

Aperitives

<u>METAXA 5</u>	2 cl	€ 2,60
<u>OUZO</u>	2 cl	€ 2,60
<u>TSIPOURO</u>	2 cl	€ 2,60
<u>BARACK</u>	2 cl	€ 2,60
<u>TEQUILLA</u>	2 cl	€ 2,60
<u>UNDERBERG</u>	2 cl	€ 2,60
<u>JOHNNIE WALKER</u> , Scotch Whisky	4 cl	€ 4,60
<u>BACARDI</u>	4 cl	€ 4,60
<u>WODKA WYBOROWA</u>	4 cl	€ 4,60
<u>MARTINI</u> trocken	4 cl	€ 2,60
<u>MARTINI</u> süß*	4 cl	€ 2,60
<u>CAMPARI</u> *	4cl	€ 2,80

Schaumweine

<u>SCHLUMBERGER</u> , Sparkling	0,75 l	€ 27,50
<u>PICCOLO</u> , Sparkling	0,20 l	€ 9,80
<u>CHAMPAGNER</u>	0,75 l	€ 72,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Frische Fische vom Holzkohlengrill

<u>MESSOGIOS PLATTE</u>	für 2 Personen	D,B,L	
	1 Wolfsbarsch, 1 Zahnbrasse,		
	6 Stk. Garides (Garnelen)mit Schale, garniert		€ 44,00
<u>ÄGÄIS PLATTE</u>	für 2 Personen	D,L	
	1 Wolfsbarsch, 1 Zahnbrasse,		
	1 Lachssteak, garniert		€ 42,00
<u>TSIPOURA</u>	Zahnbrasse, garniert	D,L	€ 18,40
<u>LAVRAKI</u>	Wolfsbarsch, garniert	D,L	€ 18,40
<u>GLOSSA</u>	Seezunge, garniert	D,L	€ 23,00
<u>GARIDES</u>	Riesengarnelen mit Schale, 7 Stk.,garniert	B,L	€ 20,60
<u>GARIDES-SOUVLAKI</u>	Garnelenspieß, ohne Schale, garniert	B,L	€ 20,60
<u>SOLOMOS</u>	Lachssteak, garniert	D,L	€ 13,80

**Alle Fischgerichte werden mit Petersilienkartoffeln oder Reis,
grünem Salat und Zitronen-Knoblauchsauce serviert.**

Fische aus der Pfanne

<u>CALAMARI</u>	(fällt nicht in die Mittwochaktion) mit Mehl frittierte Tintenfische, Pommes frites und grüner Salat	A,R	€ 10,60
<u>GAVROS</u>	mit Mehl frittierte Sardellen (Frühlingsfische), Pommes frites und grüner Salat	A,D	€ 10,60

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie
auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Spezialitäten vom Holzkohlengrill

<u>MIX-SUVLAKI</u>	ein großer Spieß mit Hühner-, Lamm- und Schweinefleisch, Tzatziki, garniert	G,L	€ 11,90
<u>ARNISIO SUVLAKI</u>	zwei Lammfleischspieße, Tzatziki, garniert	G,L	€ 11,80
<u>SPEZIAL SUVLAKI</u>	zwei Spieße vom Schweinsfilet, Tzatziki, garniert	G,L	€ 12,10
<u>CHIRINO SUVLAKI</u>	vier Schweinefleischspießchen, Tzatziki, garniert	G,L	€ 10,40
<u>HÜHNER SUVLAKI</u>	zwei Hühnerfiletspieße, Tzatziki, garniert	G,L	€ 10,80
<u>CHIRINO FILETO</u>	Schweinslungenbraten, Tzatziki, garniert	G,L	€ 11,60
<u>CHIRINI</u>	zwei Schweinskotelettes, Tzatziki, garniert	G,L	€ 10,40
<u>PAIDAKIA</u>	Lammkotelettes, Tzatziki, garniert	G,L	€ 12,80
<u>BIFTEKI</u>	faschiertes Steak, Spiegelei, garniert	C,A,G,L	€ 10,40
<u>KOTOPULO</u>	Hühnerbrust, Tzatziki, garniert	G,L	€ 10,60
<u>FILETO</u>	Rindersteak, Tzatziki, garniert	G,L	€ 16,20

Unsere Grillgerichte werden mit Bratkartoffeln, Reis und Gemüse serviert.

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Kalte Vorspeisen

<u>KALTER TELLER</u>	Auswahl verschiedener Vorspeisen	D,G	€ 5,80
<u>TZATZIKI</u>	Joghurt-Gurkensalat mit Knoblauch	G	€ 3,50
<u>TARAMOSALATA</u>	Fischeiersalat	D	€ 3,50
<u>MELITZANOSALATA</u>	gegrillte, passierte Melanzani mit Schafskäse und Mayonnaise	A,C,G,M	€ 3,60
<u>SKORDALIA</u>	Kartoffel-Knoblauchpüree	A,G	€ 3,30
<u>DOLMADAKIA</u>	mit Reis gefüllte Weinblätter	O	€ 3,50
<u>PIPERIES FLORINIS</u>	gegrillte, rote Paprika mit frischgehacktem Knoblauch	O	€ 3,80
<u>ANGINARES</u>	Artischockenherzen		€ 3,30
<u>ELIES</u>	griechische Oliven		€ 3,30
<u>FETA</u>	griechischer Schafskäse	G	€ 4,10
<u>FETA ME ELIES</u>	griechischer Schafskäse mit Oliven	G	€ 5,50

Brot, Gebäck & Beilagen

<u>Pitta</u>	griechisches Fladenbrot mit Knoblauch	A,O	€ 1,40
<u>Griechisches Weißbrot</u>		A,G	€ 1,40
<u>Diverse Beilagen</u>	Reis, Kartoffeln, Pommes frites, Gemüse, Turlu		€ 3,00
<u>Ketchup oder Senf</u>	pro Portion		€ 0,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Nachspeisen

<u>BAKLAVAS</u>	C,A,G,H	griechischer Nussstrudel mit Sirup	€ 3,20
<u>GALAKTOBUREKO</u>	C,A,G	griechischer Milchgrießstrudel mit Sirup	€ 3,20
<u>FRUTOSALATA</u>	G,H	Fruchtsalat mit Schlagobers	€ 2,80
<u>CHALKIDIKI EISCOUP</u>	C,G,H	gemischtes Eis mit Schlagobers	€ 3,50
<u>PALATSCHINKEN</u>	C,A,G	gefüllt mit Schokolade oder Marmelade, Schlagobers	€ 3,80
<u>JAURTOMELO</u>	G,H	griechisches Joghurt mit Nüssen und Honig	€ 3,20

Kaffee & Tee

<u>GRIECHISCHER KAFFEE</u>		€ 2,60
<u>GROSSER MOCCA o. BRAUNER</u>	G	€ 3,10
<u>MELANGE</u>	G	€ 2,70
<u>KLEINER MOCCA o. BRAUNER</u>	G	€ 2,20
<u>TEE</u>	Schwarztee oder Früchtetee	€ 2,40
<u>CAPPUCCINO</u>	G	€ 3,20

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*



OFFENE WEINE



Griechische Weißweine

<u>RETSINA</u>	trocken, Harzaroma	O	0,25 l	€ 3,80
<u>LANDWEIN</u>	trocken	O	0,25 l	€ 3,80
<u>IMIGLYKOS</u>	halbsüß, fruchtig	O	0,25 l	€ 3,80

Griechische Rotweine

<u>LANDWEIN</u>	trocken	O	0,25 l	€ 3,80
<u>IMIGLYKOS</u>	halbsüß, fruchtig	O	0,25 l	€ 3,80

Österreichische Weine

Weingut GINDL, Pillichsdorf, Weinviertel

<u>Aperol Spritz</u>		O	0,25 l	€ 3,10
<u>Grüner Veltliner</u>	würzig, pfeffrig	O	0,25 l	€ 3,80
<u>Blauburgunder</u>	feinwürzig, rubinrot	O	0,25 l	€ 3,80
<u>Gespritzter</u>	weiß/rot	O	0,25 l	€ 2,80

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Vegetarische Speisen

<u>LACHANIKA FURNOU</u>	Melanzani, Zucchini, Paprika, Tomaten, Kartoffeln, gedünstet, im Tontopf, mit Schafskäse überbacken	L,G	€ 8,50
<u>KYPOUROU SUVLAKI</u>	2 Spieße vom Holzkohलगrill mit Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tzatziki und Reis	L,G	€ 10,50
<u>SPANAKI PITTA</u>	Spinat- Käsestrudel, fein gewürzt, mit Tzatziki	C,A,G,L	€ 7,80
<u>FASOLIA PLAKI</u>	Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce, aus dem Ofen, mit Schafskäse	A,O,L,M	€ 7,80
<u>SPANAKORISO</u>	gedünsteter Blattspinat mit Reis, Schafskäse und Pitta	G,L	€ 7,80
<u>KRITHARAKI</u>	griechische Teigwaren, mit Käse überbacken, im Tontopf serviert, grüner Salat	A,G,L	€ 7,80

Salate

<u>CHORIATIKI</u>	griechischer Bauernsalat	G,O	€ 5,10
<u>TOMATOSALATA</u>	Tomatensalat	O	€ 2,90
<u>ANGURO-TOMATA</u>	Gurken- Tomatensalat	O	€ 2,90
<u>PRASINI SALATA</u>	grüner Salat	O	€ 2,80
<u>GEMISCHTER SALAT</u>	grüner Salat, Tomaten, Gurken	O	€ 3,60

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Diverse griechische Platten vom Holzkohlengrill

<u>ONASSIS PLATTE</u>	für 2 Personen 2 Schweinslungenbratenspieße, 2 Lammspieße, 2 faschierte Laibchen, 2 Stk. Hühnerbrust, Tzatziki, garniert	C,G,L	€ 29,00
<u>SOKRATES PLATTE</u>	für 2 Personen 2 Lammkotelettes, 2 Schweinskotelettes, 2 faschierte Laibchen, 2 Hühnerspieße, Tzatziki, garniert	C,G,L	€ 29,00
<u>ALEXANDER PLATTE</u>	für 2 Personen 2 Schweinslungenbraten, 2 Lammkotelettes, 4 Schweinefleischspieße, Gyros, 2 faschierte Laibchen, Tzatziki, garniert	C,G,M,L	€ 29,00
<u>SALONIKI PLATTE</u>	für 1 Person 1 Schweinskotelett, 1 Lammkotelett, 1 Schweinefleischspieß, 1 Hühnerfiletspieß, Tzatziki, garniert	G,L	€ 13,80
<u>SUVLAKI PLATTE</u>	für 1 Person 1 Lammfleischspieß, 2 Schweinefleischspieße, 1 Faschiertenspieß, Tzatziki, garniert	C,G,L	€ 13,80

Unsere Grillgerichte werden mit Bratkartoffeln, Reis und Gemüse serviert.

Spezialitäten aus der Pfanne

<u>PIATO FOTIAS</u>	Schweinslungenbraten in scharfer Sauce, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse	G,L,M	€ 11,60
<u>KEFTEDES SAL TSA</u>	Faschierte Laibchen in scharfer Sauce, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse	C,A,G,L	€ 10,40
<u>KRASATI</u>	2 Stk. Schweinekotelettes mit Erbsen, Fisolen und Champignons in Weinsauce, Reis	O,L	€ 11,20
<u>KOTOPULO KRASATO</u>	Hühnerbrust mit Erbsen, Fisolen und Champignons in Weinsauce, Reis	L,O	€ 11,20

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! *

Warme Vorspeisen

<u>MEZES TELLER</u>	gebratene Zucchini, Melanzani, Paprika, Tzatziki, Weinblatt, Schafkäse, Kartoffel- Knoblauchpüree A,G	€ 9,50
<u>GEBACKENER FETA</u>	Schafkäse paniert, Tomaten und Zwiebel C,A,G	€ 6,50
<u>KOLOKITHAKIA</u>	gebratene Zucchini mit Tzatziki A,G	€ 5,60
<u>MELITZANES</u>	gebratene Melanzani, Kartoffel- Knoblauchpüree A,G	€ 5,60
<u>MIDIA</u>	gebratene Muscheln A,R	€ 5,80
<u>MIDIA SAGANAKI</u>	Muscheln in pikanter Tomaten- Käsesauce G,R,L	€ 7,60
<u>MIDIA SKARAS</u>	gegrillte Grünschalenmuscheln, Knoblauchsauce R	€ 8,60
<u>GARIDES SAGANAKI</u>	Garnelen in pikanter Tomaten- Käsesauce G,M,R,L	€ 9,20
<u>GIGANTES</u>	Riesenbohnen in Tomatensauce A,O,L,M	€ 4,80
<u>SPANAKOTIROPITA</u>	Spinat- Käsestrudel C,A,G,L	€ 5,80

Suppen

<u>CHORTOSUPA</u>	Gemüsesuppe L	€ 2,80
<u>TOMATOSUPA</u>	Tomatensuppe M,L	€ 2,80
<u>VODINI</u>	Rindsuppe mit Frittaten C,A,G,L	€ 2,20
<u>VODINI</u>	Rindsuppe mit Ei A,C,O,L	€ 2,60
<u>KREMIDOSUPA</u>	Zwiebelsuppe C,A,G,O,L	€ 2,80

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen! *

Fertige Speisen

MUSAKAS

Faschiertes mit Melanzani und Kartoffeln , mit
Bechamel-Sauce überbacken C,A,G,O

€ 9,80

GIUVETSI

gedünstetes Rindfleisch mit griechischen Teigwaren, im
Tontopf, mit Käse gratiniert C,A,G,O,L

€ 11,40

MOSHARI

gedünstetes Rindfleisch mit Melanzani, Zucchini,
Paprika und Kartoffeln, mit Käse gratiniert G,O,L

€ 11,60

SOKRATES

KAPAMAS

gedünstete Lammstelze mit Fisolen, Erbsen, Karotten
und Kartoffeln, im Tontopf, mit Käse gratiniert G,O,L

€ 13,00

ARNI

SOKRATES

gedünstete Lammstelze, Melanzani, Zucchini, Paprika
und Kartoffeln, im Tontopf, mit Käse gratiniert G,O,L

€ 13,80

LEMONATO

gedünstete Lammstelze mit Zitronensauce, Reis und
Petersilienkartoffeln A,O,L

€ 13,80

ARNI

CHORIATIKO

gedünstetes Lammfleisch mit frischen Melanzani,
Zucchini, Kartoffeln, Paprika, in pikanter Schafkäse-
Sauce, Reis G,O,L

€ 14,20

GYROS

saftiges, gut gewürztes
Schweinefleisch am Spieß
gegrillt, Tzatziki, Zwiebel
und Pommes G,O,M,L

€ 11,20



Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie
auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Alkoholfreie Getränke

<u>ORANGENSAFT oder APFELSAFT</u>		0,25 l	€ 2,60
<u>COLA classic oder light*</u>		Fl. 0,33 l	€ 2,60
<u>FANTA</u>		0,25 l	€ 2,30
<u>NESTEA</u>	Pfirsich, Zitrone	Fl. 0,33 l	€ 2,60
<u>BITTER LEMON</u>		0,25 l	€ 2,30
<u>SODA ***</u>		0,25 l	€ 1,70
<u>SODA ZITRON ***</u>		0,25 l	€ 1,80
<u>SODA HIMBEER ***</u>		0,25 l	€ 1,80
<u>MINERALWASSER Römerquelle</u>	prickelnd oder still	Fl. 0,33 l	€ 2,30
<u>MINERALWASSER Römerquelle</u>	prickelnd oder still	Fl. 0,75 l	€ 4,80
<u>PAGO</u>	Johannisbeere, Pfirsich	Fl. 0,20 l	€ 2,80
<u>RED BULL*</u>		Ds. 0,20 l	€ 3,80

Biere

<u>ZIPFER URTYP</u>	vom Fass A	0,30 l	€ 2,90
<u>ZIPFER URTYP</u>	vom Fass A	0,50 l	€ 3,70
<u>GÖSSER STIFTSBRÄU</u>	dunkles Bier, Flasche	0,50 l	€ 3,90
<u>MYTHOS griechisches Bier</u>	Flasche	0,33 l	€ 3,20
<u>WIESELBURGER</u>	Flasche	0,50 l	€ 3,80
<u>CORONA</u>	Flasche	0,33 l	€ 3,50
<u>RADLER mit Limetten*</u>	Flasche	0,50 l	€ 3,70
<u>SCHLOSSGOLD</u>	alkoholfrei, Flasche	0,33 l	€ 3,00

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Bouteillenweine weiß

<u>Retsina</u>	traditioneller, trockener Weißwein aus Attika, frisch-fruchtig, mit feinen Harzaromen	0,75 l	€ 18,00
<u>Retsina Malamatina</u>	geharzter, vollmundiger Weißwein, nach uralter Tradition hergestellt	0,50 l	€ 9,00
<u>Agioritiko Tsantali</u>	berühmter, trockener Wein aus dem heiligen Berg Athos mit fruchtigem Duft und einem vollen, edlen Geschmack, feine Säure	0,75 l	€ 21,00
<u>Amethystos Lazaridi</u>	eine Synthese aus der Sauvignon Blanc und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Sorte Assyrtiko, frisch-fruchtig, mit anhaltendem Abgang	0,75 l	€ 28,00
<u>Chardonay Gerovassiliou</u>	Chardonay der Extraklasse, typischer Geschmack nach Walnuss und reifen Früchten, im Barrique ausgebaut ergänzen Holzraucharomen die primären Fruchtaromen	0,75 l	€ 36,00
<u>Moschofilero Boutari</u>	trockener Weißwein aus Pelopones, Rosenblüten- und Quittenduft, knackige Säure im sehr aromatischen Geschmack	0,75 l	€ 25,00
<u>Simeonidis Roditis</u>	Weißwein aus Kavala, im Aroma dichte und helle Frucht, abgerundeter Geschmack, eleganter Abgang	0,75 l	€ 22,00
<u>Savatiano</u>	milder Weißwein aus Attika, himmlisch-klarer Geschmack, feine Säure	0,75 l	€ 24,00



Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Bouteillenweine rot

<u>Amethystos Lazaridi</u>	Komposition von Cabernet Sauvignon mit kleinen Mengen Merlot und Limnio, trocken, reicher Körper und hervorragende Beerentöne im Geschmack und Duft, Barrique	0,75 l	€ 28,00
<u>Mirampelo Creta Olympias</u>	Qualitätswein aus Kreta, trocken, sanft und gleichzeitig würzig, mit kräftigen Tanninen und einer guten Säurestruktur, Barrique	0,75 l	€ 28,00
<u>Rapsani Tsantali</u>	AOC-Wein, trocken, aus den Hängen des Olymps, kräftige, rubinrote Farbe und ein feines Bouquet von Gewürzen und trockenen Beerenfrüchten, vollmundig und rund im Geschmack, Barrique	0,75 l	€ 25,00
<u>Metochi Tsantali</u>	trocken, aus den Hängen des Berges Athos, typische beerige Noten der Cabernet Sauvignon harmonisieren mit würzig-bitterer Struktur der Limnio, Barrique	0,75 l	€ 32,00
<u>Thema</u>	prachtvoller Wein aus Drama, dichte Syrah-Würze und Agiorgitiko-Kirsch im Bouquet, intensiv und samtig	0,75 l	€ 28,00
<u>Agiorgitiko Cabernet</u>	samtweicher und vollmundiger Wein aus Attika, Kirsch- und Johannisbeernote, feiner Abgang, Barrique	0,75 l	€ 22,00
<u>Merlot Simeonidis</u>	typische Kirschnoten mit Nuancen von Gewürzen und Vanille, langanhaltender Geschmack, Barrique	0,75 l	€ 26,00



Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Bouteillenweine rot offen

Naousa Tsantali

AOC-Qualitätswein, trocken, rubinrot mit robustem Körper und elegantem Holzton im Duft, dunkle Beeren im Geschmack, nachhaltiger Abgang, **Barrique** O 1/8 l € 2,80
Fl 0,75 l € 16,00

Agiorgitiko Nemea

AOC-Qualitätswein, trocken, aus dem Pelopones, Kirsch- und Zimtnoten im Bouquet, milder, nachhaltiger Geschmack, **Barrique** O 1/8 l € 2,90
Fl 0,75 l € 17,00

Kritikos Boutari

trocken, lebendige Farbe, Aromen roter Früchte und Gewürzen und weicher, vollmundiger Geschmack O 1/8 l € 2,80
Fl 0,75 l € 16,00

Moscomavro Tsantali

Fruchtbombe, mit feinem Säuregerüst, mild, dominante Kirsch-Waldbeerenaromen O 1/8 l € 3,20
Fl 0,75 l € 18,50

Mavrodaphne Tsantali

AOC-Dessertwein, süß, mit Ursprungsbezeichnung, feine Aromen von Pflaumen, Mokka, Kakao und Vanille, gepaart mit Zimt und Nelke, **Barrique** O 1/8 l € 3,20
Fl 0,75 l € 18,50

Bouteillenweine weiß offen

Athiri Tsantali

Qualitätswein, trocken, leuchtend gelbe Farbe, blumig und frisch im Geschmack O 1/8 l € 2,80
Fl 0,75 l € 16,00

Idipnoos Simeonidi

Qualitätswein, trocken, aus Kavala, goldgrüne Farbe, Aromen von Bananen, frischem Gras und Limette, fruchtig und erfrischend im Geschmack O 1/8 l € 2,80
Fl 0,75 l € 16,00

Santorini Boutari

berühmter AOC-Qualitätswein aus Santorini, mit leuchtender Farbe, Zitrusfrüchte-Aromen und einem anhaltenden und robusten Abgang O 1/8 l € 4,40
Fl 0,75 l € 25,00

Samos

AOC-Dessertwein, aus der autochthonen Muskat-Rebe der ägäischen Insel Samos, zitronengelbe Farbe und ein elegantes Bouquet mit süßem, aromatischem Honiggeschmack O 1/8 l € 3,20
Fl 0,75 l € 18,50

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in
unseren Speisen, die **Allergien** oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!**

Information über Süßungsmittel:

*(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, *gem. § 3 Abs 2 BGBl Nr. II/175/2014)*

) eine Phenylalaninquelle, Aspartam bzw. Aspartam-Acesulfamsalz)*

Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

*A= Glutenthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte,
L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere*

Ihr Gastgeber



*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den
gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.*



Der Koch empfiehlt:

GYROS FOURNOU

Gyros mit Kartoffeln und Metaxasauce, mit Käse überbacken, im Tontopf
A,G,O,L,M

€ 14,50

Weinempfehlung: Weißwein O

IDIPNOS 2012, Region Kavala 1/8 l € 2,80

LAMMFILETO

in Rosmarinsauce mit Kartoffeln und Kaisergemüse
A,G,L

€ 17,50

Weinempfehlung: Rotwein O

KRITIKOS 2010, Insel Kreta 1/8 l € 2,80

FILETO PIPERATO

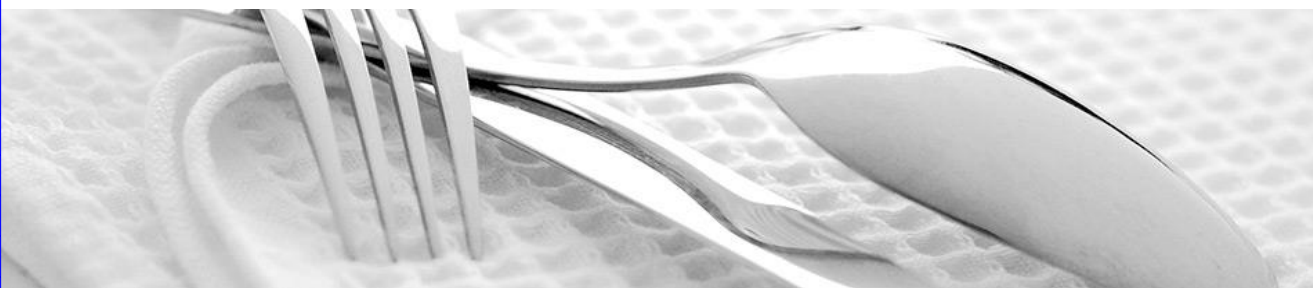
Schweinsfilet in Pfeffersauce, mit Reis und Kaisergemüse
A,G,O,L

€ 15,50

Weinempfehlung: Rotwein O

NEMEA 2010, Region Pelepones 1/8 l € 2,90

Mit kulinarischen Grüßen aus der Küche



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*