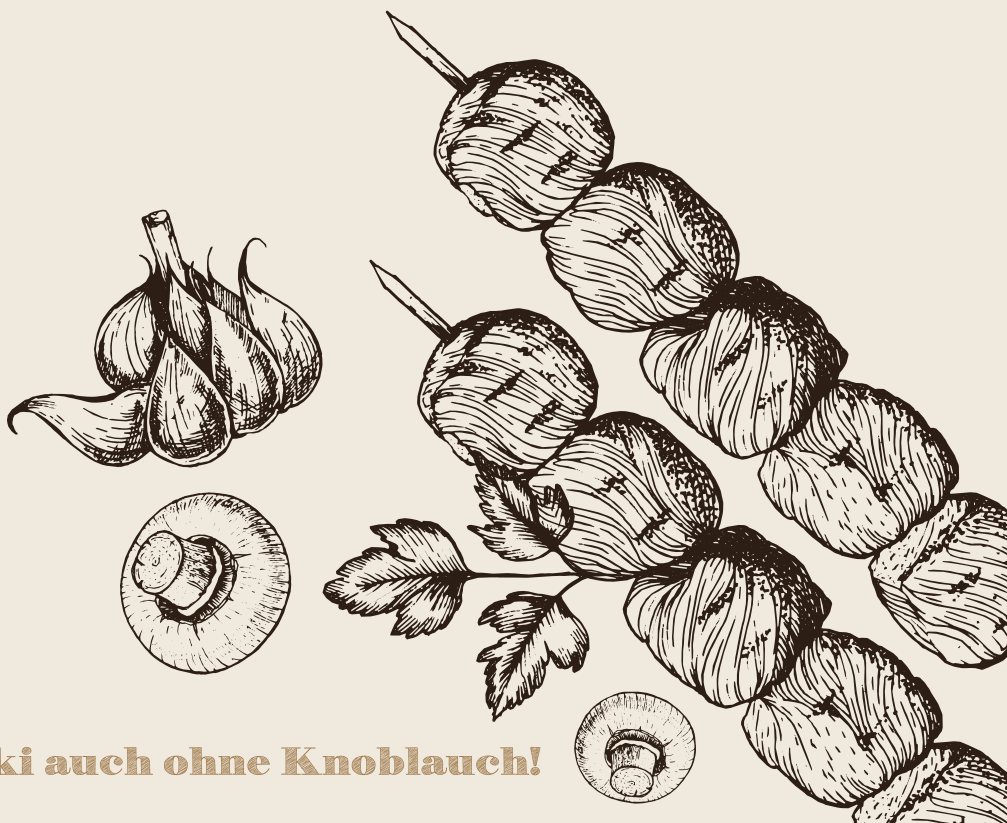
**Wir bieten regelmäßig frischen Wolfsbarsch an -
bitte fragen Sie unser Personal danach!**

Zaziki auch ohne Knoblauch!

Vom Schwein

(Alle Fleischgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

50. Pallas-Gyros	(Spezialität des Hauses) mit Zaziki, Pommes und Reis	17,90 €
150. Gyros überbacken	Mit Champignonsauce ^(4,5) und Käse überbacken dazu Pommes	18,00 €
51. Kleines Pallas-Gyros	Mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	11,50 €
52. Souvlaki-Teller	2 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis	17,00 €
53. Kleiner Souvlaki-Teller	1 Souvlaki vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis (ohne Salat)	10,00 €
54. Bifteki-Teller	2 Hacksteaks vom Grill mit Zaziki, Pommes und Reis	15,00 €
55. Schweinesteak	Vom Grill mit Zaziki und Pommes	15,50 €
155. Steak à la Chef	Mit Champignonsauce ^(4,5) und Pommes	16,50 €
56. Gyros Spezial	Mit Champignonsauce ^(4,5) und Pommes	16,50 €
57. Kleines Gyros Spezial	Mit Champignonsauce ^(4,5) und Pommes (ohne Salat)	11,00 €
58. Schnitzel „Wiener Art“	Mit Pommes	14,00 €
59. Currywurst	Mit Pommes	9,00 €



Zaziki auch ohne Knoblauch!

Gemischte Platten

(Alle gemischten Platten servieren wir mit gemischtem Salat)

65. Gyros-Kalamaris	Mit Zaziki, Pommes und Reis	22,50 €
165. Poseidon-Teller	Mit Gyros, Souvlaki, Kalamaris dazu Zaziki, Pommes und Reis	23,50 €
166. Spezial-Teller	Mit Gyros, Souvlaki, Lammfilet, Hähnchenbrust-filet dazu Zaziki, Pommes und Reis	24,00 €
66. Souvlaki-Kalamaris	Mit Zaziki, Pommes und Reis	22,00 €
67. Rhodos-Teller	Gyros mit Scampis dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,00 €
68. Dorf-Teller	1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes und Reis	17,50 €
69. Pallas-Platte	1 Steak, 1 Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Pommes und Reis	19,00 €
70. Saloniki-Teller	Gyros, 1 Souvlaki, Hacksteak mit Zaziki, Pommes und Reis	19,00 €
71. Florina-Teller	Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Steak mit Zaziki, Pommes und Reis	23,00 €
72. Florina-Platte für 2 Personen	(wie Nr. 71)	45,00 €
73. Chef-Teller	Gyros, Souvlaki, Scampis, Kalamaris mit Zaziki, Pommes und Reis	23,80 €
74. Chef-Platte für 2 Personen	(wie Nr. 73)	46,50 €
75. Mykonos-Teller	Hacksteak mit Gyros dazu Zaziki, Pommes und Reis	16,00 €
76. Korfu-Teller	Gyros, Souvlaki, Rinderleber dazu Zaziki, Pommes und Reis	19,50 €
77. Olympia-Teller	2 Hacksteaks, Souvlaki dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,50 €
78. Zakynthos-Teller	Souvlaki, Rinderleber, Hacksteak dazu Zaziki, Pommes und Reis	18,50 €
79. Otto-Teller	Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Hacksteak, Steak dazu Zaziki, Pommes und Reis	25,00 €

Zaziki auch ohne Knoblauch!

Vom Geflügel

(Alle Geflügelgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

- | | | |
|-------------------------------|---|---------|
| 60. Hähnchenbrustfilet | In Senfsauce ^(4,5) und Pommes | 16,00 € |
| 61. Hähnchenbrustfilet | Gegrillt mit Reis und Pommes | 15,50 € |
| 62. Hähnchenbrustfilet | Gegrillt mit knackig gedünstetem Gemüse, und Pommes | 17,50 € |
| 63. Hähnchenschnitzel | Mit Pommes | 13,50 € |

Vom Lamm

(Alle Lammgerichte servieren wir mit gemischtem Salat)

- | | | |
|-----------------------|--|---------|
| 280. Lammkrone | (Milchlamm) Gegrillt mit Zaziki und Rosmarinkartoffeln | 26,00 € |
| 180. Lammfilet | Gegrillt mit Zaziki, Kräuterbutter ⁽⁴⁾ und Rosmarinkartoffeln | 26,00 € |
| 80. Lammhaxe | Mit Auberginen und Schafskäse | 19,90 € |
| 81. Lammhaxe | Mit dicken Bohnen und Schafskäse | 19,90 € |
| 82. Lammhaxe | Mit grünen Bohnen und Schafskäse | 19,90 € |
| 83. Lammhaxe | Mit Kritharaki (Reisnudeln) | 19,90 € |
| 86. Suzukia | Gewürztes Hacksteak von Rind- und Lammfleisch dazu Zaziki, Reis und Pommes | 15,00 € |
| 87. Lammfilet | In Weinsauce aus der Pfanne mit Rosmarinkartoffeln | 26,00 € |

Vom Rind

- | | | |
|-------------------------|---|---------|
| 89. Rumpsteak | 250 g, mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat | 23,00 € |
| 64. Rinder-Leber | Mit Zaziki, Pommes und gerösteten Zwiebeln | 15,00 € |

Zaziki auch ohne Knoblauch!

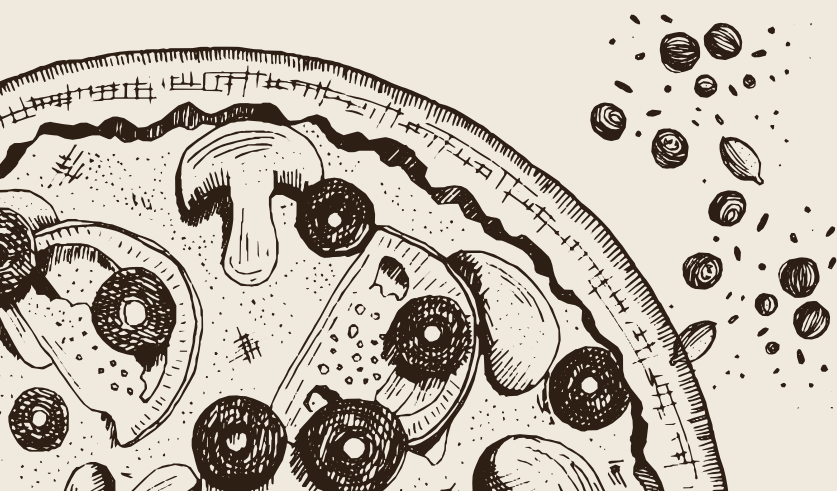


Pizza

90. Margarita	Mit Tomatensauce und Käse	7,50 €
91. Salami	Mit Tomatensauce, Käse und Salami ^(2,4)	9,00 €
92. Schinken	Mit Tomatensauce, Käse und Vorderschinken ^(2,4)	9,00 €
93. Regina	Mit Tomatensauce, Käse, Salami ^(2,4) , Vorderschinken, frische Champignons ^(2,3,4)	10,00 €
94. Spezial	Mit Tomatensauce, Käse, Salami ^(2,4) , Vorderschinken frische Champignons, Artischocken, Peperoni ^(2,3,4)	11,00 €
95. Thunfisch	Mit Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	11,00 €
96. Vegetarisch	Mit Tomatensauce, Käse, Peperoni, Paprika Oliven, frische Champignons, Artischocken, Schafskäse	11,00 €
97. à la Chef	Mit Tomatensauce, Käse, Salami ^(2,4) , Vorderschinken frische Champignons, Peperoni, Zwiebeln, Schafskäse ^(2,3,4)	12,00 €
98. Gyros	Mit Tomatensauce, Käse, Gyros und Zwiebeln	14,00 €
99. Meeresfrüchte	Mit Tomatensauce, Käse und Meeresfrüchte	10,00 €

Nudelgerichte

84. Spaghetti	Mit Hackfleischsauce und Feta	8,50 €
85. Kritharaki (Reisnudeln)	Mit Hackfleischsauce und Feta	8,50 €



Aperitifs-Brandys

Ouzo	2 cl	2,00 €
Liebesscocktail	2 cl	2,00 €
Metaxa 40 Jahre	2 cl	5,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €

Desserts

100. Baklavas	Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honigsirup dazu Vanilleeis ⁽¹⁾	5,50 €
101. Galaktoburiko	Griechischer Blätterteig gefüllt mit Eiercreme dazu Vanilleeis ⁽¹⁾	6,50 €
102. Griechischer Joghurt	Mit Honig und Walnüssen	5,50 €
103. Schokoladen- souffle	Mit Vanilleeis ⁽¹⁾	6,50 €

Eis

Vanilleeis ⁽¹⁾	Mit heißen Himbeeren	6,50 €
Vanilleeis ⁽¹⁾	Mit heißer Schokolade	6,50 €
Eiskaffee		4,00 €
Eisschokolade		4,00 €
Frappé	Griechischer Eiskaffee	3,50 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,50 €
Tasse Tee	3,50 €
Griechischer Mocca	3,00 €
Espresso	2,00 €
Heisse Schokolade	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,7)	0,3 L	3,50 €
Coca Cola Light ^(1,5,7)	0,33 L Flasche	4,00 €
Fanta ^(1,3)	0,3 L	3,50 €
Sprite ⁽²⁾	0,3 L	3,30 €
Orangensaft	0,3 L	3,80 €
Apfelsaft	0,3 L	3,80 €
Bitter Lemon ⁽⁶⁾	0,3 L	3,80 €
Mezzo Mix ^(1,3)	0,4 L	4,30 €
Apfel- oder Orangenschorle	0,4 L	4,30 €
Kirsch- oder Traubenschorle	0,4 L	4,30 €
Eistee ⁽³⁾	0,4 L	4,30 €
Tafelwasser	0,3 L	3,30 €
Tafelwasser	0,4 L	4,10 €
Stilles Wasser	0,25 L Flasche	3,00 €
Mineralwasser	0,75 L Flasche	7,50 €
Mineralwasser still	0,75 L Flasche	7,50 €

Biere

Pilsener vom Fass	0,3 L	3,50 €
Helles Bier	0,4 L	3,80 €
Radler	0,4 L	3,80 €
Hefeweizen vom Fass	0,5 L	4,40 €
Leichte Weisse	0,5 L	4,40 €
Kristallweizen	0,5 L	4,40 €
Dunkle Weisse	0,5 L	4,40 €
Dunkles Bier	0,5 L	4,40 €
Alkoholfreies Bier	0,5 L	4,40 €
Russen Halbe	0,5 L	4,40 €
Cola Weizen ^(1,2,7)	0,5 L	4,40 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 L	4,40 €

Offene Weißweine

Offene Weine servieren wir auch in 0,5 L Karaffen!

Hauswein (Mantineia)	Der Mantineia Weißwein ist reich und kräftig, mit einem ausbalancierten Säuregehalt und fruchtigem Abgang.	0,2 L	5,50 €
Retsina	Retsina ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang.	0,2 L	5,50 €
Imiglykos	Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.	0,2 L	6,00 €
Samos	Likörwein mit süßen honigartigen Geschmack nach Zitrusfrüchten.	0,2 L	6,50 €
Weinschorle	weiß	0,3 L	5,50 €

Weißweine 0,75 L

Retsina Kechribari	Retsina ist ein sehr aromatischer Tischwein mit einem fruchtigen Aroma und einem milden und bekömmlichen Abgang.	0,5 L	16,00 €
Imiglykos	Der Wein besitzt einen herrlich fruchtigen, süßen und erfrischenden Geschmack mit einer leichten Zitrus-Note im Abgang.	0,75 L	22,50 €
Samos	Likörwein mit süßen honigartigen Geschmack nach Zitrusfrüchten.	0,75 L	23,50 €

Offene Rotweine

Offene Weine servieren wir auch in 0,5 L Karaffen!

Hauswein (Agiorgitiko)	Samtiger Geschmack, mit Aromen aus reifen Früchten und Gewürzen.	0,2 L	5,50 €
Imiglykos	Im Geschmack vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang	0,2 L	6,00 €
Mavrodaphne	Eleganter, weltberühmter Qualitäts-Likörwein mit edelsüßen, eleganten Geschmack	0,2 L	6,50 €
Weinschorle	rot	0,3 L	5,50 €

Rotweine 0,75 L

Imiglykos	Im Geschmack vollmundig, rund mit einem langen lieblichen Abgang	0,75 L	22,50 €
Mavrodaphne	Eleganter, weltberühmter Qualitäts-Likörwein mit edelsüßen, eleganten Geschmack	0,75 L	23,50 €

Weißwein-Empfehlungen

Malagousia Techni Alipias



Florale Aromen. Rund und weich am Gaumen.
Ein reich strukturierter Wein mit hervorragender Balance.

0,75 L	29,50 €
0,2 L	7,50 €

Biblia Chora



Eine gelungene Kombination aus Sauvignon Blanc und der griechischen Assyrtiko-Traube.
Besticht durch fruchtiges Aroma und Frische.

0,75 L	32,50 €
0,2 L	8,50 €

Chateau Julia Chardonnay



Fruchtiges Aroma, Noten von Ananas, Bananen und Zitronen.
Harmonisch und ausgewogen, mit angenehmer Säure.

0,75 L	31,00 €
0,2 L	8,00 €

Moschofilero



Frischer, trockener Wein von der Halbinsel Peloponnes.
Aromen von Zitrusfrüchten, Blumen und Melonen.

0,75 L	28,00 €
0,2 L	7,50 €

Sauvignon Blanc



Reiche und intensive Nase. Vollmundige Aromen von Zitrusfrüchten, Passionsfrucht und einem Anflug von Zuckermelone im Abgang.

0,75 L	35,00 €
0,2 L	9,00 €

Techni-Alipias



Eine Kombination aus Sauvignon Blanc mit Assyrtiko macht diesen Wein herrlich aromatisch und fruchtig.
Aromen von Südfrüchten und Mango.

0,75 L	28,00 €
0,2 L	7,50 €

Assyrtiko Sigalas Santorin



Im Gaumen geschmeidig. Spritzig mit mineralischer Note; würzig und schmelzig. Kräftiger Körper.

0,75 L	45,00 €
--------	---------

Rotwein-Empfehlungen

Naoussa Makedonikos



Ein sanfter Wein aus den Rebsorten Xinomavro und Syrah, mit geringem Tannin-Gehalt und fruchtigen Aromen

0,75 L	25,50 €
0,2 L	7,00 €

Paranga



Erfrischende Kombination aus geschmeidigem Merlot, würzigem Syrah und Xinomavro. Zimt, Nelken und grüner Pfeffer stehen im Einklang mit einer bemerkenswerter Säure

0,75 L	26,00 €
0,2 L	7,00 €

Merlot



Blumiges Bukett mit würzigen Noten nach Zedern und reifen Waldbeeren. Feine Tannine, zarte Pfeffer- und Vanilletöne. Ein sehr eleganter Rotwein.

0,75 L	28,00 €
0,2 L	7,50 €

Techni-Alipias



Komposition aus Cabernet Sauvignon, Agioritiko und Merlot Trauben. Ein Jahr in Eichenfässern gereift. Im Bouquet Kirschen und Pflaumen sowie Noten von Pfeffer und Vanille.

0,75 L	30,00 €
0,2 L	8,00 €

4 Generations



Hergestellt aus 60% Merlot- und 40% Syrah-Trauben. Reif und samtig mit elegantem und großzügigem Abgang

0,75 L	33,00 €
0,2 L	9,00 €

Oinotria Lazaridis



Die Vereinigung von Cabernet Sauvignon mit der Rebsorte Agrioritiko bringt einen exzellenten Wein hervor. Im Mund samtig mit Aromen von roten Pflaumen und Schokolade.

0,75 L	40,00 €
0,2 L	11,00 €

Roséweine

Techni-Alipias Rosé

Eine aromatische Palette von Erdbeeren,
Brombeeren und dunklen Kirschen.

0,75 L	28,50 €
0,2 L	7,50 €

Prosecco & Cocktails

Prosecco

0,1 L 3,00 €

Prosecco Aperol-Spritz

0,2 L 5,50 €

Hugo

0,2 L 6,00 €



**Suchen Sie das passenden Getränk
zu Ihren Speisen?
Unser Personal steht Ihnen
bei Fragen gerne zur Verfügung!**

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,

bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits
in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen unserer Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Notwendige Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Süßungsmittel
- (6) geschwärzt
- (7) koffeinhaltig
- (8) chininhaltig

Wir verwenden ausschließlich original griechischen Schafskäse.

Alle Preise in Euro inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

PALLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

PALLAS

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Unterer Markt 15 • 92637 Weiden

Telefon: 0961 43162

www.pallas-weiden.de

Öffnungszeiten:

Dienstag - Sonntag 11.30 - 23.00 Uhr

Montag Ruhetag.

Durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr.

**Wir bieten einen täglichen
Lieferservice von
17:00 bis 22:00 Uhr an!**