



MENU

GRIECHISCHE KÜCHE



EINE TOLLE GESCHENKSIDEE



Unser Verzehr-gutschein!
Machen Sie Ihren
Liebsten eine Freude!

In dieser Menükarte sind alle Preise inklusive Steuern und Abgaben.



WIE SCHON ARISTOTELES SAGTE ...

Das Speisen sei die Befriedigung
der Sinne, Essen und Trinken
sei ein Fest, das das Schweigen
breche, das Herz heiter stimme,
die Menschen zusammenbringe
und Wohlgefühl in Leib
und Seele vermittele.



KALTE VORSPEISEN

Tzatziki <i>griechisches Joghurt mit Gurken und Knoblauch</i>	(G)
Taramas <i>Fischrogensalat</i>	(G)
Oliven, Peperoni	(O)
Oktopussalat mit Öl-Essig-Dressing	(R)
Tirosalata <i>Schafskäseaufstrich</i> mit frischen Kräutern	(G)
Melanzanisalat aus frischen Melanzani	(C,F)
Meze-Teller <i>kalte Vorspeisenplatte für 2 Person</i>	(F,G,O,R)

WARME VORSPEISEN

Dolmadakia <i>hausgemachte, gefüllte Weinblätter</i> mit Faschiertem und Reis dazu Soße	(A,C,G)
Gebackene Zucchini und Melanzani in der Pfanne dazu Tzatziki	(A,G)
Zucchini-laibchen mit Tzatziki	(A,C,G)
Knoblauchbrot mit frischen Tomatenwürfeln in Kräuter-Olivenöl mariniert	(A)
Gigantes <i>Riesenbohnen</i> in Tomatensauce mit Feta	(G)
Saganaki <i>panierter Schafskäse</i> aus der Pfanne mit Preiselbeeren	(A,C,G)
Schafskäse im Päckchen <i>gegart</i> mit frischem Knoblauch, Paprika und Tomatenscheiben	(G)
Frischer Oktopus <i>vom Grill</i> garniert mit Marinade des Hauses	(R)
Pfefferoni <i>gegrillt</i> mit frischem Knoblauch	
Tiropitakia <i>Blätterteig gefüllt</i> mit Schafskäse	(A,C,G)
Pitta <i>griechisches Fladenbrot</i>	(A)

SUPPEN

Hühnersuppe mit Reiseinlage	(A,C,G)
Tomatensuppe mit Couscouseinlage	(G,O)
Zwiebelsuppe	(A,G)
Linsensuppe	

SALATE

Originaler griechischer Bauernsalat	(G,O)
Gemischter Salat	(M)
Salat mit Hühnerbruststreifen	(M)
Salat mit gegrillten Kalamari	(M,R)

FISCH SPEZIALITÄTEN

Alle unsere Fischgerichte werden mit Salat (M) serviert.

Kalamari <i>gegrillt</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(C,R)
Kalamari <i>paniert</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(A,C,R)
Fischfilet <i>gegrillt</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(C,D)
Lachsfilet <i>gegrillt</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(C,D)
Garnelen <i>gegrillt</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(B,O)
Gavros <i>Sardellen</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(A,D)
Fischplatte Kalamari, Fischfilet, Garnelen mit Gemüse, Reis und Salat	(D)
Goldbrasse <i>gegrillt</i> mit Gemüse, Reis und Salat	(D)



SPEISEN VOM GRILL

Alle unsere Speisen vom Grill werden mit Tzatziki (G) und Salat (M) serviert.

Giros *würziges Schweinefleisch vom Drehspieß*
mit Reis, Tzatziki und Salat

Giros auf Fladenbrot
dazu Tzatziki, Zwiebeln und Salat (A)

Souflaki *Fleischspieße vom Schweinskarree*
mit Reis, Tzatziki und Salat

Bifteki *Faschiertes gefüllt* mit Schafskäse, Tomaten
und Paprika, dazu Reis, Tzatziki und Salat (A)

Sousouki *Faschiertes*
mit Reis, Tzatziki und Salat (A)

Rinderleber
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis, Tzatziki und Salat

Lammkoteletts
mit Reis, Tzatziki und Salat

Hühnerbrustfilet
mit Reis, Tzatziki und Salat

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Alle unsere Spezialitäten werden mit Salat (M) serviert.

Spezial-Spieß *vom Schweinskarree gefüllt*
mit Feta, Sauce des Kochs dazu
Kartoffelchips und Salat (A,G)

Schweinefilet *gegrillt*
mit Kartoffelchips und Salat (A)

Schweinefilet *gefüllt*
mit Feta, Metaxa-Sauce dazu
Kartoffelchips und Salat (A,G)

Lammfilet *gegrillt*
mit Kartoffelchips und Salat

Spezial-Bifteki *Faschiertes griechischer Art ummantelt* mit Gemüse
und dem Teig des Hauses *überbacken* mit Käse, dazu Salat (A,C,O,G)

GEMISCHTER FLEISCHTELLER

Alle unsere Fleischsteller werden mit Tzatziki (G) und Salat (M) serviert.

Zeus Teller
Giros, Souflaki mit Reis, Tzatziki und Salat

Dionysos Teller
Giros, Souflaki, Rinderleber mit Reis, Tzatziki und Salat

Apollon Teller
Giros, Souflaki, Lammkotlet, Sousouki
mit Reis, Tzatziki und Salat (A)

PFANNENGERICHTE

Alle unsere Pfannengerichte werden mit frischen Champignons und Zwiebeln
in Metaxa-Sauce zubereitet und mit Brot (A) und Salat (M) serviert.

Giros in der Pfanne (G)

Lammfilet in der Pfanne (G)

Hühnerfilet in der Pfanne (G)

Schweinefilet in der Pfanne (G)

LAMMFLEISCH AUS DEM BACKOFEN

Alle unsere Lammgerichte werden mit Salat (M) serviert.

Lammstelze
mit Riesenbohnen in Tomatensauce und Salat

Lammstelze
mit Bamies *Okraschotten* und Salat

Lammstelze
mit Kritharaki *Hartweizengrießnudeln*, *überbacken* mit Käse, dazu Salat (G)

Spezial Lämmchen Taverna
mit Beilage, Gemüse und Salat (G)



AUFLÄUFE

Unser Moussaka und Pastizio werden mit Salat (M) serviert.

Moussaka

aus Melanzani, Kartoffeln, Faschiertem und Bechamelsauce *überbacken* mit Käse, dazu Salat (A,C,F,G)

Pastizio

aus Nudeln, Faschiertem und Bechamelsauce *überbacken* mit Käse, dazu Salat (A,C,F,G)

Vegetarischer Auflauf

ganze Kartoffel mit Melanzani und Zucchini *überbacken* mit Käse (F,G,M)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder-Giros mit Pommes

Kinder-Souflaki mit Pommes

Kinder-Sousouki mit Pommes (A)

NACHSPEISEN

Galaktobouriko

Feiner Grießcremestrudel dazu eine Kugel Vanilleeis (A,C,G)

Tiramisu *hausgemacht* dazu eine Kugel Vanilleeis (A,C,E,G)

Soufflé mit zartem Schokoladenkern dazu eine Kugel Vanilleeis (A,C,E,G,H)

Griechisches Joghurt mit Honig und Nüssen (H,G)

Panna Cotta (E,F,G,H)

Schokoladeneis mit Eierlikör (A,C,E,F,G,H)

Vanilleeis mit Himbeersauce (G)

Gemischtes Eis mit Schlagobers (G)

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka
Espresso
Doppelter Espresso
Verlängerter
Großer Brauner
Cappuccino
Café Latte
Tee *in verschiedensten Sorten*

KALTE GETRÄNKE

Frappé *Originaler kalter griechischer Kaffee*
Frappé *Originaler kalter griechischer Kaffee* mit Vanilleeis
Freddo Cappuccino

APERITIF

Campari mit Soda oder Orangensaft	4cl
Martini Bianco oder Rosso	4cl
Ouzo	2cl
Ouzo mit Orangensaft	4cl
Glas Prosecco	0,1l
Greco <i>Prosecco gespritzt</i> mit Melonensirup	
Aperol Spritz Prosecco	

BIER

Freistädter <i>Ratsherrn</i>	0,2l
Freistädter <i>Ratsherrn</i>	0,3l
Freistädter <i>Ratsherrn</i>	0,5l
Mythos <i>griechisches Bier</i>	0,33l
Radler	0,3l
Radler	0,5l
Alkoholfreies Bier	0,33l
Weihenstephan <i>alkoholfreies Weizen</i>	0,5l
Weihenstephan <i>Weizen, hell oder dunkel</i>	0,5l



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,25l	0,5l
Coca Cola light		0,33l
Bitter Lemon		0,2l
Fanta	0,25l	0,5l
Almdudler	0,25l	0,5l
Spezi	0,25l	0,5l
Sodawasser	0,25l	0,5l
Soda Zitrone	0,25l	0,5l
Mineralwasser	0,33l	0,75l
Stilles Mineralwasser		0,33l
Eistee Zitrone oder Pfirsich		0,33l
Red Bull		0,25l
Fruchtsäfte		
Apfelsaft, Orangensaft		0,25l
Johannisbeernektar, Erdbeersaft, Pfirsichnektar, Multivitaminsaft		0,25l
Fruchtsaft mit Leitungswasser	0,25l	0,5l
Fruchtsaft mit Sodawasser	0,25l	0,5l

DRINKS

Metaxa *** Sterne	2cl
Metaxa Privat Reserve 30 Jahre alt	2cl
Metaxa Porzellan 15 Jahre alt	2cl
Ramazotti auf Eis	4cl
Melonenschnaps	2cl
Averna auf Eis	4cl
Baileys auf Eis	4cl
Johnnie Walker	4cl
Chivas Regal	4cl
Jägermeister	2cl
Fernet Branca	2cl
Marillenschnaps	2cl
Williamsbirnenschnaps	2cl
Grappa Stravecchia	2cl
Bacardi mit Cola	4cl

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

Athos Landwein trocken	1/8l	1/4l
Retsina geharzt	1/8l	1/4l
Imiglykos halbsüß	1/8l	1/4l
Hauswein Chardonnay Roditis aus biologischen Anbau	1/8l	1/4l
Weißwein gespritzt		1/4l

ROTWEINE

Nemea Qualitätswein trocken	1/8l	1/4l
Imiglykos halbsüß	1/8l	1/4l
Hauswein Syrah Merlot aus biologischen Anbau	1/8l	1/4l
Naoussa Qualitätswein		Flasche 0,25l
Rapsani Reserve Qualitätswein		Flasche 0,25l
Rotwein gespritzt		1/4l

ROSÉ

Loudas rosé trocken		Flasche 0,2l
----------------------------	--	--------------

FLASCHENWEINE

WEISSWEINE



Kechribari
Restina 0,5l

Dieser sehr fein geharzte, trockene Retsina mit frischer hellgrüner Farbe verschönert so manchen Sommerabend und lässt Erinnerungen an Griechenland wach werden.



Genesis weiß
Sauvignon Blanc, Roditis 0,5l

Leichte grünliche Reflexe in der Farbe, in der Nase finden sich Aromen die an blühende Mandelbäume erinnern. Die Stilistik hinterlässt einen angenehmen und ausbalancierten Geschmack.



Imiglykos
Tsantali Limnos 0,75l

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...



Santorini
Tsantalis 0,75l

Sortenrein aus der einheimischen Asyrtiko-Traube. Im Duft dominieren Zitrusaromen mit einem dezenten Hauch von weißen Blüten. Lebhaft, mit intensiver Mineralität und charakteristischen Säure. Im Geschmack ausgewogen mit langem Abgang.



Moschofilero
Boutari 0,75l

Die Trauben dieses trockenen Weines stammen aus der Region Mantinia auf der Peloponnes. Der sortenreine Moschofilero zeigt im Geschmack Aromen von Zitrusfrüchten und Melonen. Im Bouquet des vollmundigen Weins dominieren Aromen von Minze und Kräutern.



Träne der Pinie
Retsina 0,75l

Feiner Qualitäts-Retsina mit frischer, gelber Farbe und sortentypischem Geschmack. Die harzige Note ist dezent und erinnert an einen sommerlichen Spaziergang durch einen Pinienwald. Ideal zu typisch griechischen Vorspeisen.



Alpha Malagouzia 0,75l

Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang. Die Malagouzia Trauben stammen aus der Region Florina/Amynteon welche in einem einzigartigen Klima in einer Höhe von 650 Meter wachsen.



Alpha
Sauvignon Blanc 0,75l

In der Nase stark und lebendig, am Gaumen rund und sanft mit typischen Sauvignon Blanc Merkmalen. Im Bouquet dominieren Aromen von Stachelbeeren, Maracuja, Melone und Litschi. Der Weißwein von Alpha Estate ist fein strukturiert und hat einen langen Abgang.

ROTWEINE



Genesis
Merlot 0,5l

Die würzigen Aromen der heimischen XinoMavro Traube verbinden sich sehr gut mit dem fruchtigen und körperreichen Merlot. Im Geschmack samtig mit abgerundetem Tania. Gut strukturierter Wein mit langem Abgang.



Nemea
Ktima Palivou 0,75l

Trockener Rotwein welcher 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche und weiter 6 Monate in der Flasche ausgebaut wird. Zartbitterschokolade untermalt mit Vanille findet sich im Bouquet. Ein Ausdruck der sich im Geschmack wieder findet. Geschmeidig, rund und elegant, betört er im Mund, dann eine satte und reintonige Agiorgitiko-Frucht den Gaumen.



Orthi Petra
Cuveé 0,75l

Er ist von intensiver dunkelroter Farbe, mit Aromen von reifen Früchten und Gewürzen, begleitet von der diskreten Vanille des Eichenfasses. Sanft und ölig im Geschmack, mit runden Tanninen und einem reichen aromatischen Nachgeschmack.



Ktima Alpha
Cuveé 0,75l

Kräftiges und komplexes Bouquet, erdig, mit Noten von roten Früchten, getrockneten Pflaumen und Pfeffer. Großzügig im Geschmack, samtig und ausgewogen. Spuren von Vanille, Eiche und Mokka. Der Abgang des Ktima Rotweins ist markant mit seinen ausgewogenen reifen Tanninen und den langanhaltenden Aromen von feinen Gewürzen und getrockneten Waldbeeren.



Imiglykos Tsantali
lieblich 0,75l

Imiglykos Naoussa Rotwein von TSANTALI: ein sortenreiner, lieblicher Wein aus dem Weinbaugebiet Naoussa in Makedonien. Aromatischer Imiglykoswein mit feinem Bouquet nach Früchten, Beeren und Nüssen. Im Abgang nachhaltig.



Tsantali Chalkidiki 0,75l

Dieser Cabernet Sauvignon wird aus biologisch angebaute Trauben auf der Halbinsel Chalkidiki sortenrein gekellert. Dunkelrot im Auge, Beerenfrüchte und subtile Gewürznoten im Duft. Am Gaumen vollmundig mit zartschmelzender Aromenfülle. Langer, weicher Abgang.



AXIA Alpha
Syrah 0,75l

Der AXIA Rotwein hat eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.



Louisa Evais
Rosé 0,75l

Rosafarben mit Kirschnoten Reflexen. Im Bukett erinnert der Wein an einen Korb gefüllt mit Kirschen, Erdbeeren, Rosen sowie Strauchtomaten. Im Geschmack trocken frisch und fruchtig mit einem sehr langen Finale.



UNSER ANGEBOT FÜR GESELLSCHAFTEN

Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern, Jubiläumsfeiern...

Feiern Sie mit Ihren Kollegen, Freunden oder Verwandten, ungestört in angenehmer Atmosphäre in unserem separaten Weinkeller mit bis zu 50 Personen. Neben einer großzügigen Bar und einem offenen Kamin bieten wir Ihnen jede Art von Buffets, ob kalte Snacks, oder warme reichhaltige, mediterrane Speisen. Auch spezielle Wünsche, wie österreichische Hausmannskost, erfüllen wir gerne.

Wir informieren Sie gerne über die vielfältigen Möglichkeiten, Ihre Feier einzigartig und unvergesslich zu machen.



ALLERGENINFORMATION

gemäß Codex-Empfehlung

KURZBEZEICHNUNG	BUCHSTABENCODE
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Informationen über Süßungsmittel

gemäß VO des BMG von 10.07.2014; BGBl Nr. II/175/2014

- *) Enthält eine Phenylalaninquelle
- **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Ergänzende Hinweise zu Allergenen

In unserem Gastronomiebetrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren nicht ausschließen.



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist Ruhetag

Dienstag bis Samstag

11.30 - 14.00 Uhr

17.00 - 23.00 Uhr

Warme Küche

bis 21.30 Uhr

Sonn- und Feiertage

(durchgehend warme Küche)

11.30 - 20.30 Uhr

