

Kalte Vorspeisen

01	Tzatziki (6) original griechisches Joghurt mit Knoblauch und Gurken	€ 4,20
02	Skordalia kaltes Kartoffelpüree mit Knoblauchgeschmack	€ 4,00
03	Taramosalata (A, D, F) griechische Kaviarcreme	€ 4,60
04	Ktipiti (C, F, G) scharfer Schafkäseaufstrich	€ 4,60
05	Melanzani Salat (A, C, G) fein mariniert mit Knoblauch	€ 4,40
05a	Dolmadakia (A, C, G) gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki	€ 6,20
06	Kria Pikilia (A, C, D, F, G) eine Kombination aus kalten Vorspeisen	€ 10,50
	Brote	
07	Pitta (griechisches Fladenbrot) (A)	€ 2,30
07a	Pitta mit Knoblauch (A)	€ 2,50
08	Knoblauchbrot (A, G)	€ 2,50
	Suppen	
30	Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A, G)	€ 4,30
32	Fasolada griechische Bohnensuppe (L)	€ 4,20
4.0	Reis Beilagen	6.0.00
40		€ 2,80
41	Pommes Frites	€ 3,30
43	Bratkartoffel	€ 3,30
44	Kritharaki (A,G) griechische Teigwaren mit Käse überbacken	€ 4,00
45	Fisolen (G) mit Tomatensauce und Feta	€ 4,50
46	Gigantes (G) Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafkäse überbacken	€ 5,50



Warme Vorspeisen

10	Gebackene Melanzanischeiben (A, G) mit Tzatziki	€ 6,00
11	Gebackene Zucchinischeiben (A,G) mit Tzatziki	€ 6,00
12	Gegrillte Peperoni (G) mit Knoblauchmarinade und Tzatziki	€ 4,90
12a	Rote Paprika Florinis (G) gefüllt mit Feta (griechischer Schafkäse)	€ 6,20
13	Tiropitakia (A, G) Blätterteigröllchen gefüllt mit Käse und Tzatziki	€ 5,00
14	Octopus vom Grill (G,R) dazu gemischter Salat mit Balsamico Dressing und Tzatziki	€ 11,20
15	Gavros in der Pfanne (A, G, R) Sardinen mit hausgemachtem Dressing und Tzatziki	€ 6,80
17	Midia Tiganita (A, G, R) gebackene Muscheln mit Tzatziki	€7,50
17a	Midia Saganaki (G, R) Muscheln in Tomatensauce und Schafkäse überbacken	€ 9,20
18	Garides Saganaki (B, G) Scampi in Tomatensauce und Schafkäse überbacken	€ 9,80
19	Zesti Pikilia (A, G) VEGETARISCH Kombination aus verschiedenen warmen Vorspeisen mit Melanzani, Zuccini, rote Paprika, Tiropitakia, Feta Saganaki, Tzatziki	€ 10,00



Käse

20 Feta (G) original griechischer Schafkäse in Olivenoil	€ 6,00
21 Feta Saganaki (A, G) panierter Schafkäse	€ 6,70
22 Feta Fournou (G) Schafkäse aus dem Backofen	€ 6,70
23 Haloumi (G) zypriotischer Ziegenkäse vom Grill	€7,00
Salate	
24 Beilagen Salat (G, M)	€ 1,70
25 Tono Salata (D, G, M) Thunfisch auf knackigem, gemischten Salat, dazu Tomaten und Pitta (griechisches Fladenbrot)	€ 10,00
26 Kotopoulo Salata (G, M) Hühnerfleisch auf knackigem, gemischten Salat, dazu Tomaten und Pitta (griechisches Fladenbrot)	€ 10,20
27 Kalamari Salata (G,R) gegrillte Kalamari und Halumi Käse auf knackigem, gemischten Salat, dazu Pitta (griechisches Fladenbrot)	€ 10,50
28 Choriatiki (6) original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebel, Pfefferoni, Oliven, Schafkäse und Olivenöl, dazu Pitta	€9,00



Fischspezialitäten

50	Kalamari Tiganito (G, R, A) gebackene Tintenfische	€ 13,00
51	Kalamari Psito (G, M, R) gegrillte Baby-Kalamari	€ 14,50
52	Glossa Fileto (D, G, M, A) gebackenes Seezungenfilet	€ 13,50
53	Tsipoura (D, G, M) (ca. 25 Minuten Wartezeit) gegrillte Goldbrasse im Ganzen serviert	€ 18,00
54	Solomos (D, G, M) gegrilltes Lachsfilet	€ 16,20
55	Garides Tiganites (B, G, M, A) gebackene Scampi	€ 17,00
56	Gavros (D, G, M, A) gebackene Sardinen	€ 14,00
57	Meeresfrüchte-Teller (B, G, M, R, A) eine Meeresfrüchte-Kombination aus Muscheln, Kalamari und Scampi	€ 15,40
58	Thalassa-Teller (B, D, G, M, R) eine Kombination aus Lachsfilet, Seezungenfilet, Scampi und Baby-Kalamari	€ 19,00

Alle Fischspezialitäten werden mit Bratkartoffel, Broccoli und Tzatziki serviert!

Salat dazu € 1,70

Portion Mayonnaise, Senf oder Ketchup € 0,50



Spezialitäten vom Grill

60	Cyros (G, M) fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß	€ 12,50
61	Suvlaki (G, M) Schweinefleisch auf Spießchen	€ 12,50
610	Teufelspieß (G, M) Schweinespieß mit pikanter Gemüsesauce	€ 14,50
62	Kotopoulo-Suvlaki (G, M) Hühnerfleisch auf Spießchen	€ 14,00
63	Arni-Suvlaki (G, M) Lammfleisch auf Spießchen	€ 15,20
64	Bifteki (C, G, M) Faschiertes mit Schafkäse gefüllt	€ 13,00
65	Paidakia (G, M) Lammkotelettes natur, gegrillt	€ 18,00
66	Psaronefri (G, M) Schweinsfilet mit Kräuterbutter, gegrillt	€ 15,50
67	Kotopoulo Fileto (G, M) Hühnerbrustfilet mit Kräuterbutter gegrillt	€ 14,00
68	Arni Fileto (G, M) Lammfilet natur, gegrillt	€ 17,50
	Grill Mix	
70	Trikala-Teller (G, M) eine Kombination aus Gyros und Suvlaki	€ 14,50
71	Larisa-Teller (G, M, R) eine Kombination aus Gyros und gebackene Kalamari	€ 14,00
72	Makis-Teller (G, M) eine besondere Kombination aus Gyros, Suvlaki, Hühnerbrust und Lammkotelett	€ 18,50

Alle Grillspezialitäten werden mit Tzatziki (G), Tomatenreis und Kartoffeln serviert!

Salat dazu $\leq 1,70$ Portion Mayonnaise, Senf oder Ketchup $\leq 0,50$



Aus der Pfanne

	Flus der Planne		
80	Gyros-Pfanne (A, G, M) fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß in Metaxa-Sauce	€ 13,50	
81	Mykonos-Pfanne (A, G, M) Schweinsfilet in Metaxa-Sauce	€ 16,50	
82	Paros-Pfanne (A, G, M) Hühnerbrustfilets in Metaxa-Sauce	€ 15,50	
83	Santorini-Pfanne (A, G, M) Lammfilets in Metaxa-Sauce	€ 18,50	
	Alle Pfannengerichte werden mit Käse ^(G) überba und mit Kartoffeln serviert! Salat dazu € 1,50	cken	
	Aus dem Ofen		
84	Musakas (A, C, G, M) weltweit bekannter traditioneller, griechischer Auflauf aus Kartoffeln, Melanzani, Faschiertem und Béchamelsauce	€ 13,50	
85	Juveci (A, G, M) Lammstelze mit Kritharaki (griechischer Teigreis) und Käse überbacken	€ 17,00	
86	Lammstelze mit Gigantes(G, M) mit Riesenbohnen und mit Schafkäse überbacken	€ 17,00	
87	Lammstelze mit Fisolen (G, M) und mit Schafkäse überbacken	€ 17,00	

€ 17,00

€ 11,30

88 Stamna (G, M) Lammstelze mit Gemüse-Ratatouille

89 Briam (G, M) VEGETARISCH, Gemüse-Ratatouille mit Schafkäse überbacken

und mit Schafkäse überbacken



Nachspeisen

90	Galaktoburiko (A, C, G) griechischer Grießkuchen mit Vanilleeis und Himbeersauce	€ 5,50
91	Baklava (A, H) Blätterteig mit Honig und Nüssen	€ 5,50
92	Griechischer Schokokuchen (G, A, H) mit Vanilleeis	€ 6,50
93	Heiße Liebe (G) Vanilleeis mit Himbeeren und Himbeersauce	€ 5,50
94	Vanilleeis mit Schokosauce (G)	€ 4,80
95	Heiße Feigen mit Vanilleeis (G)	€ 4,80
96	Joghurt mit Honig und Nüssen (G, H)	€4,50
97	Schoko-Mousse (G)	€ 5,00
98	Kadaifi (G, A, H) feine Teigfäden gefüllt mit Walnüssen und Vanilleeis	€ 5,50

Alle Nachspeisen werden mit Schlagobers (G) serviert!

Kaffee

100 Griechischer Kaffee	€ 2,50
101 Melange mit Milchschaum (G)	€ 3,50
102 Cappuccino mit Schlagobers (G)	€ 3,50
103 Kleiner Brauner (G)	€ 2,60
104 Großer Brauner (G)	€ 3,80
105 Espresso	€ 2,40
106 Großer Espresso	€ 3,60
107 Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,50
108 Frappes (@ wenn mit Milch serviert)	€ 4,00
kalter Kaffee mit Eiswürfeln nach Wahl:	
a) sketos = ohne Zucker b) metrios = mittel Zucker c) glykos = vi	el Zucker



Alkoholfreie Getränke

		Flasche	
110 Pepsi		0,25	€ 3,00
111 Pepsi Max		0,25	€ 3,00
112 Kracherl (Zitron	e)	0,35	€ 3,50
113 Mirinda (Orango	e)	0,25	€ 3,00
114 Almdudler		0,33	€ 3,50
115 Tonic		0,20	€ 3,50
116 Bitter Lemon		0,20	€ 3,00
117 Mineralwasser (spritzig)	0,33	€ 3,00
118 Mineralwasser (still)	0,33	€ 3,00
119 Mineralwasser (spritzig)	0,75	€ 5,50
120 Mineralwasser (still)	0,75	€ 5,50
121 Eistee Zitrone		0,33	€ 3,50
		0,25 lit.	0,50 lit.
122 Soda		€ 1,80	€ 3,00
123 Soda Zitrone		€ 2,20	€ 3,80
124 Soda Himbeer		€ 2,20	€ 3,80
124a Soda Hollunder		€ 2,20	€ 3,80
Säfte	0,25 lit. gespritzt	0,25 lit. pur	0,50 lit. gespritzt
125 Apfelsaft	€ 2,50	€ 2,80	<i>€</i> 4,50
126 Orangensaft	€ 2,50	€ 2,80	€ 4,50
			.,,,,,
	0,25 lit.	0,25 lit.	0,50 lit.
127 Marille	gespritzt € 3,00	pur €3,30	gespritzt € 4,80
128 Johannisbeere	€ 3,00	€ 3,30	€ 4,80
120 JUNGHINISUEERE	0 0,00	0 3,30	C 7,00

Wein

Weiß		1/8 lit.	1/4 lit.	Flasche
	lauswein (0) riechischer Wein, trocken, fruchtig	€ 2,90	€ 4,70	
be	Moschofilero (0) Weingut Bout esonders aromatisch mit lebhaftem Bl asst ausgezeichnet zu Geflügel, Meer	lumen- und Früchte	earoma,	
131	Tmiglikos (0) halbsüß	€ 3,10	€ 5,00	
132 5	Samos (0) süß	€ 3,40	€ 5,40	
133 V	Veißwein gespritzt (0)		€ 3,00	
	arüner Veltliner (0) om Gutmayer im Waldviertel	€ 2,70	€ 4,50	
134 <i>F</i>	Almdudler-Weiß (0)		€ 3,60	
Rot		1/8 lit.	1/4 lit.	
	-lauswein (0) riechischer Wein, trocken, fruchtig	€ 2,90	€ 4,70	
136	Imiglikos (0) halbsüß	€ 3,10	€ 5,00	
137 λ	Navrodafni (0) süß	€ 3,40	€ 5,40	
138 T	Rotwein gespritzt (0)		€ 3,00	
	Blauer Zweigelt (0) om Gutmayer im Waldviertel	€ 2,70	€ 4,50	
139 F	Almdudler-Rot (0)		€ 3,60	
Rose		1/8	lit.	1/4 lit.
140 +	-lauswein (0) trocken	€ 2,9	90	€ 4,70
140a F	Retsina Rose (0) geharzt	€ 2,9	90	€ 4,70
Retsin	ia	1/8	lit.	1/4 lit.
141 +	-lausretsina (0) geharzt	€ 2,9	90	€ 4,70
142 λ	Malamatina (0) stark geharzt	Flasche	0,25 lit.	€ 4,70
		Flasche	0,50 lit.	€ 9,00
143 k	Kechrimpari (0) TOP-Qualitä	t Flasche	0,50 lit.	€ 10,00



Bier

	0,3 lit.	0,5 lit.
150 Ottakringer (hell) (A)	€ 3,70	€ 4,80
151 Radler (A)	€ 3,70	€ 4,80
152 Schneider Weiße (A) Hefe-Weizenbier	Fl. 0,5 lit.	€ 5,00
153 Null Komma Josef (A) alkoholfrei	Fl. 0,3 lit.	€ 3,50
155 Mythos (A) griechisches Bier	Fl. 0,3 lit.	€ 3,40
Aperitiv		
156 Martini Bianco	2 cl.	€ 3,50
157 Campari mit Soda oder Orange	0,2 lit.	€ 5,00
158 Ouzo	2 cl.	€ 2,50
159 Ouzo Orange		€ 5,00
160 Sekt	0,1 lit.	€ 4,00
161 Sekt Orange	0,1 lit.	€ 4,00
162 Aperol Spritzer		€ 5,00
		1/1/19
Diverses		
164 Metaxa 5****	2 cl.	€ 3,50
165 Metaxa 7*****	2 cl.	€ 3,90
166 Tsipouro griechischer Tresterbrand	2 cl.	
167 Obstler	2 cl.	€ 3,00
168 Wodka-Orange		€ 5,70
169 Wodka-Bitter Lemon		€ 5,70
170 Jägermeister		€ 3,00
171 Marillen Schnaps		€ 3,00



ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNGEN

- A glutenhaltiges Getreide
- **B** Krebstiere
- C Ei
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch oder Laktose
- H Schalenfrüchte (Walnuss, Haselnuss...)
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite (Rot- und Weißwein)
- P Lupinen
- **R** Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



Mittagsmenüs

Alle Mittagsmenüs werden mit Tagessuppe oder Salat serviert!

600	Rhodos-Teller (A, G) Gyros (fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß) in Metaxa-Sauce und Pommes Frites	€ 8,70
601	Naxos-Teller (G) Gyros (fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß) und Suvlaki (Schweinefleisch auf Spießchen) mit Pommes Frites, dazu Tzatziki 1)	€9,00
602	Bifteki (C, G) Faschiertes mit Schafkäse gefüllt vom Grill mit Pommes Frites, dazu Tzatziki 1)	€ 8,60
603	Nechori-Teller (G) Gyros (fein gewürztes, geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß) und Hühnerbrust mit Pommes Frites, dazu Tzatziki ¹⁾	€9,00
604	Kos-Teller (D,R) Kalamari und Pangasiusfilet mit Reis, dazu Tzatziki 1)	€ 8,50
605	Pilino (A, C, G) Faschiertes und Kritharaki (Teigreis) mit Käse überbacken	€ 8,50
606	Briam aus dem Backofen vegetarisch, Gemüse-Ratatouille mit Schafkäse	€7,90
607	Teufels Huhn (A, C, G) Hühnerfilets mit pikanter Gemüsesauce und Pommes Frites	€ 9,00
	1) original griechisches Joghurt mit Knoblauch und Gurken	