



**Sehr geehrte Gäste,**

**wir möchten Sie herzlich willkommen heißen im Naturfreundehaus Schonungen Mainblick bei Timo. Seit der Pachtübernahme 2011 verwöhnen wir unsere Gäste nicht nur mit einem herrlichen und einmaligen Ausblick auf unserer Terrasse – auch unsere Küche spiegelt Qualität und Leidenschaft zum Essen wider.**

**In unserem Lokal stehen Qualität und Sauberkeit an oberster Stelle. Aus diesem Grund werden alle Speise frisch zubereitet. Sollten Sie deshalb ein wenig länger auf Ihr bestelltes Essen warten, bitten wir um Ihr Verständnis. Geschmack und Qualität werden Sie überzeugen.**

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Lokal.**

**Mit besten gastronomischen Grüßen**

Pächter

Familie Charchantis – Galgenberg 14 – 97453 Schonungen – Telefon: 09721/59365  
[www.mainblick-schonungen.de](http://www.mainblick-schonungen.de)

## Vorspeisen

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. <b>Zaziki<sup>g</sup></b>   | <b>6,00€</b>  |
| 2. <b>Oliven<sup>7</sup></b>   | <b>6,00€</b>  |
| 3. <b>Peperoni<sup>8</sup> vom Grill</b>   | <b>8,00€</b>  |
| 4. <b>Oktopussalat<sup>d</sup></b><br>Mit Paprika und gewürfelten Zwiebeln   | <b>11,00€</b> |
| 5. <b>Schafskäse<sup>g</sup></b><br>Mit Olivenöl und Oregano   | <b>7,00€</b>  |
| 6. <b>Saganaki<sup>a,c,g</sup></b><br>Gebackener Schafskäse  | <b>9,00€</b>  |
| 7. <b>Schafskäse<sup>g</sup> aus dem Ofen</b><br>Mit Oliven, frischen Tomaten, Zwiebeln und Peperoni <sup>8</sup>          | <b>10,00€</b> |
| 8. <b>Spezialität des Hauses</b><br>Schafskäse <sup>g</sup> überbacken mit Zwiebeln, Peperoni und Metaxasauce <sup>g</sup> | <b>10,50€</b> |
| 9. <b>Gigandes aus dem Ofen</b><br>Dicke Bohnen in Tomatensauce <sup>i</sup> mit Schafskäse <sup>g</sup>                   | <b>8,00€</b>  |
| 10. <b>Mozzarella<sup>g</sup></b><br>Mit frischen Tomaten und Basilikum  | <b>8,00€</b>  |
| 11. <b>Zucchini<sup>a</sup></b><br>Gebackene Zucchinischeiben mit Zaziki <sup>g</sup>                                      | <b>9,00€</b>  |
| 12. <b>Gegrillte Aubergine</b><br>mit Zaziki   | <b>9,00€</b>  |

**Alle Vorspeisen werden mit Brot<sup>a</sup> gereicht!**

## Salate

- |   |                     |                     |
|---|---------------------|---------------------|
| 13. <b>Gemischter Salat</b>   | klein: <b>5,50€</b> | groß: <b>7,50€</b>  |
| 14. <b>Griechischer Salat</b><br>Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven <sup>7</sup> , Peperoni <sup>8</sup> ,<br>Zwiebeln, Schafskäse <sup>g</sup> , Oregano, dazu Brot <sup>a</sup> | klein: <b>8,80€</b> | groß: <b>12,50€</b> |
| 15. <b>Italienischer Salat</b><br>Blattsalat, Tomaten, Gurken, Schinken, gekochtem Ei <sup>c</sup><br>und Käse <sup>g</sup> , dazu Brot <sup>a</sup>                            |                     | <b>11,50€</b>       |
| 16. <b>Chefsalat</b><br>Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven <sup>7</sup> , Zwiebeln,<br>Thunfisch <sup>d</sup> und gekochtem Ei <sup>c</sup> , dazu Brot <sup>a</sup>  |                     | <b>11,50€</b>       |

## Fleischgerichte

- |  |        |
|--|--------|
| 17. <b>Gyros</b>   | 17,00€ |
| Mit Zwiebeln, Zaziki <sup>g</sup> , Pommes und Salat                                     |        |
| 18. <b>Gyros „Fit“</b>   | 17,50€ |
| Mit Zwiebel, Zaziki <sup>g</sup> , griechischem Bauernsalat und Brot <sup>a</sup>        |        |
| 19. <b>Souvlaki „Klassisch“</b>  | 17,00€ |
| 2 Fleischspieße mit Zaziki <sup>g</sup> , Pommes und Salat                               |        |
| 20. <b>Souvlaki „Fit“</b>  | 17,50€ |
| 2 Fleischspieße mit Zaziki <sup>g</sup> , griechischer Bauernsalat und Brot <sup>a</sup> |        |
| 21. <b>Souvlaki „Zeus“</b>   | 17,50€ |
| 2 Fleischspieße mit Gigandes <sup>i</sup> , Zaziki <sup>g</sup> und Brot <sup>a</sup>    |        |
| 22. <b>Herkules-Spieß</b>  | 19,50€ |
| Großer Spieß mit Käse <sup>g</sup> gegrillt, gebratenem Gemüse und Salat                 |        |
| 23. <b>Lammkoteletts</b>   | 19,50€ |
| Mit Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat  |        |
| 24. <b>Kokinisto</b>   | 18,50€ |
| Rindfleisch in Tomatensauce, Pommes und Salat  |        |

## Fischgerichte

- |   |        |
|---|--------|
| 25. <b>Kalamari „Klassisch“</b>   | 18,00€ |
| Frittierter Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> , Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat              |        |
| 26. <b>Kalamari „Fit“</b>   | 18,50€ |
| Frittierter Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> , griechischer Bauernsalat und Brot <sup>a</sup> |        |
| 27. <b>Gegrillter Kalamari<sup>a,m</sup></b>  | 20,50€ |
| Mit Zaziki <sup>g</sup> , Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat   |        |
| 28. <b>Fischfilet<sup>a,d</sup></b>   | 20,00€ |
| Wolfsbarschfilet mit Zaziki <sup>g</sup> , Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat                                    |        |
| 29. <b>Scampi</b>   | 24,50€ |
| Mit Zaziki <sup>g</sup> , Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat   |        |

## Griechische Platten

- |   |        |
|---|--------|
| 30. <b>Stela-Platte</b>   | 18,20€ |
| Gyros, Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> , Pommes, Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat                                       |        |
| 31. <b>Artemis-Platte</b>   | 18,20€ |
| Souvlaki, Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> , Pommes, Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat                                    |        |
| 32. <b>Athen-Platte</b>   | 19,20€ |
| Gyros, Souvlaki, Schweinerückensteak mit Zaziki, Pommes, Gemüsereis und Salat   |        |
| 33. <b>Kreta-Platte</b>   | 19,40€ |
| Gyros, Souvlaki, Lammkoteletts mit Zaziki <sup>g</sup> , Pommes, Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat  |        |
| 34. <b>Rhodos-Platte</b>  | 19,20€ |
| Gyros, Souvlaki, Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Zaziki <sup>g</sup> , Pommes, Gemüsereis <sup>i</sup> und Salat                             |        |
| 35. <b>Vegetarische Platte</b>  | 16,50€ |
| Zucchini, Aubergine und Peperoni vom Grill, Schafskäse <sup>g</sup> , Oliven <sup>7</sup> , Gemüsereis <sup>i</sup> und Zaziki <sup>g</sup> |        |

## Aus dem Ofen

- |  |        |
|--|--------|
| 36. <b>Gyros „Naxos“</b>   | 17,80€ |
| Mit Metaxasauce <sup>g</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes und Salat   |        |
| 37. <b>Gyros „Mykonos“</b>   | 17,80€ |
| Mit Hollandaisesauce <sup>c,g,i</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes und Salat                                    |        |
| 38. <b>Gyros „Spezial“</b>   | 18,20€ |
| Mit Metaxasauce <sup>g</sup> , frischen Tomaten, Schafskäse <sup>g</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes und Salat |        |
| 39. <b>Metaxaschnitzel</b>   | 17,80€ |
| Mit Metaxasauce <sup>g</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes und Salat   |        |
| 40. <b>Hawaiischnitzel</b>   | 17,80€ |
| Mit Schinken, Ananas <sup>6</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken, dazu Pommes und Salat  |        |

## Schnitzel

- |   |        |
|---|--------|
| 41. <b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>a,c,g</sup>  | 15,00€ |
| Vom Schwein mit Pommes und Salat  |        |
| 42. <b>Jägerschnitzel</b> <sup>a,c,g,i</sup>  | 17,00€ |
| Vom Schwein mit Pommes und Salat  |        |
| 43. <b>Metaxaschnitzel</b> <sup>a,c,g</sup>   | 17,00€ |
| Vom Schwein mit Pommes und Salat  |        |
| 44. <b>Schnitzel „Art des Hauses“</b> <sup>a,c,g,i</sup>                                      | 17,00€ |
| Vom Schwein mit einer Spezialsauce, dazu Pommes und Salat                                     |        |
| 45. <b>Cordon Blue</b> <sup>a,c,g</sup>   | 17,00€ |
| Vom Schwein mit Schinken und Käse <sup>g</sup> gefüllt, dazu Pommes und Salat                 |        |
| 46. <b>Schnitzel „El Greco“</b> <sup>a,c,g</sup>  | 17,00€ |
| Vom Schwein gefüllt mit Schafskäse <sup>g</sup> , dazu Pommes und Salat                       |        |
| 47. <b>Knusperhähnchenschnitzel</b> <sup>a,c,g</sup>  | 15,50€ |
| Mit Pommes und Salat  |        |
| 48. <b>Schnitzel á la Chef</b> <sup>a,c,g</sup>   | 17,80€ |
| Mit Gemüsesauce <sup>i</sup> , Schinken und Käse <sup>g</sup> gebraten, dazu Pommes und Salat |        |

## Für unseren kleinen Gäste

je 9,50€

- |   |  |
|---|--|
| 49. <b>Kinder-Gyros</b>   |  |
| Mit Pommes und Zaziki <sup>g</sup>  |  |
| 50. <b>Kinder-Souvlaki</b>  |  |
| 1 Fleischspieß mit Pommes und Zaziki <sup>g</sup>                         |  |
| 51. <b>Kinder-Schnitzel</b>   |  |
| Mit Pommes  |  |
| 52. <b>Kinder-Kalamari</b>  |  |
| Frittierter Tintenfisch <sup>a,m</sup> mit Pommes und Zaziki <sup>g</sup> |  |

## Pizza

53. <b>Napoli</b> <sup>a,c,g</sup>	8,00€
54. <b>Salami</b> <sup>a,c,g</sup>	9,00€
55. <b>Schinken</b> <sup>a,c,g</sup>	9,00€
56. <b>Champignons</b> <sup>a,c,g</sup>	9,00€
57. <b>Mozzarella</b> <sup>a,c,g</sup> Mit frischen Tomaten und Basilikum	9,50€
58. <b>Milano</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Schinken und frischen Champignons	9,50€
59. <b>Hawaii</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Schinken und Ananas <sup>6</sup>	9,50€
60. <b>Mary</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Salami, Schinken und frischen Champignons	9,50€
61. <b>Tonno</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Thunfisch und Zwiebeln	9,70€
62. <b>Chef</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Schinken, Zwiebeln und Knoblauch	9,70€
63. <b>Vesuvio</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Peperoniwurst, Peperoni, roter Paprika und Chiliflocken	9,70€
64. <b>Gyros</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Gyros, Zwiebeln und Peperoni	11,50€
65. <b>Spezial</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Salami, Peperoniwurst, Schinken, frischen Champignons, Peperoni und roter Paprika	10,50€
66. <b>Timo Spezial</b> <sup>a,c,g</sup> Mit Salami, Peperoniwurst, Schinken, frischen Champignons, frischen Tomaten und Zwiebeln	10,50€
67. <b>Vegetarisch</b> <sup>a,c,g</sup> Mit frischen Champignons, frischen Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und roter Paprika	10,50€

**Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse zubereitet!**

**Jede kleine Pizza -2,50€**

## Beilagen

<b>Pommes Frites</b>	4,50€
<b>Gemüsereis</b> <sup>i</sup>	4,50€
<b>Knoblauchkartoffel</b>	5,00€
<b>Gebratenes Gemüse</b>	7,00€
<b>Portion Brot</b> <sup>a</sup>	1,50€

## Göller Biere vom Fass

	0,4 l	0,5 l	1,0 l
Göller Pilsner <sup>a</sup>	3,50€	4,20€	8,20€
Göller Radler <sup>a</sup>	3,50€	4,20€	8,20€
Göller Steinhauer Weisse <sup>a</sup>	-	4,20€	8,20€
Cola-Hefe	-	4,20€	8,20€
Russ	-	4,20€	8,20€
Göller Baptist Helles <sup>a</sup>	3,50€	4,20€	8,20€
Göller Kellerbier <sup>a</sup>	3,50€	4,20€	8,20€



## Göller Biere aus der Flasche (0,5l)

Göller Dunkel <sup>a</sup>	4,20€
Göller Alkoholfrei <sup>a</sup>	4,20€
Göller Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>	4,20€
Göller K.H. Natur-Radler <sup>a</sup>	4,20€
Göller K.H. Radler naturtrüb alkoholfrei <sup>a</sup>	4,20€

## Griechische Weine

### Retsina<sup>7</sup>

Weißer, trockener Tafelwein, geharzt, Qualitätswein  
u.a. empfohlen zu Vorspeisen, Salaten, hellem Fleisch, Fisch und  
Meeresfrüchten oder als Retsina-Schorle.

0,25 l 5,60€

### Mavrodaphne<sup>7</sup>

Honigsüßer Likörwein mit feinem Vanilleton, süß, vollmundig und  
gehaltvoll im Geschmack, Qualitätswein  
u.a. empfohlen zu braunen Kuchen (Nusskuchen), Schoko-Desserts oder  
einfach zum Kaffee.

0,25 l 7,00€

### Naousa<sup>7</sup>

Q.b.A., rot, trocken, Qualitätswein  
u.a. empfohlen zu Käsesorten wie Feta und Manouri, pikanten Wurstsorten,  
Lamm- und Schweinefleisch, Gerichten vom Grill und aus dem Backofen.

0,25 l 5,60€

### Imiglykos<sup>7</sup>

Halbsüßer Rotwein, Qualitätswein  
Ein exzellenter und gut ausgewogener lieblicher Rotwein mit fruchtigem Geschmack.  
Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Nudeln, Käse und Nachspeisen.

0,25 l 5,60€

### Erithros<sup>7</sup>

Trockener Rotwein, Qualitätswein  
Ein besonderer purpurfarbener Wein mit aromatischer Note von roten Früchten und  
Gewürzen und samtigem Geschmack. Genießen Sie ihn mit Pasta, rotem Fleisch und Käse.

0,25 l 5,60€

### Moschofilero<sup>7</sup>

Herber Weißwein, Qualitätswein  
Wein von leuchtend gelber Farbe, blumig und aromareich im Geschmack, angenehmer  
Säuregehalt, mit einem fruchtigen Finale. Passend zu Schweinefleisch, Geflügel,  
Fisch und Meeresfrüchten.

0,25 l 5,60€

### Rosé<sup>7</sup>

Trockener Roséwein, Qualitätswein  
Duft von wilden Blumen und roten Früchten, ausgewogener Geschmack, erfrischender  
Nachgeschmack. Genießen Sie ihn mit Pasta und leichten roten Gängen.

0,25 l 5,60€





## Fränkische Weine

<b>Stammheimer Müller-Thurgau<sup>7</sup></b> Weiß, Halbtrocken, zarte Muskataromen, mild und fruchtig, Qualitätswein	0,25 l	5,60€
<b>Stammheimer Silvaner<sup>7</sup></b> Weiß, Kabinett trocken, frische und grüne Apfel-Birnen-Aromen, Qualitätswein	0,25 l	5,60€
<b>Stammheimer Bacchus<sup>7</sup></b> Weiß, Kabinett halbtrocken, leichtes Holunderblüten-Aromen, Qualitätswein	0,25 l	5,60€
<b>Stammheimer Rotling<sup>7</sup></b> Halbtrocken, fruchtig frisch, Qualitätswein	0,25 l	6,00€
<b>Stammheimer Domina<sup>7</sup></b> Rot, trocken, kräftig und vollmundig, Qualitätswein	0,25 l	7,20€

## Weinschorle

<b>Frankenweinschorle<sup>7</sup></b>	0,25 l	4,00€
	0,40 l	5,50€
<b>Rotweinschorle<sup>7</sup></b>	0,25 l	4,00€
	0,40 l	5,50€

## Spritz

<b>Hugo</b> Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup mit frischer Minze, Limetten und Eis	0,25 l	6,50€
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Mineralwasser, Aperol mit frischer Orange und Eis	0,25 l	6,50€

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,2</sup>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Coca-Cola Light</b> <sup>1,2,3,6,8</sup>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Fanta</b> <sup>2,3</sup>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Spezi</b> <sup>1,2,3</sup>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Sprite</b> <sup>3</sup>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Glas Tafelwasser</b>	0,2 l	1,20€
<b>Flasche Selters</b>	0,5 l	4,00€
Classic, Medium, Naturell	0,75 l	5,50€

## Hofmann Fruchtsäfte



<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	3,20€
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	3,20€
<b>Johannisbeernektar</b>	0,2 l	3,40€
<b>Apfelsaftschorle</b>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
<b>Johannisbeernektarschorle</b>	0,2 l	3,20€
	0,4 l	4,20€
<b>Orangensaftschorle</b>	0,2 l	3,00€
	0,4 l	4,00€

## Griechischen Flaschenweine (0,75l)

### Kalderimi Red

19,00€

Trockener Rotwein

Ein besonderer purpurfarbener Wein mit aromatischer Note von roten Früchten und Gewürzen und samtigem Geschmack.

### Oinothea

15,50€

Lieblich Rotwein

Ein exzellenter und gut ausgewogener lieblicher Rotwein mit fruchtigem Geschmack.

### Kalderimi White

19,00€

Trockener Weißwein

Ein Wein von leuchtend gelber Farbe, blumig und aromareich im Geschmack, angenehmer Säuregehalt, mit einem fruchtigen Finale.

### Fileri

19,00€

Trockener Weißwein

Glänzende Farbe, Duft von Früchten und wilden Blumen, angenehmer Geschmack und erfrischender Nachgeschmack.

### Rosé

17,90€

Trockener Roséwein

Duft von wilden Blumen und roten Früchten, ausgewogener Geschmack, erfrischender Nachgeschmack.

## Spirituosen

### Ouzo

Da wir den Ouzo nicht mehr kostenlos ausschenken, bieten wir diesen symbolisch für:

0,80€

Metaxa 7 Sterne

3,00€

Williams Christ Birne

2,50€

Fränkischer Zwetschgenbrand

2,50€

Fränkischer Mirabellenbrand

2,50€

Asbach

2,50€

Wodka

2,50€

Bailey's Irish Cream

2,50€

Ramazotti

3,00€

mit Zitrone und Eis



## Kaffee und Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	2,50€
Cappuccino <sup>g,1</sup>	3,00€
Latte Macchiato <sup>g,1</sup>	3,50€
Espresso <sup>1</sup>	2,50€
Espresso Doppio <sup>1</sup>	4,50€
Heiße Schokolade <sup>g</sup>	3,50€



## Tee

<b>Kamille</b> Kräutertee		3,20€
<b>Pfefferminze</b> Kräutertee		3,20€
<b>Alpenkräuter</b> Kräutertee		3,20€
<b>All Easy</b> Kräutertee		3,20€
<b>Waldbeere</b> Früchteteemischung mit Waldbeere-Aroma		3,20€
<b>Moringa Lychee</b> Ayurvedische Kräuterteemischung mit Lychee-Limonen-Aroma		3,20€
<b>Mango-Maracuja</b> Rooibostee mit Mango-Maracuja-Aroma		3,20€
<b>Darjeeling First Flush<sup>1</sup></b> Zartblumiger schwarzer Tee		3,20€

## Dessert

<b>Tartufo Classico</b> <sup>a,c,f,g,h</sup> Schokoladen-Trüffeleis mit Zabaione kern	<b>6,00€</b>
<b>Tartufo Bianco</b> <sup>a,c,f,g,h</sup> Weißer Schokoladen-Trüffeleis mit Zabaione kern	<b>6,00€</b>
<b>Tartufo Caffé</b> <sup>a,c,f,g,h</sup> Kaffe-Trüffeleis mit Zabaione kern	<b>6,00€</b>
<b>Griechischer Joghurt</b> <sup>g,h</sup> Mit Honig und Walnüssen	<b>6,00€</b>

---

### Zusatzstoffe

1 = Koffeinhaltig, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Phosphat  
6 = Süßstoff, 7 = Geschwärtzt, 8 = Geschwefelt

### Allergene

a) Glutenhaltig	f) Soja und Sojaerzeugnisse	k) Sesamfrüchte und Sesamerzeugnisse
b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	g) Milch und Milcherzeugnisse	l) Sulfite (E220-228) und Schwefeldioxid
c) Eier und Eierzeugnisse	h) Schalenfrüchte	m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
d) Fisch und Fischerzeugnisse	i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse	n) Lupine und Lupinenerzeugnisse
e) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse	j) Senf und Senferzeugnisse	