

Sehr geehrter Gast!

Wir freuen uns Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

*Ziel unserer Anstrengungen ist es,
Sie mit einer ausgewogenen Auswahl
an Speisen und Getränken zu verwöhnen.*

Unsere Bemühungen sind stets jeden Gast zufrieden zu stellen.

*Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,
so sagen Sie es uns bitte.*

*Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der uns ermöglicht,
Ihren Wünschen gerecht zu werden.
Wir machen Gastronomie aus Liebe.*

Ihr Restaurant

ATHOS
Lichtenstein

**www.athos-Lichtenstein.de
& Facebook**

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,
bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits
in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen
nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker,
wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

Eine tolle Geschenkidee!

Unsere Geschenkgutscheine für jeden Anlaß!



Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die sie nicht so schnell vergessen werden.

Alle Speisen gut verpackt auch zum Mitnehmen!

Warme und kalte Vorspeisen

Warme und kalte Vorspeisen

999 Kalte Vorspeisenplatte	8,20 €
Zaziki, Schafskäsecremé (Tirokafteri), Auberginencremé, Dolmadakia, Knoblauchbrot spezial mit Tomatenstückchen und Käse überbacken	
1 Oliven⁽⁴⁾ und Peperoni⁽⁴⁾	2,80 €
2 Zaziki	3,90 €
aus feinsten Zutaten wie Spezialjoghurt, frischen Gurken, frischen Knoblauch und Gewürzen hergestellt.	
3 Schafskäse	5,40 €
Original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl	
4 Muscheln	6,40 €
in einer pikanten Knoblauchsauce, dazu Zaziki	
5 Keftedakia - Hackfleischbällchen	6,10 €
mit Tomatensauce und Zaziki	
555 Auberginencremé	4,40 €
nach griechischer Art	
6 Auberginen	6,10 €
aus dem Backofen	
7 Milde Paprika in der Pfanne gebraten	5,80 €
dazu Zaziki	
777 Tirokafteri	4,40 €
Schafskäsecremé (pikant)	
8 Dolmadakia	4,90 €
gefüllte Weinblätter dazu Zaziki	
9 Kalamarisringe in der Pfanne	7,20 €
dazu Zaziki	
10 Knoblauchbrot	3,30 €
nach Art des Hauses	
11 Spezial-Auberginen und Zucchini	6,40 €
gebraten mit einer Knoblauchsauce, dazu Zaziki	
13 Saganaki	5,70 €
gebratener Schafskäse	
14 Schafskäse gegrillt	5,90 €
im Ofen gegrillt mit Tomaten und Zwiebeln	
15 Dicke Bohnen	5,60 €
weiße Riesenbohnen mit Tomatensauce und mit Schafskäse überzogen	
16 Peperoni⁽⁴⁾ gegrillt	6,20 €
mit frischem Knoblauch, dazu Zaziki	

◆
Für die Gäste
nur das Beste!
Wir verwenden
für unsere Produkte
und Gerichte
nur beste Zutaten.

Suppen Suppen

- | | | |
|----|-------------------------|--------|
| 17 | Gulaschsuppe | 3,80 € |
| 18 | Griechische Bohnensuppe | 3,60 € |
| 19 | Hühnersuppe | 3,60 € |

Frische Salate Frische Salate

- vitaminreich und knackig -

- | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 22 | Bauernsalat
Tomaten, Gurken, grüner Salat,
Schafskäse, Peperoni ^{vegan} ,
Oliven ^{vegan} und Hausdressing | 6,90 € |
| 23 | Original griechischer Salat
Tomaten, Gurken, Schafskäse,
Oliven ^{vegan} , Peperoni ^{vegan}
verfeinert mit Olivenöl | 7,40 € |
| 24 | Salat „Copacabana“
grüner Salat mit zart gegrilltem
Hähnchenbrustfilet und Hausdressing | 9,90 € |
| 25 | Thunfischsalat
mit grünem Salat, Thunfisch, Tomaten,
Gurken, Ei, Oliven ^{vegan} , Peperoni ^{vegan}
und Hausdressing | 7,80 € |

Unsere Vorspeisen, Suppen und Salate
werden mit Brot serviert.

Beilagen Beilagen

- | | | |
|-----|----------------------------|--------|
| 27 | Pommes frites | 1,60 € |
| 28 | Reis | 1,60 € |
| 29 | Athoskartoffeln | 2,20 € |
| 30 | Knoblauchkartoffeln | 2,50 € |
| 31 | Folienkartoffel mit Zaziki | 2,70 € |
| 331 | Spaghetti | 1,60 € |
| 26 | Reisnudeln (Kritharaki) | 1,60 € |

Grillspezialitäten Grillspezialitäten

- Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.
- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 32 | Gyros
Fleischspezialität geschnitten vom Riesenspieß, dazu Athoskartoffeln | 11,70 € |
| 33 | Gyros mit Zaziki
dazu Knoblauchkartoffeln | 11,90 € |
| 334 | Gyros Spezial
mit Schafskäse, Tomaten, überbacken mit Metaxasauce und Schnittkäse sm , dazu Reis | 13,20 € |
| 35 | Gyros – Pfännchen
mit Metaxasauce, dazu Reis | 12,40 € |
| 36 | Souvlaki
zwei Schweinefleischspieße, Zaziki, dazu Reis | 11,60 € |
| 37 | Zyklopenauge
Schweinehacksteak mit Spiegelei, mit Metaxasauce überbacken | 12,30 € |
| 38 | Bifteki gefüllt
Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis | 12,20 € |
| 39 | Steaks vom Schweinerücken
mit Metaxasauce, dazu Reis | 11,30 € |
| 40 | Rinderleber mit Röstzwiebeln
dazu Reis | 11,00 € |
| 41 | Kukuli – Teller
Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce überbacken, dazu Knoblauchkartoffeln | 12,90 € |
| 42 | Meteora – Teller
Schweinesteaks gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Metaxasauce, Zaziki, dazu Reis | 12,90 € |
| 442 | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Kräuterbutter, Zaziki, dazu Reis | 12,50 € |
| 443 | Hähnchenbrustfilet „Spezial“
gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Metaxasauce, dazu Reis | 13,60 € |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!
Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!
Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Grillteller

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 43 | Kreta – Teller
Gyros, Rinderleber, dazu Reis | 12,00 € |
| 44 | Thessaloniki – Teller
Gyros, Souvlaki, dazu Reis | 12,00 € |
| 45 | Kanalaki – Teller
Schweinesteak, Gyros, dazu Reis | 12,00 € |
| 47 | Mykonos – Teller
Gyros, Schweinesteak, Lammkotelett,
Rinderleber, dazu Athoskartoffeln | 13,20 € |
| 48 | Ipiros-Teller
2 Suzuki, 1 Souvlaki, 2 Rinderleber,
dazu Knoblauchkartoffeln | 13,30 € |
| 49 | Minotaurus – Teller
Gyros, Schweinefilet,
Zaziki, dazu Reis | 12,60 € |
| 50 | Athen – Teller
Souvlaki, Gyros, Suzuki, Zaziki,
dazu Knoblauchkartoffeln | 13,30 € |
| 51 | Thomas – Teller
Schweinesteak, Suzuki,
Souvlaki, Lammkotelett, Gyros,
Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln | 14,30 € |
| 52 | Papatrechas – Teller
Souvlaki, Gyros,
Schweinesteak, Suzuki,
dazu Reis | 13,60 € |
| 54 | Bacchus – Teller
Souvlaki, Schweinefilet,
Schweinesteak, Gyros,
dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki | 13,70 € |
| 69 | Gyros mit
gegrilltem Hähnchenbrustfilet
Zaziki, dazu Reis | 12,60 € |

— ◆ —
Souvlaki = Fleischspieß

Bifteki = gefülltes

Hackfleisch

mit Schafskäse (Feta)

Suzuki =

Schweinehackröllchen

Gyros = kleingeschnittenes

Fleisch vom Drehspieß

— ◆ —

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!

Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!

Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Lammspezialitäten vom Grill

55	Paidakia 5 Lammkoteletts dazu Athoskartoffeln	13,00 €
57	4 Lammkoteletts mit Riesenbohnen, dazu Brot	12,10 €
59	5 Lammkoteletts mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln	13,50 €
60	Lammspieße 2 Lammspieße, Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln	13,90 €
61	Lammfilet mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki	14,60 €
62	Lammplatte 2 Lammkoteletts, 1 Lammspieß, 1 Lammfilet, mit Zaziki, dazu Knoblauchkartoffeln	15,10 €
63	Juwetzi – Spezial 4 Lammkoteletts vom Grill mit Kritharaki und Schnittkäse® überbacken, in einer Würzsauce angerichtet	13,40 €
64	Filet – Teller Rib-Eye-Steak, Lammfilet und Schweinefilet mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffeln mit Zaziki	15,50 €

Pfännchen – Spezialitäten

301	Chef-Pfännchen zartes Lammfilet mit Metaxasauce dazu Reis	14,90 €
303	Mykonos-Pfännchen Schweinefilet in einer Weißweinsauce mit Champignons verfeinert, dazu Reis	13,40 €
306	Leber-Pfännchen Rinderleber mit Metaxasauce, dazu Reis	12,50 €
308	Lammfilet-Pfännchen Lammfilet in einer Weißweinsauce, dazu Reis	14,90 €
309	Hähnchen-Pfännchen Hähnchenbrustfilet mit einer Weißweinsauce, dazu Reis	13,40 €
310	Fanari-Pfännchen Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, dazu Reis	13,40 €
302	Sabrina-Pfännchen 1 Suzuki, 1 Hähnchenbrustfilet mit Metaxasauce, dazu Reis	12,90 €
304	Athos-Pfännchen 1 Suzuki, 1 Souvlaki mit Metaxasauce, dazu Reis	12,90 €

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!
Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!
Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Weitere Spezialitäten des Hauses

- 65 **Überbackene Überraschung** 12,60 €
mit Metaxasauce und
SchnittkäseSM überbacken, dazu Reis
- 66 **Schweinesteak überbacken** 12,60 €
mit Metaxasauce und
SchnittkäseSM überbacken, dazu Reis
- 67 **Gyros und Kalamaris** 13,10 €
mit Zaziki, dazu Reis
- 68 **Souvlaki überbacken** 12,60 €
mit Metaxasauce und
SchnittkäseSM überbacken, dazu Reis

Spezialitäten aus dem Backofen

- 70 **Stifado** 14,50 €
Lammhaxe im eigenen Saft gebacken
mit geschmorten Zwiebeln
- 71 **Lammhaxe** 13,10 €
mit Pommes frites und Zaziki
- 73 **Lammhaxe** 12,30 €
mit Riesenbohnen
- 75 **Lammhaxe mit** 12,90 €
Kritharaki (Reisnudeln)
mit Tomaten und Schafskäse überbacken
- 76 **Lammhaxe überbacken** 12,90 €
mit Spaghetti
mit Tomaten und Schafskäse überbacken

—◆—
Lassen Sie sich
verwöhnen!
Lassen Sie
den Arbeitsalltag
hinter sich und
gönnen Sie sich
etwas Besonderes.
Machen Sie es wie
die Griechen, in
großer Runde Essen.
Wir verwöhnen
Sie gern!

Auflaufgerichte

- 84 **Pastizio** 12,10 €
griechischer Nudelaufbau mit Hackfleisch
Dieses Gericht wird mit Sahnesauce
und Schnittkäse überbacken.

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!
Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!
Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Steak – Spezialitäten

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 87 | Olympia – Teller
Rib-Eye-Steak und Schweinefilet
mit Metaxasauce und Schnittkäse [■]
überbacken, dazu Reis | 14,20 € |
| 89 | Dionysos – Teller
2 Schweinefilets mit Kräuterbutter,
dazu Reis | 12,90 € |
| 91 | Schweinefilet – Hawaii
2 Schweinefilets mit Ananas,
mit Metaxasauce und Schnittkäse [■]
überbacken, dazu Reis | 13,50 € |
| 92 | Akropolis-Teller
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten,
Schafskäse und mit Metaxasauce überzogen,
dazu Zaziki und Reis | 13,90 € |
| 100 | Pfeffer-Rib-Eye-Steak
mit einer pikanten Pfeffersauce,
dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki | 15,80 € |
| 101 | Rib-Eye-Steak - Natur
mit Kräuterbutter,
dazu eine Folienkartoffel mit Zaziki | 15,80 € |
| 102 | Rib-Eye-Steak
in einer Sauce Bernaise, dazu eine
Folienkartoffel mit Zaziki | 15,80 € |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!
Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!
Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Platte für 2 Personen

- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 78 | Artemis – Platte
2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, 2 Suzuki,
Gyros, dazu Reis, Zaziki
und griechischer Bauernsalat | 37,00 € |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Die
Artemis-Platte
kann auch für
mehrere Personen
zusammengestellt
werden.
Fragen Sie
unser Personal!

Vegetarisches Gericht

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| 114 | Spaghetti
mit Metaxasauce und Schnittkäse [■] überbacken | 8,90 € |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------|--------|

Schnitzel

- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------|---------|
| 117 | Schnitzel mit Metaxasauce
mit Pommes frites und Reis | 12,00 € |
|-----|----------------------------------------------------------------|---------|

Fischspezialitäten Fischspezialitäten

105 Kalamaris 13,10 €
gebratener Tintenfisch, Zaziki
und Reis

106 Scampis 15,10 €
Riesengarnelen gebraten, Zaziki
und Reis

107 Seezungenfilet 13,90 €
gebraten in der Pfanne,
in einer pikanten Tomatensauce
und Reis

108 Seezungenfilet 13,90 €
gebraten in der Pfanne, Zaziki
und Reis

110 Fischplatte 15,20 €
2 Scampis, Kalamaris,
Seezungenfilet, Zaziki
und Reis

Zu jedem Hauptgericht gehört ein gemischter Salat!
Wählen Sie selbst an unserem Salatbuffet!

Beilagenänderungen erfüllen wir gern, gegen einen Aufpreis.

Nachspeisen Nachspeisen

436 Galaktobourekó 5,10 €
- die besondere Nachspeise –
Blätterteig gefüllt mit Vanillecrème,
dazu Vanilleeis

125 Gemischtes Eis 3,60 €
3 Kugeln und Sahne

127 Vanilleeis 4,90 €
3 Kugeln, mit heißen Himbeeren und Sahne

128 Schokoladeneis 4,60 €
4 Kugeln, mit Schokosirup und Sahne

132 Joghurt mit Honig und Nüssen 4,50 €

134 Bananensplit 4,40 €

Warme Getränke

158 Tasse Kaffee	2,30 €
159 Griechischer Mocca	2,10 €
160 Cappuccino	2,50 €
161 Tasse Tee	2,00 €
(verschiedene Sorten zur Auswahl)	
461 Espresso	2,30 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,20 €	0,5 l	3,40 €
Coca Cola ^(2,3)	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Coca Cola light ^(2,3,8,9)	Flasche 0,2 l	2,50 €		
Fanta ^(2,7)	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Sprite ⁽¹²⁾	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Tonic Water ⁽⁶⁾	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Ginger Ale ⁽¹⁰⁾	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Bitter Lemon ⁽⁶⁾	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,90 €
Spezi ^(4,3,5)	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €
Apfelschorle	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,70 €

Säfte

150 Orangensaft	0,2 l	2,50 €
151 Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
152 Kirschnektar	0,2 l	2,50 €
153 Bananennektar	0,2 l	2,50 €
154 KiBa (Bananen- +Kirschnektar)	0,2 l	2,70 €

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Farbstoff, 3=coffeinhaltig,
 4=mit Geschmacksverstärker, 5= mit Ingwerauszügen, 6=chininhaltig,
 7=mit Antioxidationsmittel, 8=mit Süßstoff Cyclamat, Asesulfam, Aspartam
 (enthält Phenylalamin), 9= mit Süßungsmittel, 10= mit Ingwerauszügen,
 12= Säuerungsmittel E330/E331

Alle Preise inklusive Bedienung und gestzlicher Mehrwertsteuer!

Fassbier

	0,3l	0,4l
162 Pils	2,60 €	2,90 €
163 Radler (Bier+Sprite™)	2,60 €	2,90 €
116 Diesel (Bier+Cola™)	2,60 €	2,90 €
163 Schwarzbier	2,60 €	2,90 €
164 Weizenbier	0,5l	3,60 €

Flaschenbier

165 Kristallweizen	0,5l	3,60 €
166 Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,60 €
1164 Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	3,60 €
167 Malzbier	0,33l	2,60 €
168 Alkoholfreies Bier	0,33l	2,60 €

Mixgetränke

403 Weizenbier mit Cola ^(2,3)	0,5l	3,70 €
405 Weizenbier mit Bananennektar	0,5l	3,90 €
404 Weinschorle	0,25l	4,10 €
138 Havanna Cola ^(2,3)	0,2l	3,50 €
139 Gin Tonic	0,2l	3,50 €
140 Metaxa Cola ^(2,3)	0,2l	3,50 €

Spirituosen

169 Jägermeister	2 cl	1,90 €
174 Metaxa (5 Sterne) ²	2 cl	2,10 €
175 Metaxa (7 Sterne) ²	2 cl	2,60 €
176 Metaxa (very old) ²	2 cl	4,20 €
177 Ramazzotti	2 cl	2,50 €

Liköre

179 Bailey`s	4 cl	3,10 €
180 Amaretto	4 cl	3,00 €

Aperitif

136 Campari Orange ²	4 cl	3,60 €
137 Wodka Lemon ⁵	4 cl	3,60 €
141 Martini	4 cl	3,60 €

Sekt

218 Rotkäppchen	Flasche	13,00 €
219 Rotkäppchen	Piccolo	4,90 €

Offene Weißweine aus Griechenland Offene Weißweine aus Griechenland

	0,25 l	0,5 l
184 Anthos Tafelwein trocken, 12% vol.	4,10 €	7,90 €
186 Retsina Tafelwein geharzt, 12% vol.	4,10 €	7,90 €
187 Imiglykos Tafelwein lieblich, 10,5% vol.	4,10 €	7,90 €
188 Samos Likörwein, 15% vol.	4,90 €	8,80 €
189 Makedonikos Tafelwein halbtrocken, 12% vol.	4,20 €	8,00 €

Griechischer Wein immer ein Genuss...

Offene Rot-/Roséweine aus Griechenland Offene Rot-/ Roséweine aus Griechenland

	0,25 l	0,5 l
191 Anthos Tafelwein trocken, 12% vol.	4,10 €	7,90 €
194 Makedonikos Tafelwein halbtrocken, 12% vol.	4,30 €	8,00 €
195 Imiglykos Tafelwein lieblich, 10,5% vol.	4,10 €	7,90 €
196 Mavrodaphne Likörwein, 15% vol.	4,80 €	9,00 €
198 Roditis Roséwein trocken, 12% vol.	4,20 €	7,90 €

Fflaschenweine aus Griechenland 0,75l rosé Flaschenweine aus Griechenland 0,75l rosé

200. *Vin de Crete*

16,00 €

Produzent: Michalakis Estate

Anbaugebiet: Keraklion/Kreta

Rebsorte: Kotsifali/Mandilaria

Intensive Rosefarbe, im Bukett nach roten Beeren,
etwas marmeladig, im Geschmack trocken, sehr frisch,
feine Säure, in Abgang nach rote Beere und Kirschbonbons.

Fflaschenweine aus Griechenland 0,75l weiß Flaschenweine aus Griechenland 0,75l weiß

201. *Imiglykos weiß*

14,00 €

Dieser liebliche Weißwein mit 11,5 Vol.%

hat seine Heimat auf der Insel Limnos und die Trauben sind

verwöhnt von der Sonne. Gönnen Sie sich einen Augenblick auf der Insel

in der Ägäis und genießen Sie die Sonne Griechenlands.

Bestens geeignet als Dessertwein, zu leichten Speisen oder nur mal so..

202. *2009er Chardonnay*

17,00 €

Produzent: Arvanitidis

Rebsorte: Chardonnay aus biologischem Anbau

Anbaugebiet: Askos/Thessaloniki

Goldgelbe Farbe, im Bukett betörend nach frischen Zitrusfrüchten,

feine Nussnoten und Tabak, im Geschmack trocken, weich, körperreich,

feiner Säure, leicht buttrig, sehr nachhaltig

Fflaschenweine aus Griechenland 0,75l rot Flaschenweine aus Griechenland 0,75l rot

203. *Vin de Crete*

14,00 €

Produzent: Michalakis Estate

Anbaugebiet: Heraklion/Kreta

Rebsorte: Kotsifali/Mandilaria

Klare kirschrote Farbe, im Bukett nach Sauerkirsch, rote Beeren,

dezent würzig, im Geschmack trocken, frisch, mit feinen

sehr runden Tanninen, leicht fruchtig, im Nachgeschmack

nach roten Früchten, dezente getrocknete Früchte

204. *Imiglykos rot*

14,00 €

Dieser Wein ist von dunkler, violett-roter Farbe. Der Duft ist

explosiv würzig, warm, mit Frucht und etwas Karamell. Der Geschmack überzeugt

mit einer leichten Süße und ist doch rund, weich und mild, mit viel

reifer Frucht und einer Spur Kräutern. Der Abgang ist leicht süß, warm,

sehr fruchtig und würzig.

... weitere Qualitätsflaschenweine halten wir für Sie bereit.
Schauen Sie in unsere Weinkarte des Hauses!