



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

Montag	Ruhetag					
Dienstag	17.00 Uhr	bis	23.30 Uhr	(warme Küche: 17.00 - 22.00 Uhr)		
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)
	17.00 Uhr	bis	23.30 Uhr			17.00 Uhr bis 23.30 Uhr
	(warme Küche: 17.00 - 22.00 Uhr)					(warme Küche: 17.00 - 22.00 Uhr)

Sonntags ist das Lokal für Kaffee und Kuchen von April bis September durchgehend geöffnet.

Bei schönem Wetter Biergartenbetrieb vor dem Gasthaus.

Gasthaus „Zum Hofwirt“, Hauptstr. 44, 86687 Kaisheim --- Tel.: 09099 - 966 18 95



Kalte Vorspeisen

1	<i>Tzatziki</i>	4,20 €
2	<i>Thunfischsalat</i>	4,90 €
3	<i>Auberginencreme</i> ²	4,90 €
4	<i>Tyrosalata</i> (geriebener Fetakäse mit scharfer pürrierter Peperoni ^{1,2,11})	4,90 €
5	<i>Feta</i> (griechischer Schafskäse mit Olivenöl und Oregano)	7,20 €
6	<i>Oktopussalat</i> (nach traditioneller griechischer Art)	8,90 €
7	<i>Gemischte kalte Vorspeisenplatte</i> ^{1,2,11}	10,80 €
8	<i>Gemischte kalte Vorspeisenplatte für zwei Personen</i> ^{1,2,11}	21,60 €

Warme Vorspeisen

11	<i>Peperoni vom Grill</i>	4,50 €
12	<i>Zucchini frittiert</i>	6,30 €
13	<i>Saganaki</i> (frittierter Schafskäse)	6,30 €
14	<i>Saganaki vom Backofen</i> (nach griechischer Art)	6,30 €
15	<i>Saganaki mit Honig und Sesam</i>	7,50 €
16	<i>Dolmades</i> (Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch)	6,20 €
17	<i>Tiropitakia</i> (Blätterteig gefüllt mit Schafskäse)	6,00 €
18	<i>Halumi</i> (original zypriotischer Käse vom Grill)	6,50 €
19	<i>Gemischte Vorspeisenplatte für eine Person</i>	10,80 €
20	<i>Gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen</i>	21,60 €
21	<i>Oktopus vom Grill</i>	10,80 €
22	<i>Takos</i> (Baguette mit Tomaten und Feta-Käse)	4,50 €
23	<i>Knoblauchbrot</i>	3,00 €



Hausgemachte Suppen

30	Griechische Bohnensuppe	3,80 €
31	Tomatencremesuppe	3,80 €
32	Griechische Kalbsuppe mit Gemüseeinlage	3,80 €

Salate

		<i>klein</i>	<i>groß</i>
33	Salat mit Gyros (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten Cocktailtomaten, Walnuss, Honigbalsamiodressing)	9,50 €	14,50 €
34	Salat mit Babykalamari (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten Cocktailtomaten, Walnuss, Honigbalsamiodressing)	9,50 €	15,50 €
35	Horiatiki (traditioneller Bauernsalat mit Schafskäse)	8,50 €	12,00 €
36	Chefsalat (Rucola, Spinat, Radicchio, Eissalat, Feigen, sonnengetrocknete Tomaten Cocktailtomaten, Parmesanstreifen, Walnuss, Honigbalsamiodressing)	8,50 €	12,00 €
37	Knackig frischer Salat mit Hähnchenstreifen (Eissalat, Gurken, Tomaten, Croûtons, Spezial-Yoghurtsoße)	9,00 €	13,50 €
38	Knackig frischer Salat mit gegrillten Garnelen (Eissalat, Rucola, Cocktailtomaten, Croûtons, Senfdressing)	11,00 €	17,50 €

Beilagen

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



Hauptgerichte vom Grill

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
50 <i>Kalbsleber „Sikotakia“</i> <i>(mit angebratenen Zwiebeln, Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	9,80 €	13,70 €
51 <i>Hähnchenbrustfilet</i> <i>(mit Pommes und gemischtem Salat)</i>	8,90 €	11,80 €
52 <i>Frikadellen „Suzuki“</i> <i>(nach griechischer Art: Pita, Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki und gemischter Salat)</i>	8,00 €	10,40 €
53 <i>Hacksteak „Bifteki“</i> <i>(gefüllt mit Tomaten und Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat)</i>	9,80 €	13,80 €
54 <i>Souvlaki</i> <i>(zwei Fleischspieße mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	8,50 €	10,90 €
55 <i>Gyros</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	8,50 €	12,30 €
56 <i>Lammkotelett „Paidakia“</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	10,90 €	16,00 €



Unsere Familie: Vasiliki, Christos, Konstantinos, Apostolos und Stergios Stergiou



Mixplatte

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
60 <i>Gyros und Kalamari</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	10,40 €	14,20 €
61 <i>Gyros und Souvlaki</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>		12,90 €
62 <i>Gyros, Souvlaki und Schweinesteak</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>		14,90 €
63 <i>Gyros und Kalbsleber</i> <i>(mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	10,60 €	14,50 €

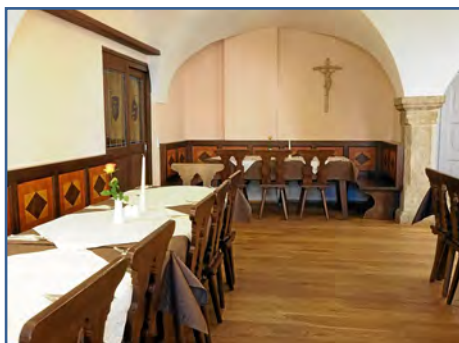
Spezialitäten

68 <i>Moussaka</i> <i>(Aubergine, Kartoffel, Hackfleisch, Béchamelsauce und gemischter Salat)</i>		13,90 €
69 <i>Lammkeule</i> <i>(wahlweise mit</i> <i>dicken Bohnen, Auberginen, Schalottenzwiebeln oder Reismudeln) dazu gemischter Salat)</i>		16,50 €
70 <i>Gyros in der Pfanne mit Champignonrahmsoße</i> <i>(mit Kroketten und gemischtem Salat)</i>	11,00 €	14,90 €
71 <i>Gefüllter Spieß</i> <i>(Schweinefilet gefüllt mit Feta-Käse, dazu Reis, Tzatziki und gemischter Salat)</i>		16,80 €
72 <i>Gyros in Metaxa-Rahmsoße</i> <i>(mit Kroketten und gemischtem Salat)</i>	10,50 €	14,50 €
73 <i>Hähnchen à la crème</i> <i>(mit Kroketten und gemischtem Salat)</i>	10,80 €	14,80 €



Bayerische Küche

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
74 <i>Schweinefilet</i> <i>(mit Spätzle und Pilzrahmsoße, dazu gemischter Salat)</i>	10,50 €	13,80 €
75 <i>Schweineschnitzel</i> <i>(mit Pommes und gemischtem Salat)</i>	7,90 €	9,30 €
77 <i>Zwiebelrostbraten</i> <i>(mit frischen Röstzwiebeln, Kässpätzlen, Bratensoße und gemischtem Salat)</i>		18,20 €



Jakobstube



Großer Saal



Fischgerichte

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
80 <i>Kalamari fritti</i> <i>(Tzatziki und gemischter Salat)</i>	10,50 €	14,50 €
81 <i>Garnelen gegrillt</i> <i>(sechs Stück mit Gemüse, Tzatziki und gemischtem Salat)</i>	14,50 €	23,50 €
82 <i>Zanderfilet vom Grill</i> <i>(Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>		16,90 €
83 <i>Lachsfilet vom Grill</i> <i>(Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>		16,90 €
84 <i>Doradenfilet vom Grill</i> <i>(Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>	10,50 €	16,90 €
85 <i>Babykalamari vom Grill</i> <i>(Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>	11,00 €	15,50 €
86 <i>Kalamari, gefüllt mit Schafkäse</i> <i>(Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>	12,00 €	17,50 €
87 <i>Große Fischplatte</i> <i>(Doraden-, Zanderfilet, Kalamari, Scampi, Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat)</i>		26,00 €



Biergarten



Kinderteller

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------|--------|
| 90 | <i>Souvlaki für Kids</i>
(mit Pommes und gemischtem Salat) | 8,50 € |
| 91 | <i>Gyros für Kids</i>
(mit Pommes und gemischtem Salat) | 8,50 € |
| 92 | <i>Hähnchenschnitzel für Kids</i>
(mit Pommes und gemischtem Salat) | 8,50 € |
| 93 | <i>Spätzle mit Soße</i> | 3,80 € |



Kloster, Torturm und Gasthaus (Postkarte von 1928)



Bayrische Brotzeiten

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
400 <i>Bayrischer Wurstsalat</i> *	5,80 €	7,20 €
401 <i>Schweizer Wurstsalat</i> *	6,00 €	7,60 €
402 <i>Saurer Teller für eine Person</i> * (<i>Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot</i>)		7,60 €
403 <i>Saurer Teller für 2 Personen</i> * (<i>Wurstsalat, roter und weißer Presssack, Limburger und Brot</i>)		15,00 €
404 <i>Fränkische Bratwürste</i> (<i>mit Kraut und Brot vom Metzger Geißelmeier</i>)		7,40 €
405 <i>Hofwirtbrotzeit</i> * (<i>verschiedene Wurstsorten, Käse, Brot</i>)	9,50 €	13,50 €
406 <i>Reißler Käsebrett mit Brot</i> (<i>mit sechs Käsesorten aus dem Lechtal</i>)	10,30 €	15,50 €
407 <i>Scharfer Leberkäse</i> * (<i>mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>)	6,00 €	8,50 €
408 <i>Currywurst mit Pommes</i> *		7,40 €

★ *mit Phosphat, Nitritpökelsalz*



Warme Getränke

300	<i>Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)</i>	2,50 €
301	<i>Italienischer Espresso</i>	2,20 €
302	<i>Tasse Kaffee</i>	2,10 €
303	<i>Latte Macchiato (Espresso mit aufgeschäumter Milch)</i>	2,80 €
304	<i>Griechischer Mokka</i>	2,50 €
305	<i>Tee (schwarz, Früchte, Pfefferminz, Kamille)</i>	2,50 €

Nachspeisen

350	<i>Galaktoboureko (gebackenes Grießdessert)</i>	3,90 €
351	<i>Griechischer Joghurt mit Honig</i>	4,50 €
352	<i>Portokalopita mit Vanilleeis (griechischer Orangenkuchen)</i>	3,90 €
353	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	4,30 €
354	<i>Vanilleeis mit Schokosoße</i>	4,30 €
355	<i>Gemischtes Eis (Vanille-, Schoko- und Erdbeereis)</i>	3,90 €



Alkoholfreie Getränke

	<i>0,2 L</i>	<i>0,4 L</i>
<i>100 Tafelwasser</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>101 Coca-Cola (koffeinhaltig)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>102 Cola Light (koffeinhaltig)</i>	<i>0,33 L</i>	<i>2,90 €</i>
<i>103 Limonade (Orange, Zitrone; konserv. mit Benzoesäure 1,3)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>104 Bitter Lemmon (Schweppes; chininhaltig)</i>	<i>2,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>105 Mezzo-Mix (Cola-Mix, koffeinhaltig)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>106 Apfelsaft</i>	<i>2,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>107 Orangensaft</i>	<i>2,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>108 Traubensaft</i>	<i>2,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>109 Johannisbeersaft</i>	<i>2,80 €</i>	<i>3,80 €</i>
<i>110 Apfelsaftschorle sauer (mit Tafelwasser)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>111 Orangensaftschorle (mit Tafelwasser)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>112 Traubensaftschorle (mit Tafelwasser)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>113 Johannisbeerschorle (mit Tafelwasser)</i>	<i>2,20 €</i>	<i>2,90 €</i>
<i>114 Apfelsaftschorle süß (mit Limonade, 3)</i>	<i>0,5 L</i>	<i>2,70 €</i>
<i>116 Mozart Mineralwasser</i>	<i>0,75 L</i>	<i>4,80 €</i>
<i>117 Stilles Wasser</i>	<i>0,5 L</i>	<i>2,90 €</i>
<i>118 Stilles Wasser</i>	<i>1,0 L</i>	<i>4,80 €</i>

Biere

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

Spirituosen

140	<i>Ouzo</i>	40 %	2 cl	2,50 €
141	<i>Metaxa *****</i>	40 %	2 cl	4,00 €
142	<i>Metaxa *****</i>	40 %	2 cl	5,00 €
143	<i>Metaxa very old</i>	40 %	2 cl	6,90 €
144	<i>Ramazotti (mit Zitrone und Eis)</i>	30 %	4 cl	3,90 €
145	<i>Bacardi-Cola (koffeinhaltig)</i>	38 %	4 cl	5,50 €
146	<i>Wodka mit Bitter Lemmon</i>	40 %	4 cl	5,50 €
147	<i>Campari Orange</i>	40 %	4 cl	5,50 €
148	<i>Fernet-Branca</i>	42 %	2 cl	3,00 €
149	<i>Williamsbirne</i>	40 %	2 cl	3,00 €
150	<i>Whisky</i>	40 %	4 cl	5,50 €



Offene Weißweine

0,25 L 4,30 €

- 160 *Athos* (trocken, herbfruchtig, vom heiligen Berg Athos bei Chalkidiki)
- 161 *Makedonikos* (vollmundig, mit Akzenten von Zitronen und Orangen)
- 162 *Retsina* (typisch griechischer Wein, der durch Lagerung in geharzten Fässern seinen markanten Geschmack erhält)
- 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 4,30 €

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

Offene Roséweine

0,25 L 4,30 €

- 171 *Roditis* (trockener, würziger Rosé)
- 172 *Retsina Rosé* (typisch griechischer Wein, der durch Lagerung in geharzten Fässern seinen markanten Geschmack erhält)
- 173 *Mostra* (Hauswein aus der Heimat von Cristos Stergiou)

Weinschorle

0,4 L 4,30 €

- 174 *Weinschorle weiß, sauer*
- 175 *Weinschorle weiß, süß*
- 176 *Weinschorle rot, sauer*
- 177 *Weinschorle rot, süß*

178 Aperol Spritz

0,4 L 4,80 €

„mit Farbstoff“ (1); „mit Konservierungsstoff“ (2); „mit Antioxidationsmittel“ (3); „mit Geschmacksverstärker“ (4); „geschwefelt“ (5); „mit Süßungsmittel“ (9); „mit Milcheiweiß“ (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 „Wirthshaus“ (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 II. 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. Nördlingen. 1867.