



"Zum Hofwirt"



Herzlich willkommen im Gasthaus "Zum Hofwirt"

Genießen Sie die besondere Atmosphäre und den erstklassigen Service in den historischen Mauern des Hofwirts.

Unsere Küche hat für jeden etwas Leckeres bereit: Spezialgerichte aus Griechenland, bayerische Schmankerl, deftige Brotzeiten, Käsespezialitäten aus dem Lechtal und feine Wurst und Schinken aus der Region. Dazu reichen wir ausgesuchte bayerische Biere und von der Sonne verwöhnte griechische Weine.

Für kleinere und größere Gesellschaften und betriebliche Feiern bieten sich die Jakobsstube, das Heidebrünnl, der Gewölbekeller und der große Saal an. Im Dionysos Krasi können Sie mit Freunden einen griechischen Abend feiern.

Herzlich willkommen, Καλή σας όρεξη, guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihre

Familie Cristos Stergiou

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag	11.30 Uhr	bis	14.30 Uhr	Sonntag	11.00 Uhr	bis	14.30 Uhr
	(warme Küche: 11.30 - 14.00 Uhr)				(warme Küche: 11.00 - 14.00 Uhr)		
Dienstag - Samstag	17.00 Uhr	bis	23.30 Uhr		17.00 Uhr	bis	23.30 Uhr
	(warme Küche: 17.00 - 21.30 Uhr)				(warme Küche: 17.00 - 21.30 Uhr)		

Sonntags ist das Lokal für Kaffee und Kuchen durchgehend geöffnet.

Bei schönem Wetter Biergartenbetrieb vor dem Gasthaus.



Kalte Vorspeisen

1 Tzatziki	5,50
2 Thunfischsalat	6,60
3 Auberginencreme 2	6,60
4 Tyrosalata (geriebener Fetakäse mit scharfen pürierten Peperoni 1.2.11)	6,60
5 Feta (griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano)	9,30
6 Oktopussalat (nach traditioneller griechischer Art)	12,50
7 Gemischte kalte Vorspeisenplatte 1.2.11	13,90
8 Gemischte kalte Vorspeisenplatte für zwei Personen 1.2.11	27,80

Warme Vorspeisen

11 Peperoni vom Grill	6,10
12 Zucchini frittiert	8,10
13 Saganaki (frittierter Schafskäse)	9,20
14 Saganaki vom Backofen (nach griechischer Art)	9,20
15 Saganaki mit Honig und Sesam	9,80
16 Dolmades (Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch)	7,80
17 Tiropitakia (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse)	8,80
18 Halumi (original zypriotischer Käse vom Grill)	8,80
19 Gemischte Vorspeisenplatte für eine Person	14,20
20 Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen	28,40
22 Takos (Baguette mit Tomaten und Feta-Käse)	6,50
23 Knoblauchbrot	4,60
24 Talagani (gegrillter Käse mit Fruchtarmelade)	9,30
25 Manitaria (gegrillte Champignons mit Petersilie und Knoblauch, Brot)	7,50



Hausgemachte Suppen

	klein	groß
30 Griechische Bohnensuppe		5,40
31 Tomatencremesuppe		5,40
32 Griechische Kalbssuppe mit Gemüseeinlage		5,40

Salate

33 Salat mit Gyros (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing)	11,90	16,90
34 Salat mit Babykalamari (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Walnuss, Honigbalsamikodressing)	12,30	17,90
35 Horiatiki (traditioneller Bauernsalat mit Schafskäse)	11,90	15,00
36 Chefsalat (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Parmesanstreifen, Walnuss, Honigbalsamikodressing)	11,90	15,50
37 Knackig frischer Salat mit Hähnchenstreifen (Eissalat, Gurken, Tomaten, Croûtons, Spezial-Yoghurtsoße)	12,50	16,00
38 Knackig frischer Salat mit gegrillten Garnelen (Eissalat, Gurken, Tomaten, Croûtons, Senfdressing)	14,90	21,50
39 Knackig frischer Salat mit Talagani (Käse, Eissalat, Rucola, Croûtons, Senfdressing)	12,50	16,00

Beilagen

40 Tomatenreis (nach griechischer Art)		3,50
41 Krokette		3,50
42 Pommes frites		3,50
43 Bratkartoffeln		4,50
44 Pita (gebackenes Fladenbrot)		2,90



Hauptgerichte vom Grill

	klein	groß
50 Kalbsleber "Sikotakia" (mit angebratenen Zwiebeln, Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat)	13,40	18,20
51 Hähnchenbrustfilet (Pommes und gemischter Salat)	11,60	16,00
52 Frikadellen "Suzuki" (nach griechischer Art: Pita, Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki und gemischter Salat)	11,80	14,50
53 Hacksteak "Bifteki" (gefüllt mit Tomaten und Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat)	14,10	18,40
54 Souvlaki (Fleischspieße mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)	10,90	15,50
55 Gyros (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)	10,90	16,50
56 Lammkotelett "Paidakia" (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)	13,40	20,80



Mixplatte

	klein	groß
60 Gyros und Kalamari (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)	13,90	18,50
61 Gyros und Souvlaki (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)		17,40
62 Gyros, Souvlaki und Schweinesteak (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)		19,30
63 Gyros und Kalbsleber (Reis, Tzatziki und gemischter Salat)	13,90	18,70
66 Hähnchenbrustfilet (Honig-Sesam-Sauce, Röstkartoffel und gemischter Salat)		17,80

Spezialitäten

67 Kokkinisto, Ofengulasch griechische Art (wahlweise mit dicken Bohnen, Auberginen, Schalottenzwiebeln oder Reismudeln, dazu gemischter Salat)		20,50
68 Moussaka (Aubergine, Kartoffel, Hackfleisch, Bechamelsauce und gemischter Salat)		17,90
69 Lammkeule (wahlweise mit dicken Bohnen, Auberginen, Schalottenzwiebeln, dazu gemischter Salat)		22,00
70 Gyros in der Pfanne mit Champignonrahmsoße (Kroketten und gemischter Salat)	14,90	19,60
71 Gefüllter Spieß (Schweinefilet gefüllt mit Feta-Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat)		21,10
72 Gyros in Metaxa-Rahmsoße (Kroketten und gemischter Salat)	14,90	19,60
73 Hähnchen a la crème (Kroketten und gemischter Salat)	14,30	18,80



Bayerische Küche

	klein	groß
74 Schweinefilet (mit Spätzle und Pilzrahmsoße, dazu gemischter Salat)	13,90	18,50
75 Schweineschnitzel (Pommes und gemischter Salat)	10,90	13,40
77 Zwiebelrostbraten, ca. 250 g. (frische Röstzwiebeln, Kässpatzen, Bratensoße und gemischter Salat)		24,90
79 Rumpsteak vom Black Angus Rind, ca. 250 g. (Kräuterbutter, Röstkartoffel und gemischter Salat)		28,50
409 Auf Vorbestellung (ab 15 Personen) Bayrischer Schmankerlteller (Haxe und Schäufele klein, Bratensoße mit Kloß, gemischter Salat)		



Fischgerichte

	klein	groß
80 Kalamari fritti (Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	13,90	18,90
81 Garmelen gegrillt (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	17,60	27,90
82 Zanderfilet vom Grill (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)		20,50
83 Lachsfilet vom Grill (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)		20,50
84 Doradenfilet vom Grill (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	13,90	20,50
85 Babykalamari vom Grill (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	13,90	20,50
86 Kalamari, gefüllt mit Schafkäse) (Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	16,30	23,20
87 Fischplatte (Doraden, Zanderfilet, Kalamari, Scampi, Gemüse, Mayo-Knoblauch-Dip und gemischter Salat)	22,00	37,50



Kinderteller

	klein	groß
90 Souvlaki für Kids (Pommes und gemischter Salat)	<input type="checkbox"/>	9,90
91 Gyros für Kids (Pommes und gemischter Salat)	<input type="checkbox"/>	9,90
92 Hähnchenschnitzel für Kids (Pommes und gemischter Salat)	<input type="checkbox"/>	9,90
93 Spätzle mit Soße	<input type="checkbox"/>	5,90





Bayerische Brotzeiten

	klein	groß
400 Bayrischer Wurstsalat *	<input type="text"/>	<input type="text"/>
401 Schweizer Wurstsalat *	<input type="text"/>	<input type="text"/>
402 Saurer Teller für eine Person * (Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
403 Saurer Teller für 2 Personen * (Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
404 Fränkische Bratwürste (mit Kraut und Brot vom Metzger Geißelmeier)	<input type="text"/>	9,70
405 Hofwirtbrotzeit * (verschiedene Wurstsorten, Käse, Brot)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
407 Scharfer Leberkäse * (mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat)	9,20	12,20
408 Currywurst mit Pommes *	<input type="text"/>	9,90

* mit Phosphat, Nitritpökelsalz



Warme Getränke

	klein	groß
300 Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)		3,30
301 Italienischer Espresso		2,20
302 Tasse Kaffee		2,50
303 Latte Macchiato (Espresso mit aufgeschäumter Milch)		4,30
304 Griechischer Mokka		3,20
305 Tee (schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille)		3,20

Nachspeisen

350 Galaktobourekko (gebackenes Grießdessert)		5,80
351 Griechischer Joghurt mit Honig		5,90
352 Portokalopita mit Vanilleeis (griechischer Orangenkuchen)		6,10
353 Vanilleeis mit heißen Himbeeren		5,90
354 Vanilleeis mit Schokosoße		5,90
355 Gemischtes Eis (Vanille, Schoko und Erdbeereis)		5,70
356 Schokosoufflé mit Vanilleeis		6,60



Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
100	Tafelwasser	2,60	3,50
101	Coca-Cola (koffeinhaltig)	0,33 l 2,60	3,70
102	Cola Light (koffeinhaltig)	0,33 l	3,50
103	Limonade (Orange, Zitrone, konserviert mit Benzoesäure 1,3)	2,60	3,70
104	Bitter Lemmon (Schweppes, chininhaltig)	3,20	4,80
105	Mezzo-Mix (Cola-Mix, koffeinhaltig)	2,60	3,70
106	Apfelsaft	3,20	4,80
107	Orangensaft	3,20	4,80
108	Traubensaft	3,20	4,80
109	Johannisbeersaft	3,20	4,80
110	Apfelsaftschorle sauer (mit Tafelwasser)	2,60	3,70
111	Orangensaftschorle (mit Tafelwasser)	2,60	3,70
112	Traubensaftschorle (mit Tafelwasser)	2,60	3,70
113	Johannisbeerschorle (mit Tafelwasser)	2,60	3,70
114	Apfelsaftschorle süß (mit Limonade, 3)	0,5 l	3,50
116	Mozart Mineralwasser	0,75 l	6,70
117	Stilles Wasser	0,5 l	3,70
118	Stilles Wasser	1,0 l	6,70



Biere

120	Pils vom Faß	0,33 l	4,00
121	Helles Export vom Faß	0,5 l	4,00
122	Helles Weizen	0,5 l	4,00
123	Dunkles Weizen	0,5 l	4,00
124	Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,00
125	Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,00
126	Radler 3	0,5 l	4,00
127	Leichtes Weizen	0,5 l	4,00
128	Dunkles Bier	0,5 l	4,00
129	Cola-Weizen	0,5 l	4,00
130	Russ (Weizen und Zitronenlimonade, 3)	0,5 l	4,00
131	Goaß	0,5 l	6,80

Spirituosen

140	Ouzo	40%	2 cl	2,50
141	Metaxa****	40%	2 cl	5,00
142	Metaxa*****	40%	2 cl	5,80
143	Metaxa very old	40%	2 cl	9,40
144	Ramazotti (mit Zitrone und Eis)	30%	4 cl	4,50
145	Baccardi-Cola (koffeinhaltig)	38%	4 cl	6,50
146	Wodka mit Bitter Lemmon	40%	4 cl	6,50
147	Campari Orange	40%	4 cl	6,50
148	Fernet-Branca	42%	2 cl	3,70
149	Williamsbirne	40%	2 cl	3,70
150	Whisky	40%	4 cl	6,50



Offene Weißweine

0,25 l

5,90

- 160 Athos (trocken, herbfruchtig, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki)
- 161 Makedonikos (vollmundig, mit Akzenten von Zitronen und Orangen)
- 162 Retsina (typisch griechischer Wein aus geharzten Fässern)
- 163 Finos Imiglykos (lieblicher Tafelwein)
- 164 Samos (süßer Likörwein von der Insel Samos)
- 165 Mostra (Hauswein aus der Heimat von Cristos Stergiou)

Offene Rotweine

0,25 l

5,90

- 166 Athos (trocken, herbfruchtig, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki)
- 167 Nemea (körperreich und vollmundig vom Peloponnes)
- 168 Finos Imiglykos (lieblicher Tafelwein)
- 169 Mawrodafni (würziger Likörwein aus Patras)
- 170 Mostra (Hauswein aus der Heimat von Cristos Stergiou)

Offene Roseweine

0,25 l

5,90

- 171 Roditis (trockener, würziger Rose)
- 172 Retsina Rose (typisch griechischer Wein aus geharzten Fässern)
- 173 Mostra (Hauswein aus der Heimat von Cristos Stergiou)

Weinschorle

0,4 ~~0,25~~ l

5,90

- 174 Weinschorle weiß, sauer
- 175 Weinschorle weiß, süß
- 176 Weinschorle rot, sauer 0,4 l
- 177 Weinschorle rot, süß

Aperitifs

0,4 l

7,20

- 178 Aperol Spritz
- 179 Lillet
- 180 Limoncello

*mit Farbstoff (1), *mit Konservierungsstoff (2), *mit Antioxidationsmittel (3),
 *mit Geschmacksverstärker (4), *geschwefelt (5), *mit Süßungsmittel (9), *mit Milchweib (11)

Aus der Schaidler Chronik*

1449*

“Abt und Convent senden eine ehrbare Botschaft an König Friedrich, um ihm anzuzeigen, welche Störungen im Gottesdienste sie leiden müssen durch den Anlauf der Gäste und ihr ungebührliches Geschrei, - auf dieses Vorbringen haben ihre Majestät mit Rath und Verwilligung der Reichsfürsten dem Abt und Convent erlaubt, ein Gast-und Schankhaus vor dem Tore zu erbauen, weil das bisherige Gasthaus im Kloster beim Kreuzgang gestanden. Der Kaiser bewilligte auch dafür Freiheiten und setzte eine Strafe von 6 Mark Gold an für jeden, welcher Unzucht, Frevel oder Uebermuth zu üben sich unterstehen würde” (Schaidler, S. 138). Das Baujahr des ersten Gasthauses ist unbekannt.



Das “Würthshaus” (links, nördlich vom Torturm) wird auf einem Bild zur Zeit von Abt Judas Thaddäus Mayr ausgewiesen. Es zeigt einen dreigeschossigen Bau mit zwei Türmchen.

1659*

“Das Gasthaus außerhalb des Klosters wird gebaut” (M. Schaidler, S 219). Dendrologische Untersuchungen des Dachgebälks bestätigten, dass der Dachstuhl der Hofwirtschaft in diesem Jahr errichtet wurde. Das obige Bild und bauliche Anzeichen für zwei Ecktürme deuten auf einen Umbau hin, bei dem ein Obergeschoss und die Türmchen abgerissen und die Giebelseiten geändert wurden. Als erster Wirt und Metzger außerhalb der Pforte wird Paul Schweizer genannt. Als Kaserne des reichsunmittelbaren Klosters diente das gegenüberliegende “Widerhaus”, das 1732 unter Abt Rogerius Friesl erbaut wurde.

2005-2009

Das Gasthaus, das viele Jahre zum Besitz der Donauwörther Kronenbrauerei gehörte, stellte 2002 den Betrieb ein. Im Jahr 2005 wurde der “Förderverein zum Erhalt der Hofwirtschaft” gegründet. Dieser erwarb zwei Jahre später das Gebäude mit dem Ziel, es zu sanieren und der Allgemeinheit wieder zugänglich zu machen. Noch im gleichen Jahr wurde mit den Umbau- und Renovierungsarbeiten begonnen. Am 11. November 2009 übergab der Verein die Hofwirtschaft der Öffentlichkeit. Bis zur endgültigen Fertigstellung waren es 20.406 Arbeitsstunden, die von über 200 engagierten Kaisheimer Bürgerinnen und Bürgern uneigennützig und mit beachtenswertem Engagement erbracht worden waren.



1928



2005-2009



2015

*Schaidler, Martin: Chronik des ehemaligen Reichstiftes Kaisersheim. Nordlingen. 1867