



Speisekarte



DIE GRIECHISCHE KÜCHE

ist mehr als nur Essen – sie ist ein Lebensgefühl. Sie vereint frische Zutaten, traditionelle Rezepte und die Liebe zur Gastfreundschaft. Bei Ethos bringen wir ein Stück Griechenland nach Landshut – authentisch, ehrlich und voller Geschmack.

HERZLICH WILLKOMMEN

Woher Du auch kommst, wen immer Du liebst, wie immer Du lebst – bei uns bist Du willkommen. Gemeinsam genießen. Miteinander sein. Das ist Ethos.



AUCH ZUM MITNEHMEN

Alle Gerichte auf unserer Speisekarte erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

*Einfach genießen –
wo immer Sie sind.*



FRISCH & AUTHENTISCH

Wir verwenden ausgewählte, frische Zutaten und bereiten unsere Speisen mit viel Liebe und nach traditionellen griechischen Rezepten zu.



GENUSS MIT HERZ

Unser Team freut sich darauf, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten. Echaristó!



Innere Münchener Str. 6
84036 Landshut



Montag - Samstag
11:00 - 14:00, 17:00 - 0:00
Sonntag
11:00 - 0:00



+49 871 971 03 131
ethos-landshut.de
info@ethos-landshut.de

Warme Küche bis 23:00

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Bitte informieren Sie unser Personal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

Vorspeisen

MEZEDES

1	SPANAKOPITAKI ^A	7.80
	Feine Spinatfüllung in knusprigen, goldbraun gebackenen Teigblättern	
2	FETA SAGANAKI ^{HYA}	11.50
	Feta im Blätterteig, verfeinert mit Honig und Sesam.	
3	PITA ^{HYA}	6.50
	Warmes Pita-Brot mit Tzatziki und Olivenöl.	
4	FETA FORNO BOUGIOURDI ^{HY}	12.50
	Griechischer Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl und Petersilie, leicht scharf.	
5	TARAMA ^S	13.90
	Cremige Fischrogenmousse, wahlweise aus rotem oder weißem Fischrogen, serviert mit knusprigen kleinen Garnelen und Babygarnelen.	
6	GEGRILLTE PEPPERONI PIMENTOS	7.80
	Warm serviert, mit Knoblauchsauce und Zwiebeln.	
7	FETA-KÄSE ^{HY}	9.20
	Original griechischer Feta mit Oregano und Olivenöl.	
8	VORSPEISENPLATTE FÜR 1 PERSON	17.90
	Eine Auswahl unserer kalten und warmen griechischen Vorspeisen.	
9	VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN	25.50
	Überraschungsplatte mit kalten und warmen Vorspeisen.	
10	TZATZIKI ^{HY}	6.50
	Cremiger Joghurt mit Knoblauch, Gurken und Olivenöl.	
11	ATHERINEN ^{HY}	9.90
	Kleine frittierte Fische, serviert mit Zitrone und Tzatziki.	
12	KNOBLAUCHBROT ^{HYA}	6.80
	Gegrilltes Brot mit Knoblauch, serviert mit Tzatziki.	
13	MELANZANI UND ZUCCHINI ^{HY}	11.90
	Knusprig frittierte Auberginen- und Zucchini-scheiben, serviert mit Tzatziki.	
14	GARNELEN SAGANAKI ^{HYS}	15.90
	Garnelen in Tomatensauce, fein abgeschmeckt mit Knoblauch und mit Käse überbacken.	



Vorspeisen

MEZEDES

15	MARINIERTE OLIVEN	7.80
	Marinierte grüne Oliven und Peperoni aus Griechenland.	
16	GEFÜLLTE WEINBLÄTTER	10.50
	Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis, serviert mit Zitronensauce.	
17	TRILOGIE ^A	10.50
	Drei feine Dip-Variationen mit hausgemachten Croustons aus Pitabrot.	
18	ÜBERBACKENES PITABROT ^{AHY}	7.80
	Pitabrot mit Knoblauch und Käse überbacken.	
19	GEGRILLTER HALLOUMI ^{HYK}	12.80
	Mit Rucolasalat, Walnüssen, Tomaten und Balsamico-Dressing.	
20	AUSTERNPILZE AUS DER PFANNE	10.80
	Gegrillte Austernpilze mit Knoblauch und Dillsoße.	
21	GEFÜLLTE FLORINIS-PAPRIKA ^{HY}	10.90
	Mit Käse und Knoblauch gefüllte Paprika.	
22	ZUCCHINIFRIKADELLEN ^{HY}	9.80
	Hausgemacht mit Käse und Dill.	
23	TINTENFISCH- UND OKTOPUSSALAT ^W	14.50
	Mit Olivenöl und frischem Gemüse.	
24	GERÄUCHERTES LACHS-CARPACCIO ^{TK}	16.80
	Mit Walnüssen und Ruccola-Salat in einer feinen Balsamico-Note.	
25	ITALIENISCHER MOZARELLA	14.80
	mit fein geschnittenen Tomaten, Rucola, knackigen Walnüssen, aromatischem Balsamico-Dressing und Basilikum	



Salate

26	GRIECHISCHER BAUERN Salat ^{AHY}	15.50
Mit Pitabrot-Croûtons, Feta, Peperoni, Gurken, Tomaten, Olivenöl und Oregano.		
27	SPEZIAL-SALAT ^{AHYT}	16.50
Mit Eisbergsalat, gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Pitabrot-Croûtons, Parmesan und cremigem Knoblauch-Anchovis-Dressing.		
28	LACHSSALAT ^{TRA}	21.50
Mit feinem Lachssteak, saisonalem Blattsalat, Sesam, hausgemachter Sauce und Pitabrot-Croûtons.		
29	LONDON AUGEN ^{HY}	13.50
Rote-Bete-Salat mit Burrata, Olivenöl und Knoblauch-Pesto-Sauce.		

Beilagen

117	HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN	6.90
118	DICKE BOHNEN	9.20
119	GRÜNE BOHNEN	9.20
120	PITA MIT KÄSE ÜBERBACKEN ^{KHY}	6.50
121	POMMES FRITES	4.00
122	BUTTERREIS MIT KNOBLAUCH ^E	2.60
123	GEGRILLTES PITABROT MIT OREGANO	2.80
124	KLEINER BAUERN Salat	7.90

30	CAPRESE-SALAT ^{HY}	13.90
Mit Tomaten, Büffelmozzarella und Pesto.		
31	BEILAGENSALAT	3.50
32	NIÇOISE-SALAT ^{TEA}	15.50
Französischer Salat mit Thunfisch, Sardellen, Eiern, Oliven, grünen Bohnen und Pitabrot-Croûtons.		

Suppen

40	TAGESSUPPE	7.50
Nach Art des Hauses.		
41	GULASCHSUPPE	9.50
Nach ungarischem Rezept.		

Specials vom GRILL & DREHSPIEß

50	GYROS ^{AHY}	17.50	58	LAMMSPIESS	27.50
	Mit Pommes frites, Pitabrot und Tsatsiki.			24 Stunden dry-aged gereiftes Lamm, mariniert mit Rosmarin und Portwein, serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln, Gemüse und Grillsauce.	
51	RINDERLEBER ^{HY}	19.90	59	BIFTEKI-SPEZIAL ^{HY}	17.90
	mit gerösteten Zwiebeln und Butterreis.			Gemischtes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Kräutern, serviert mit Butterreis und Grill-Spezialsauce.	
52	SOUVLAKI-TELLER ^{AHY}	17.00	60	PAIDAKIA ^{HY}	26.50
	Mit Butterreis und Pitabrot.			Zarte gegrillte Lammkoteletts mit Butterreis, mediterranem Gemüse und Grill-Spezialsauce.	
53	TIGANAKI ^{HY}	18.90	62	SURF AND TURF ^s	37.50
	Metaxa-Gyros-Spezialpfanne, mit hausgemachten Bratkartoffeln, Metaxasauce und Käse überbacken.			Vier Wochen dry-aged gereiftes Sirloin-Steak mit zwei Riesengarbenen, gegrillten Tomaten, Spezialsauce, Bratkartoffeln und Gemüse.	
55	SCHWEINEFILETSPIESS XXL VOM GRILL	22.90	63	OPA-OPA-STEAK	35.50
	Acht Stunden mariniert und geräuchert, serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln.			Vier Wochen dry-aged gereiftes Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Gemüse, gegrillten Tomaten und Spezialsauce.	
56	HÄHNCHENFILET ^{HY}	18.50	64	BRIZOLA DUROC	27.50
	Mit Zitronensauce und Butterreis.			Duroc-Schweinekrone, sous-vide gegart und gegrillt, mit Bratkartoffeln und mediterranem Grillgemüse.	
57	HÄHNCHENSPIESS XXL VOM GRILL	18.90	65	GERÄUCHERTE BBQ-SPARERIBS ^{HY}	27.50
	Sechs Stunden mariniert und geräuchert, serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln und Gemüse.			Mit hausgemachten Bratkartoffeln, BBQ-Sauce und Sauerrahm.	

SPECIALS VOM

GRILL
& DREHSPIESS



ETHOS
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ECHTES FEUER.
ECHTER GESCHMACK.
ECHTE TRADITION.



Mix Teller

70	ATHENA ^{HY}	21.90
Gyros, Souvlaki, Bifteki, Tsatsiki und Butterreis.		
71	ATHENA FÜR 2 PERSONEN ^{AHY}	62.00
Mit extra Bauernsalat und Knoblauchbrot.		
72	DORFTELLER ^{HY}	21.90
Ein Steak, ein Souvlaki und Gyros, serviert mit Butterreis und Tsatsiki.		
73	MYKONOS ^{HWY}	22.90
Gyros mit Calamari, Tsatsiki und Butterreis.		
74	ZEUS ^{HSWY}	26.50
Gyros, Garnelen, Calamari, Lamm, Tsatsiki und Butterreis.		
75	ZEUS FÜR 2 PERSONEN ^{AHSWY}	62.00
Mit extra Bauernsalat und Knoblauchbrot.		
76	GRILLTELLER ^{HY}	25.90
Gyros, Souvlaki, Bifteki, Leber, Hähnchen, Tsatsiki und Butterreis.		
77	ETHOS-GRILLTELLER ^{HY}	24.90
Lammkotelett, zwei Schweinemedallions, Gyros und Butterreis.		
78	FAMILIENPLATTE ^{HSWY}	115.00
Für 4 oder mehr Personen: 4 Schweinespieße, 4 Bifteki, 4 Calamari, 4 Garnelen, Gyros, Bauernsalat und wahlweise Pommes frites oder Butterreis.		



Burger ETHOS

80	BEEF BURGER ^{AEHY}	19.50
	Mit Brioche-Bun, Chicago-Bacon-Sauce, Tomaten, sauren Gurken, grünem Salat, Zwiebeln und Pommes frites.	
81	HÄHNCHENFILET-BURGER ^{AEHYQ}	19.50
	Mit Brioche-Bun, Chicago-Senf-Sauce, Tomaten, sauren Gurken, grünem Salat, Zwiebeln und Pommes frites.	
82	HALLOUMI-BURGER ^{AEHY}	18.50
	Mit Brioche-Bun, Chicago-Lime-Sauce, Tomaten, sauren Gurken, grünem Salat, Zwiebeln und Pommes frites.	
83	CRISP VEGAN BURGER ^A	18.90
	Mit Gemüse-Patty, veganer Mayonnaise, Tomaten, sauren Gurken, Zwiebeln und veganem Brötchen.	
84	SKEPASTI ^{AHY}	18.90
	mit knusprigem Gyros, geschmolzenem Sandwich-Käse, frischen Tomaten, Blattsalat, geschichtet in Pitabrot, serviert mit Tzatziki und Pommes	
85	SKEPASTI CHICKEN ^{AHY}	18.90
	mit zartem Hähnchen, geschmolzenem Sandwich-Käse, frischen Tomaten, Blattsalat, geschichtet in Pitabrot, serviert mit Tzatziki und Pommes	
86	SKEPASTI ROYALE ^{AEHY}	18.90
	mit Gyros, geschmolzenem Sandwich-Käse, frischen Tomaten, Blattsalat, geschichtet in Pitabrot, mit Ketchup & Mayo, dazu Pommes	
87	CHICKEN ROYALE KALIMAYO ^{AEHY}	18.90
	Skepasti mit geschmolzenem Sandwich-Käse, frischen Tomaten, Blattsalat, geschichtet in Pitabrot, mit Ketchup & Mayo, dazu Pommes	



Erinnerungen

an

FRÜHER

95	HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT GARNELEN AEHSY Frische Tagliatelle mit Garnelen in cremiger Dillsauce.	24.50
----	--	-------

96	SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART AE Knusprig paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren.	20.20
----	---	-------

97	MOUSSAKA AHY Auberginen, Kartoffeln und gemischtes Hackfleisch, überbacken mit feiner Béchamelsauce.	23.50
----	--	-------

98	HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN AEHY Gefüllt mit Käse, Bacon, Hähnchen und Feta, dazu Pommes frites.	18.50
----	---	-------

99	HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN MIT GYROS AEHY Gefüllt mit Gyros, Feta, Mozzarella und Tomaten.	18.80
----	---	-------

ERINNERUNGEN AN FRÜHER



88 OKTOPUS STIFADO

mit Jungzwiebeln in Tomaten- und
Wein-Sauce mit Käse überbacken

24,50 €



89 METAXA PFANNE

aus feinen Schweine-Medaillons und
Metaxa Cream Sauce, gebraten mit
7* Metaxa und hausgemachten
Bratkartoffeln, mit Käse überbacken

23,00 €



98 LAMMKEULE

6 Stunden langsam gekocht in feinem
Wein und Tomatenpüree, serviert mit
griechischen Nudeln, Feta Käse
überbacken und Mozzarella.

23,90 €

— ODER —

- mit dicken Bohnen
- mit Kartoffelpüree
- mit kleinen Babyzwiebeln in Tomaten-Sauce
- mit grünen Bohnen

Fisch

GERICHTE

MEDUSA ^{TE}

24.50

Norwegischer Lachs, in Olivenöl gebraten, mit Knoblauchbutter, Speck, Zitronensauce und Butterreis.

RHODES-TELLER ^{WE}

22.90

Frittierte Calamari mit Butterreis und Sauce tartare.

LUXUS-CALAMARI GIGANT VOM GRILL ^W

28.90

Mit Gemüse und Petersilienkartoffeln, dazu Remouladensauce.

ZANDERFILETS ^E

27.00

In der Pfanne gebraten, serviert mit Butterreis und Zitronensauce.

FRITO MISTO ^{TE}

22.50

Frittierte Baby-Meeresfrüchte und kleine Fische mit Gemüse und Sauce tartare.

POSEIDON AFFAIRS ^{SE}

26.90

Gegrillte Garnelen mit Butter und Knoblauch, dazu Butterreis und mediterranes Gemüse.

FRITO MISTO FÜR 2 PERSONEN

61.00

Mit extra Salat.

BABY-CALAMARI VOM GRILL ^{WE}

23.50

Mit Butterreis und Zitronensauce.

DORADENFILETS ^E

24.50

In Olivenöl gebraten, serviert mit Butterreis und Zitronensauce.

FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN ^{STW}

75.50

Calamari, Riesengarnelen, Doradenfilet und Sardellen, serviert mit mediterranem Gemüse und Salat.



Vegane GERICHTE

- | | | |
|--|---|-------|
| 110 | GEMISTA VEGAN <small>HYE</small>  | 17.60 |
| <p>Gefüllte Paprika mit Reis-Gemüse-Mix und frischen Tomatenwürfeln, serviert mit Ofenkartoffeln, Tomatensauce und veganer Feta-Alternative.</p> | | |
| <hr/> | | |
| 111 | ÜBERBACKENE NUDELN <small>A</small>  | 15.50 |
| <p>Kritharaki mit fruchtiger Tomatensauce, im Ofen gegart.</p> | | |
| <hr/> | | |
| 112 | VEGANE CALAMARI <small>HYWE</small>  | 22.50 |
| <p>Frittierte vegane Calamari, serviert mit Reis und veganem Tzatziki.</p> | | |
| <hr/> | | |
| 113 | AUBERGINEN-DENGAKU (NASU)  | 18.20 |
| <p>Japanisch inspiriertes Auberginengericht mit Misopaste, Chili und mediterranen Aromen.</p> | | |

Alkoholfreie GETRÄNKE

200	WITTMANN COLA ^{1,8,9}	0,4 l	4.90
201	WITTMANN COLA-MIX ^{1,8,9}	0,4 l	4.90
202	COCA COLA ZERO ^{1,11,8,9}	0,4 l	4.90
203	WITTMANN ORANGEN LIMO	0,4 l	4.90
204	WITTMANN ZITRONEN LIMO	0,4 l	4.90
205	BITTER LEMON	0,4 l	4.90
207	APFELSCHORLE	0,4 l	4.70
208	ORANGENSAFTSCHORLE	0,4 l	4.70
209	JOHANNISBEERSCHORLE	0,4 l	4.70
210	RHABARBERSCHORLE	0,4 l	4.70

Wasser

137	MINERALWASSER	0,25 l	2.60
138	NATURALES MINERALWASSER	0,5 l	4.20
139	STILLES WASSER, FLASCHE	1,0 l	8.00
140	MINERALWASSER, FLASCHE	0,75 l	7.50
141	MINERALWASSER CLASSIC	0,5 l	4.20

Säfte

142	ORANGENSAFT	0,3 l	4.20
143	APFELSAFT	0,3 l	4.20
144	JOHANNISBEERSAFT	0,3 l	4.20
145	PFIRSICHSAFT	0,3 l	4.20
146	MANGOSAFT	0,3 l	4.30

Cocktails

ETHOS

147	MOJITO Havana Club Rum, frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Soda.	9.50
148	MARGARITA Tequila, Triple Sec, frischer Limettensaft, Zuckersirup und Salzrand.	9.50
149	DAIQUIRI Havana Club Rum, frischer Limettensaft und Zuckersirup.	9.50
150	COSMOPOLITAN Wodka, Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft.	9.50
151	MAI TAI ¹ Havana Club Rum, Mandelsirup, Orgeat, Limettensaft und Ananassaft.	9.50
152	IPANEMA (ALKOHOLFREI) Limette, Rohrzucker und Ginger Ale.	9.50
153	VIRGIN COLADA (ALKOHOLFREI) ^{HY} Ananassaft, Kokossirup und Sahne.	9.50
154	VIRGIN MOJITO (ALKOHOLFREI) Frische Minze, Limette, Rohrzucker und Soda.	9.50



Wittmann Braukunst

155 PILS, FLASCHE ^{AC} 0,33 l 4.60

Feinherbes Wittmann Pils aus der Flasche mit frischer Hopfennote, klarer Bittere und spritzigem Abgang

156 HELLES VOM FASS ^{AC} 0,5 l 4.80

Goldgelbes, süffiges Helles vom Fass mit mildem Malzkörper, feiner Hopfennote und frisch-würzigem Wittmann-Charakter

157 HEFEWEISSBIER VOM FASS ^{AC} 0,5 l 4.90

Fruchtig-frisches Hefeweißbier vom Fass, naturtrüb und spritzig mit feiner Hefenote und cremiger Schaumkrone

158 HEFEWEISSBIER LEICHT, ^{AC} 0,5 l 4.90
FLASCHE

Spritzig leichtes Hefeweißbier mit feiner Hefetrübung fruchtigem Aroma und mild erfrischendem Charakter

159 HEFEWEISSBIER DUNKEL, ^{AC} 0,5 l 4.90
FLASCHE

Aromatisches dunkles Hefeweißbier mit cremiger Hefe, feinen Röstmalznoten und spritzig-süffigem Charakter

160 ALKOHOLFREIES HEFEWEISSBIER, ^{AC} 0,5 l 4.90
FLASCHE

Spritziges alkoholfreies Hefeweißbier mit feiner Hefetrübung, fruchtigen Noten und erfrischend mildem Abgang

161 ALKOHOLFREIES HELLES, ^{AC} 0,5 l 4.90
FLASCHE

Spritzig-frisches alkoholfreies Helles mit mildem Malzkörper, feiner Hopfennote und vollmundigem Wittmann-Charakter aus der Flasche

162 COLA-WEISSBIER ^{AC} 0,5 l 5.00

Spritziges Weißbier mit erfrischender Cola, fein hefig und angenehm süffig

163 RUSS ^{AC} 0,5 l 5.00

Erfrischender Weißbiermix mit spritziger Zitronenlimonade, mild-fruchtig und fein hefearomatisch

164 RADLER ^{AC} 0,5 l 5.00

Spritzig-frisches Biermischgetränk mit feinherbem Wittmann Bier und fruchtiger Zitronenlimonade, angenehm leicht und erfrischend

165 DUNKLES BIER, FLASCHE ^{AC} 0,5 l 5.30

Vollmundiges dunkles Wittmann Bier mit feinen Röstaromen, sanfter Malzsüße und harmonisch mildem Abgang



...immer g'schick guad!

Wittmann

Landshuter Spezialitäten Brauerei

EIN STÜCK
LANDSHUTER
BRAUKUNST.

Gebraut mit besten Zutaten,
mit Leidenschaft und nach
alter bayerischer Tradition.
Seit Generationen.



REGIONAL. ECHT. WITTMANN.



Spirituosen

ETHOS

166	PROSECCO	0,1l	6.00
167	PROSECCO, FLASCHE		28.00
168	MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL ^{FL}		165.00
169	OUZO	2 cl	4.00
170	OUZO AUF EIS ^E	4 cl	7.00
171	OUZO ^{FL}	0,7 l	40.00
174	MARTINI BIANCO, ROSSO ODER DRY	4 cl	8.00
175	CAMPARI MIT SODA ODER ORANGE	4 cl	8.00
176	WODKA LEMON	4 cl	7.00
177	RAMAZZOTTI	4 cl	7.00
178	AMARETTO	4 cl	7.00
179	BAILEYS	4 cl	7.00
180	ROSENLIKÖR	2 cl	4.00
181	METAXA 5 STERNE	2 cl	6.00
182	METAXA 7 STERNE	2 cl	7.00
183	METAXA 15 JAHRE, PORZELLAN-FLASCHE	2 cl	11.00
184	JÄGERMEISTER ^{JE}	2 cl	4.50



ALLERGENE



- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| A Weizen (Gluten) | N Paranuss |
| B Roggen | O Pistazie |
| C Gerste | P Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| D Dinkel | Q Senf und Senferzeugnisse |
| E Eier und Eierzeugnisse | R Sesam und Sesamerzeugnisse |
| F Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | S Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| G Soja und Sojaerzeugnisse | T Fisch |
| H Milch und Milcherzeugnisse | U Schwefeldioxid |
| I Mandeln | V Lupine |
| J Haselnuss | W Weichtiere |
| K Walnuss | Y Laktose |
| L Cashewnuss | Z Sulfite |
| M Pecannuss | |

ZUSATZSTOFFE



- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 7 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 Milcheiweiß |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 koffeinhaltig |
| 5 geschwefelt | 10 chininhaltig |





DESIGNED BY
POLITIS MEDIA

