



Unsere Öffnungszeiten

Montag ist Ruhetag

Dienstag bis Freitag 17.30 bis 22.00 Uhr

Samstag 12.00 bis 15.00 und 17.30 bis 22.00 Uhr

Sonntag und Feiertag 12.00 bis 15.00 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Küche schließt immer 30 Minuten früher

PHAISTOS

*Zur Klostermühle
Hellenische Spezialitäten*

Lieber Gast,

auch für unsere Gäste, die von **Allergien** und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen.

Sprechen Sie uns einfach an!

Vorsichtshalber verweisen wir unsere von **Allergien** und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend drauf hin, dass technologisch unvermeidbare Spuren nicht ausgeschlossen werden können.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Einwegverpackungen für To-Go und Änderungen an Gerichten mit mindestens 0,50€ berechnen.

Aperitif

Glas Sekt	0,1l	5,90
Glas Sekt mit Pfirsichlikör oder Crème de Cassis*	0,1l	6,50
Martini* Bianco, Rosso oder Dry	5cl	5,90
Ouzo auf Eis	4cl	4,90
Ouzo Plomari mit Eis und Wasser	0,2l- Fl.	11,90
Campari** mit Orangensaft oder Soda	5cl	7,90
Ouzo Mojito (Minze, Ouzo, Soda, Zucker, Limette)	4cl	8,90
Lilet & Wild Berry mit Waldfrüchten	5cl	8,90
Aperol Spritz** (Aperol, Sekt, Soda und Orangenscheibe)	5cl	8,90
Hugo* (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze und Limette)	5cl	8,90
Gin Tonic** Tanqueray Gin (5cl Gin, 0,2l-Fl. Tonic)	5cl	9,90
Wodka Lemon oder Orange** (5cl Wodka, 0,2l-Fl. Lemon)	5cl	9,90
Metaxa* Orange (5cl Metaxa, Orange, Soda, Tonic**)	5cl	8,90

Alkoholfreie Aperitifs und Weine

Glas Sekt	0,1l	5,90
Crodino** (Bitter)	0,1l	4,90
Martini Vibrante & Tonic**	5cl	8,50
Martini* Floreale & Apfelsaft, Soda	5cl	8,50
Aperol Spritz**	5cl	8,90
Hugo*	5cl	8,90
Limoncello* Spritz	5cl	8,90
Gin Tonic** (Tanqueray Gin 0,0%, 0,2l-Fl. Tonic)	5cl	9,90
Weißwein	0,2l	6,90
Rotwein	0,2l	6,90

Sekt

Fürst von Metternich	0,2l-Fl	10,90	0,375l-Fl	17,90	0,75l-Fl	29,90
Amalia, exklusiver griechischer Winzersekt aus Peloponnes					0,75l	39,90
<i>Aromen von Rosenblüten und Honig, erfrischende Säure</i>						

Alle Weine, Sekte und Champagner enthalten Sulphite
*Farbstoff, **Chininhaltig

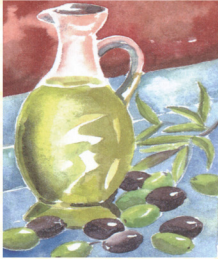
Orektika oder auch Mezedes

Gebackenes Knoblauchbrot V
Kleine Portion

5,00
3,50

Trilogia

Auberginenmousse, Tarama**, Tzatziki 8,90



Tarama**

Fischrogenmousse
mit Flusskrebse, rote Zwiebeln
und Orangenfilets 8,90

Saganaki Feta V

Feta - Käse aus dem Backofen,
mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni* und Olivenöl 11,90

Phaistos Teller

Tzatziki, Tarama**, Weißkraut,
Tomaten, Gurken, Feta, Dolmadaki,
Garnele, Peperoni*, Meeresfrüchte 16,90

Gavros

Frittierte Sardelen mit Ruccola, Zitronen,
Tomaten und Oregano 11,90

Oktapodi

Oktapus auf Salatbouquet mariniert,
Öl und Kräuter mit Zwiebeln 16,90

Tirokafteri V

Pikante Schafskäse-Creme mit Chilis 8,90

Aginares Vg

Artischockenherzen mit Zwiebeln 8,90

Melitzanosalata V

Hausgemachtes Auberginenmousse
mit Knoblauch, Feta, Kräuter, Mandeln,
Olivenöl und Zucchinirocouts 8,90

Melitzanes oder Zucchini V

Frittierte Auberginen oder Zuchinis
mit Tzatziki 9,50

Piperakia Vg

Gegrillte Peperoni* mit frischem
Knoblauch, Olivenöl und Balsamico 6,90

Dolmadakia Vg

Weinblätter gefüllt mit Rinder-Hackfleisch
und Reis, natürlich hausgemacht,
mit einer Butter - Zitronensauce 11,90

Gigantes

Riesenbohnen in Tomatensauce Vg
mit Käse** überbacken V 8,90
10,90

Salate

Griechischer Salat V

Salatvariation mit Feta, Oliven, Peperoni*,
Tomaten, Gurken, grüner Salat, Zwiebeln,
Weißkraut und Bohnensalat 12,90
klein 6,90

Griechischer Salat* mit

3 Biftekia gefüllt mit Feta	20,90	klein 17,90
2 Schweinefiletspeie	22,90	18,90
2 Hähnchenbrustfiletspeie	22,90	18,90
2 Lammspeie	26,90	21,90

Ntomatosalata V

Dattel-Kirschtomaten mit Zwiebeln Vg 5,90
mit Feta, Zwiebeln und Kalamata Oliven V 9,50

Lahano Vg

Weißkrautsalat mit Karotten (Hausgemacht) 5,90

V vegetarisch, Vg vegan, * Antioxidationsmittel, ** Farbstoff



Grillgerichte

klein

Gyros*
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Salat 18,90 15,90

Suvlaki
2 Schweinefiletspieße mit Gemüse 21,90 18,90

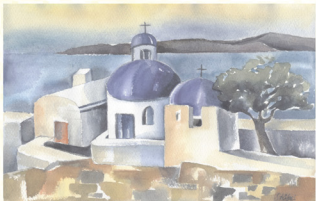
Biftecia Feta*
3 Frikadellen mit Fetafüllung und Gemüse 19,90 16,90

Suvlaki Arni
2 Lammspieße mit Blattspinat 26,90 23,90

Mix-Teller
Schweinefiletspieß, Bifteki-Feta und Gyros mit Salat 23,90

Hähnchenbrustfiletspieße
2 Filetspieße mit Pfannengemüse 21,90 18,90

Alle Grillgerichte werden mit Tzatziki und Kartoffelscheiben serviert.



Brot extra 2,00
Kleines Tzatziki, Kartoffelscheiben, Beilagensalat, Gemüsereis je 3,90

Fischgerichte

Seezunge* (300-400 gr.)
Seezunge am Stück gegrillt 34,90

Calamares*
Baby Calamares frittiert oder in Chiliöl gebraten mit Tzatziki 22,90

Sardellen*
frittiert mit Tzatziki 17,90

Wolfbarschfilets*
gebraten 22,90

Dorade Royal* (400-600gr)
am Stück gegrillt 25,90

Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat serviert.

Backofengerichte

Giuwetsi
Wahlweise mit Reismudeln, Gemüse oder Artischocken.
Mit Käse** überbacken und Salat vom Hähnchen 19,90
vom Lamm 23,90

Musaka
Auberginen - Kartoffelauflauf mit Zimt, Hackfleisch, Bechamelcreme und Salat 18,90

Stifado
Kräftiges Rinderragout, gewürzt mit Zimt, Nelken, Anis, in einer Tomaten-Rotwein-Zwiebel-Sauce mit Aprikosen dazu Gemüsereis und Salat 21,90

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Blattspinat, Mediterranes Gemüse, Pfannengemüse, Reismudeln, Oliven, Tzatziki, kleines Tarama** je 5,90
Ketchup oder Mayo 0,40

* begrenzte Anzahl an Portionen, ** Farbstoff



Vegetarisch - Vegan

Vegetarische Kombination **V** oder **Vg**

Frischer Blattspinat, Gemüserais,
mediterranes Gemüse und
Riesenbohnen in Tomatensauce 15,90

Pikilia (Warm) **V**

Gebratene Auberginen und Zucchini,
rote Paprika gefüllt, gegrillter Feta,
Riesenbohnen, Tzatziki, Kartoffeln,
Peperoni gegrillt und Weinblatt 18,90

Griechischen Reismudeln **V** oder **Vg**

mit Soja-Bällchen und Käse überbacken 16,90

Mediterranes Gemüse **V** oder **Vg**

mit Käse überbacken 12,90

Griechische Reismudeln **V** oder **Vg**

mit Käse überbacken 10,90

2 Frikadellen auf Soja Basis

mit Reismudeln und Pfannengemüse **Vg** 16,90

Nachspeisen

Halwas

Sesam-Vanille-Kuchen mit Zimt, Zitronen,
Früchten und Vanilleeis 6,90

Giaurti

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig,
Mandeln, Nüssen und Früchten 7,90

Galaktoporiko

Blätterteigtasche gefüllt mit einer
Pudding-Grieß-Creme dazu Vanilleeis,
Zimt, Zitronensirup und Früchte 8,90

Pagoto

Gemischtes Eis mit Vanille, Schokolade
und Erdbeereis 5,40
mit Sahne 5,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee 3,00
Cappuccino 3,50
Tee – verschiedene Sorten 3,00
Espresso 3,00

Doppelter Espresso 3,90
Espresso Macchiato 3,30
Latte Macchiato 3,90
Mocca 3,00

Ouzos

Ouzo (Hausmarke) 2cl 2,50
Ouzo auf Eis 4cl 5,00
Ouzo Plomari 2cl 3,00
Ouzo Babatzim 2cl 3,90
Tsipouro (Trester) 2cl 3,90
Ouzo Plomari 0,2l – Flasche 12,00
Ouzo Babatzim 0,2l – Flasche 14,90
Tsipouro Babatzim 0,2l – Flasche 14,90



Digestif

Metaxa 3 Sterne 2cl 3,90
Metaxa 5 Sterne 2cl 4,90
Metaxa 7 Sterne 2cl 5,90
Metaxa 12 Sterne 2cl 7,90
Metaxa Grand Fine 2cl 9,90
Metaxa Privat Reserve 2cl 12,90
Metaxa Angel´s 2cl 17,90
Mastiha Skinos 2cl 4,90
Grappa 2cl 4,90
Grappa Nardini Riserva 2cl 8,90
Averna 4cl 4,90
Ramazzotti 4cl 4,90
Fernet 4cl 4,90
Williams Birne Pirscher 2cl 4,90
Williams Birne Ziegler 2cl 12,90
Wodka 4cl 4,90
Baileys 4cl 4,90

Griechische Weine

Moschofilero*, weiß, trocken (Sokos)

100% Moschofilero aus West Attica.
Aroma nach Apfel und Pfirsich

Sokos*, rot, trocken (Sokos)

Cabernet-Merlot aus Attica.
Leichte Tannine, trocken, volles
aromatisches Bouquet

Trockener Rosé* (Skouras-Peloponnes)

70% Agiorgitiko, 30% Moschofilero
Elegant, frisch, reif

Stathmos*, mild (Vegoritis-Florina)

Fruchtige Weine, mit einer perfekten
Balance von Süße und Säure.

Weiß - Rosé - Rot

Nemea*, rot, halbtrocken (Cavino)

100% Agiorgitiko aus Peloponnes.
Samtiger Geschmack, fruchtig,
Zimt und Nelken im Bouquet

Babe'1*, weiß, halbtrocken (EOS Samos)

100% Muscat aus Samos.
Fruchtig, weich, Duft nach Rosen und Jasmin

Babe'1*, rosé, halbtrocken (EOS Samos)

Avgoustiatis, Fokianos, Muscat Blanc.
Fruchtig, Sommerfrüchte, frische Kräuter

Naoussa, rot, trocken (Vaeni)

100% Xinomavro aus Naoussa.
Kräftige Tannine, Kirsche, Vanille

Alle oben aufgelisteten Weine

0,1l 3,70 0,2l 6,90 0,75l 24,00

Nemea Grand Reserve, trocken (Cavino)

100% Agiorgitiko aus Peloponnes
24 Monate Barrique. Aromen von roten
Früchten und Gewürzen. In der Nase
Vanille, Eiche, Kirsche und Schokolade.
Angenehme Säure und ganz weich.

0,1l 4,60 0,2l 8,50 0,75l 29,00

Malamatina, weiß (Thessaloniki)

Der meist getrunkene Retsina
in Griechenland. Trocken, geharzt
0,1l 3,20 0,2l 5,50 0,5l 11,90

Malagousia, weiß, trocken (Alpha Estate)

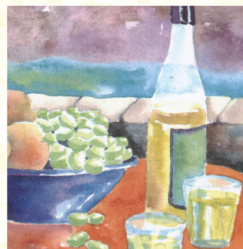
100% Malagousia aus Florina.
Ausgewogene Frische, intensive
Nase nach weißen Blüten und Zitrus
0,1l 4,40 0,2l 7,90 0,75l 27,00

Merlot, rot (Konstantaras) **BIO**

100% Merlot aus Chalkidiki.
Weich, trocken, fruchtig, Aromen
von Kirschen und Brombeeren
0,1l 4,70 0,2l 8,90 0,75l 31,00

Assyrtiko, weiß (Sokos)

100% Assyrtiko aus West Attica.
Fruchtig, trocken, perfekt zu Fisch
0,1l 3,70 0,2l 6,90 0,75l 24,00



Likörweine

Samos, weiß (EOS Original)

100% Muscat aus Samos.
Fruchtig, Honigaromen, Aprikose
0,1l 4,40 0,2l 7,90 0,75l 27,00

Mavrodafni, rot

Aus Peloponnes
Samtrot, getrocknete Pflaumen, Vanille
0,1l 3,90 0,2l 6,90 0,75l 24,00

* Hauswein. Alle Weine enthalten Sulphite

Biere - Apfelwein

Beck's Pils ^a	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
Löwenbräu ^a (nur während der Gartenzeit)	0,5l	5,90
Franziskaner Weissbier - Hefe hell oder Kristall ^a	0,5l- Fl.	4,90
Franziskaner Weissbier - Alkoholfreies Hefe ^a	0,5l- Fl.	4,90
Beck's Alkoholfrei ^a	0,33l- Fl.	3,90
Der Alte Hochstädter - süß-sauer-pur ^a	0,25l 3,00 0,5l	4,90



Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,12}	2,90	4,90
Fanta ^{2,9,12,13}	2,90	4,90
Spezi ^{1,2,9,12,13}	2,90	4,90
Sprite ¹²	2,90	4,90
Apfelsaft	2,90	4,90
Apfelsaft Schorle	3,30	4,90
Coca Cola Zero ^{1,2,8,11,12}	0,33l- Fl.	3,90
Bionade Holunder ¹²	0,33l- Fl.	3,90
Ice-Tea Pfirsich ¹²	0,33l- Fl.	3,90
Traubensaft, rot	0,20l- Fl.	3,50
Orangensaft	0,20l- Fl.	3,50
Johannisbeerenschorle	0,25l- Fl.	3,90
Schweppes Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ^{2,12} , Tonic ^{3,12}	0,20l- Fl.	3,90
Mineralwasser	0,25l- Fl.	2,90
(Sprudel oder Still)	0,75l- Fl.	6,90
Tafelwasser	0,50l- Ka.	3,90
(Sprudel, medium oder still)	1,0l- Ka.	5,90



¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff(en), ³ chininhaltig, ⁴ mit Taurin, ⁵ mit Schwefeldioxid, ⁶ mit Schwärzungsmittel, ⁷ mit Phosphat, ⁸ mit Süßungsmittel, ⁹ mit Antioxidationsmittel, ¹⁰ mit Konservierungsstoffen, ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹² enthält Säuerungsmittel, ¹³ enthält Stabilisatoren, ¹⁴ enthält Sulfite

^a Glutenhaltiges Getreide



*Klostermühle, den 22. 8. 1920. Wenn man vor Baumfarnbühl ist, so kann man sehen, dass
bei Wiesbaden
man sich in der Gegend, wo die Mühle steht, die Mühle ist ein
altes Klostergebäude, das jetzt eine Mühle ist.*

Gründung

Im Jahre 1296 erbaute König Adolf von Nassau, dem Orden der heiligen Klara, in seiner Grafschaft Nassau eine Wohnstätte, um Töchtern und verwitweten Frauen seines eigenen Geschlechtes und anderer vornehmer Häuser, eine Zufluchtsstätte zu schaffen. Die neue Stiftung sollte auch das Erbbegräbnis des Hauses Nassau walramischer Linie werden, wofür die Klosterkirchen besonders gut geeignet waren, da man dort für das Seelenheil der Verstorbenen leicht durch milde Stiftungen sorgen konnte.

Der Antrieb zur Klostergründung ging außer vom König selbst, hauptsächlich von seiner frommen Gemahlin Imagina, als auch von seiner Mutter Adelheid, welche eine Gräfin von Katzenbogen war, aus. Adelheid hatte sich nach dem Tod ihres Mannes dem Orden der Franziskaner gewidmet. Diesem Beispiel folgten auch später Adolfs Schwester Richardis und seine Tochter Adelheid, die beide in das Reichskloster in Mainz eintraten. Adolfs Bruder Diether gehörte dem Orden der Predigermönche an. Demnach war religiöses Empfinden bei allen Familienangehörigen reichlich vorhanden.

Auf Mariä Lichtmess (2. Februar 1296) beschloss König Adolf im Einverständnis mit seiner Gemahlin, das Kloster zu bauen. Am St. Michaelstage (29. September) desselben Jahres legte des Königs Marschall und der Statthalter in seinen nassauischen Erbländern, der Ritter von Sonnenberg, den Grundstein zu diesem Bau.

Baumeister dieses Projektes waren der Franziskanermönch und Maler Peter und der Peter Gottfried. Außerdem war Pfarrer Wigand von Mosbach ein eifriger Förderer des Bauwerkes. König Adolf fiel tragscherweise in der Schlacht bei Göllheim, am 2. Juli 1298 und erlebte somit die Vollendung und die Einweihung des Klosterbaus im Jahre 1304 nicht mehr. Der letzte Baubauabschnitt des Klosters war die Klostermühle.

Lage

Der Bau wurde in einem anmutigen Wiesental, and der Grenze waldiger Taunusberge, abgebauter Felder und Wiesen des nordwestlichen Bereichs der Stadt Wiesbaden, an einem Quellflüsschen des Wehlitzbaches, eingebettet.

Heute erinnern werde hervorragende Gebäude, noch irgendwelche auffallenden Trümmer an die Bedeutung, welche die Vergangenheit an diesen Ort geknüpft hat, den ein deutscher König gründete und der die letzte Ruhestätte seiner unglücklichen Gemahlin wurde.

Ein Auszug aus der Geschichte

Als Goethe in Wiesbaden weilte, erregte die Klostermühle oder "Nonnenmühle", wie er sie nannte, sein Interesse. Als er sie am 3. August 1815 besuchte, glaubte Goethe in der Tochter Reinhards - der damalige Mühlenbesitzer, namens Katharina Eleonora, ein leibliches Gegenstück zu seiner Dorothea in "Hermann und Dorothea" gefunden zu haben. Am 17. September desselben Jahres erzählte Goethe den frankfurter Freunden von der schönen Mülletochter. Er beschrieb sie wie folgt: „Reinlichkeit, wohlhabenheit, schönheit, derbeit. Sie spielt Klavier, die Brüder sind zureichend Fahrerleute, eine alte Mutter steht dem Haus bevor.“