

GETRÄNKE

Aperitif

alc.	
Prosecco	0,1l 3,50
Prosecco Orange	0,1l 3,50
Aperol Venzia (Frizzante)	0,3l 5,80
Aperol-Spritzer	0,3l 5,00
Hugo	0,3l 5,00
Campari Soda oder Orange	25% 2cl 4,50
Martini Bianco	15% 2cl 4,50

Spirituosen

Ouzo Kazanisto	40%	2cl	2,90
Tsipouro Tsillilis		2cl	3,20
„Dark Cave“ Tsipouro		2cl	5,50
Masticha	25%	2cl	3,50
Metaxa 5 Sterne	38%	2cl	3,50
Metaxa Reserve	40%	2cl	6,50
Rakomelo (Kräuter, Honig)		2cl	3,80

Alkoholfreie Getränke

Soda	0,25l	1,80	0,5l	3,60	
Soda	Zitrone Holunder Himbeere	0,25l	2,20	0,5l	3,80
Leitung	Zitrone Holunder Himbeere	0,25l	2,00	0,5l	3,60

Vöslauer prickelnd Fl.	0,33l	2,80
	0,5l	4,50
Vöslauer still Fl.	0,33l	2,80
	0,5l	4,50
Pepsi Cola	0,25l	2,50
	0,5l	4,80
Coca Cola light * Fl.	0,33l	3,20
Seven Up Zitrone Fl.	0,33l	3,20
Fanta Fl.	0,33l	3,20
Rauch Eistee		
Zitrone od. Pfirsich Fl.	0,33l	3,00
Queens Bitter Lemon Fl.	0,2l	2,80
Queens Tonic Water Fl.	0,2l	2,80
Almudler, Apfel- oder Orangensaft		
Johannisbeere, Marille oder Pfirsich	0,25l	0,5l
pur	2,50	4,60
gespritzt Soda	2,20	4,10
gespritzt Leitung	2,00	3,60

Biere

0,3l	0,5l
Ottakringer Zwickl	3,50 4,40
Ottakringer Spezial	3,30 4,20
Schneider´s Weizen	3,80 4,80
Mythos Fl.	0,33l 3,20
Null Komma Josef	0,5l 3,80
Citrus Radler	0,5l 3,80

SPEISEN

Kalte Vorspeisen

Zaziki	G	4,00
Joghurt mit Gurken, Knoblauch		
Skordalia		4,20
Kartoffel-Knoblauch-Dip		
Tirokafferi	G	4,80
Scharfe Fetacreme		
Taramosalata	D	4,80
Fischrogencreme		
Melitzanosalata		4,80
Auberginenaufstrich		
Oliven Kalamata		3,50
Griechischer Feta	G	6,30
Olivenöl extra vergine & Oregano		
<u>Kalte Vorspeiseplatte</u>		
für eine Person		9,00
für zwei Personen		18,00
Zaziki, Skordalia, Melitzanosalata, Taramo, Tirokafferi, Weiße Bohnensalat, Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter)	D, F, G, O, R	

Suppen

Gemüsesuppe	L	4,50
Fischsuppe	B, D, R	5,90

Salate

Griechischer Bauernsalat	G, O	8,70
Tomaten, Gurken, Oregano, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Feta, Essig und Olivenöl extra vergine		
Gemischter Salat	C, G, M	12,40
gegrillten Hühnerstreifen, mariniert mit Mostdressing		

Fleisch vom Grill

Biftekekakia	A, C, G, L	13,00
Faschierte Laibchen mit Zaziki, Tomatenreis		
Bifteki	A, C, G, L	13,70
Faschiertes Laibchen gefüllt mit Feta, dazu Zaziki, Tomatenreis		
Souvlaki	G, L	11,90
Zwei Schweinefleisch-Spieße mit Zaziki, Tomatenreis		
Souvlaki mit Feta gefüllt	G, L	12,70
Dazu Zaziki, Tomatenreis		
Gyros	G, L	13,40
mit Zaziki, Tomatenreis		
Kalbisleber	G, L	14,50
Zaziki, Tomatenreis, Wahlweise mit gerösteten Zwiebeln		
Hühner Souvlaki	G, L	14,40
mit Paprika und Zwiebeln, Zaziki, Butterreis		
Lammkrone	G, L	22,80
Fünf Stück mit Tomatenreis, Zaziki		
Lammfilet	G, L	22,80
mit Zaziki, Tomatenreis		
Rinderfilet	G, L	24,80
mit frischem Gemüse, Wahlweise mit Pfeffersauce		

Warme Vorspeisen

Gavros	D, G, M	5,60
Kleine Sardellen (ganze Fische), Skordalia		
Dolmades	C, F, P	5,50
Weinblätter mit Reis und Faschiertern gefüllt, dazu Zitronencreme (4 Stück)		
Oktopus gegrillt	O, R	10,80
mit Rucolasalat		
Gebackene Auberginen	A, C, G	7,80
mit Zaziki		
Gebackene Zucchini	A, C, G	7,80
mit Zaziki		
Muscheln aus dem Backofen	G, R	7,20
mit Kräuterbutter		
Tiropitakia	A, G	5,70
Blätterteig mit Käse gefüllt (4 Stück)		
Feta überbacken	G, L	7,50
Tomaten, Paprika, Zwiebeln		
Gegrillte Pepperoni		4,50
mit Knoblauch		
Tirokeftedakia	A, C, G	5,30
Gebratene Käselaiabchen (6 Stück)		
Saganaki	A, C, G	5,50
(gebackener Feta)		
Gegrillte Paprika	G	5,50
mit Feta-Füllung (2 Stück)		
<u>Warme Vorspeisenplatte</u>		
für eine Person		9,80
für zwei Personen		19,60
Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter), Tiropitakia, Tirokeftedakia, gebackene Auberginen und gebackene Zucchini, Zaziki	A, C, F, G	

Grillteller

Epidaurus-Teller	A, C, G, L	14,80
Gyros, Biftekekaki, Lammkrone, Souvlaki mit Zaziki, Tomatenreis		
Kreta-Teller	G, L	16,70
Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Lammkrone mit Zaziki, Tomatenreis		
Fleischteller	A, C, G, L	18,90
Gyros, Hühnerspieß, Lammfilet, Lammkrone mit Zaziki, Tomatenreis		
Fleischplatte	A, C, G, L	37,90
für zwei Personen		

Meeresfrüchte

Muscheln aus dem Backofen	G, R	13,00
mit Kräuterbutter		
Kalamari gegrillt	C, G, M, R	14,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Ölivenöl Sauce		
Kalamari frittiert	A, C, G, M, R	14,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Ölivenöl Sauce		
Scampi gegrillt	B, C, G, M	23,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Ölivenöl Sauce		
Kalamari und Scampi gegrillt	B, C, G, M, R	17,00
frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Ölivenöl Sauce		
Fischplatte	B, C, D, G, M, R	
für 1 Person		23,00
für 2 Personen		46,00
Gegrillte Scampi, Oktopus, Kalamari, Lachsfilet, frischem Gemüse, Senf-Zitronen-Ölivenöl Sauce		

Aus dem Backofen

Moussaka	A, C, G	14,80
Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln und Faschiertern mit Bechamelsauce überbacken		
Lammstelze-Stifado		17,80
mit ganzen gekochten Zwiebeln		
Kalbfleisch-Stifado		17,80
mit ganzen gekochten Zwiebeln		
<u>Beide Speisen Wahlweise mit:</u>		
Feta	G, L	
Spaghetti und Käse	A, G, L	
Butterkartoffeln und Feta	G, L	
Riesenbohnen und Feta	G, L	
Auberginen und Feta	G, L	
frischem Gemüse und Feta	G, L	
Feta	G, L	

Aus der Pfanne

Gyros in Metaxasauce	G	14,80
mit Käse überbacken, Butterreis		

Beilagen

Pita	A, G	2,50
Griechisches Fladenbrot		
Knoblauch-Pita	A, G	2,50
Griechisches Fladenbrot mit Knoblauch		
Butter- / Tomatenreis	G, L	2,50

FrISCHE FISCHE

Wolfsbarsch od. Goldbrasse	D	21,00
gegrillt mit frischem Gemüse		
Lachsfilet gegrillt	D	17,00
mit frischem Gemüse		
Steinbutt gegrillt	D	27,00
mit frischem Gemüse		
<u>Spaghetti</u>		
Spaghetti	A	8,00
mit frischen Tomaten und Olivenöl		
Spaghetti mit Meeresfrüchten	A, B, D, R	14,20
Frischer Lachs, Scampi, Kalamari und Muscheln		

Kindergerichte

Schnitzel	A, C, G	7,50
Huhn oder Schwein, mit Pommes frites		
Pommes frites		3,00
Butterkartoffeln	G, L	4,00
Gegrilltes Gemüse		4,00
Korb Brot	A	1,00
Zu ALLEN Gerichten außer Spaghetti servieren wir gemischten Salat.	M	

QUALITÄTSSWEINE

Weiss

MANTINIA BOSINAKIS	1/8l	4,20
(Moschofilero) Peloponnes	0,75l	25,00
ZAFEIRAKIS	1/8l	4,00
(Malagousia) Tyrnavos	0,75l	24,00
BIBLIA CHORA WHITE	1/8l	4,60
(Sauvignon Blanc, Assyrtiko) Kavalla	0,75l	27,00
TECHNI ALIPIAS	1/8l	4,40
(Assyrtiko) Drama	0,75l	26,00
SIGALAS	1/8l	4,90
(Assyrtiko, Momenvasia) Santorin	0,75l	29,00
SANTORINI TSELEPOS	0,75l	38,00
(Assyrtiko) Santorin		

Rosé

BIBLIA CHORA ROSÉ	1/8l	4,60
(Syrah) Kavalla	0,75l	27,00

Rot

„NEMEA“ DRIOPI	1/8l	3,90
(Agiorgitiko) Peloponnes	0,75l	23,00
MAGNUS BARCATA	1/8l	4,70
(Syrah, Cabernet, S.) Porto Carras	0,75l	28,00
„DYO ELIES“ KIR YIANNI	1/8l	4,90
(Syrah, Xinomaro, Merlot)	0,75l	29,00
NOSTOS ALEXANDRAS	1/8l	4,90
(Syrah, Mouvedre, Grenage) Kreta	0,75l	29,00

Schaumwein Champagner

„ROSÉ SPARKLING“ KIR YIANNI	0,1l	4,30	0,75l	28,00
(100% Xinomavro)				
PROSECCO MARSURET	0,1l	3,80	0,75l	26,00
(Treviseo)				
CHAMPAGNER BRUT PREMIER	0,75l	78,00		
(Roederer)				

Die besten Retsina Griechenlands

TRÄNE DER PINIE KECHRIBARI	1/8l	4,80	0,75l	28,00
(100% Assyrtiko)				
RETSINA ROSÉ KECHRIBARI	1/8l	4,50	0,75l	27,00
(100% Xinomavro)				