

Griechische Spezialitäten vom Holzkohlengrill

Taverne Sokrates

Auf der Donauinsel
(U1 – Reichsbrücke)
Tel. 0650/58 74 111

Email: restaurant.sokrates@aon.at
www.restaurant-sokrates.at



Alle auf unseren Seiten angegebenen Preise sind in Euro und inklusive aller Steuern und Abgaben

Montag bis Freitag, 11:30 bis 15:00 Uhr

6 Hauptspeisen á € 6,00

Kotopoulo Kokinisto

G,L,G

6,00

*Hühnerstreifen in pikanter roter Sauce
mit Schafskäse, Reis*

Spanaki Pitta

C,A,G,L

6,00

*Spinat-Käsestrudel, fein gewürzt,
mit Tzatziki*

Musaka mit Tzatziki

C,A,G,O

6,00

*Faschiertes, Melanzani und Kartoffel,
mit Bechamel-Sauce überbacken*

Kritharaki

A,G,L

6,00

*griechische Teigwaren, mit Käse überbacken,
im Tontopf und grüner Salat*

Bifteki

C,A,G,L

6,00

*faschiertes Steak mit Bratkartoffel,
Reis und Gemüse*

***Kalamari* mit Mehl frittiert**

A,R

6,00

Bratkartoffeln und grüner Salat

***Jeden Mittwoch ganztags
- 50 % auf frische Fische***

! Aktionen sind nicht kombinierbar und nicht an Feiertagen gültig !

Kalte Vorspeisen

Kalter Teller **D,G 6,50**

Auswahl diverser griechischer Vorspeisen

Tzatziki **G 3,90**

Joghurt-Gurkensalat mit Knoblauch, Dille

Melizanosalata **A,C,G,M 3,90**

gegrillte, passierte Melanzani mit Schafkäse und Mayonnaise

Taramosalata **D 3,90**

Fischeiersalat

Dolmadakia **O 3,90**

mit Reis gefüllte Weinblätter

Feta **G 4,50**

griechischer Schafkäse

Elies **G 3,80**

griechische Oliven, aus Kalamata

Feta me Elies **G 6,20**

griechischer Schafkäse mit Oliven

Piperies Florinis **O 4,20**

gegrillte, rote Paprika mit frischgehacktem Knoblauch

Warme Vorspeisen

Mezes Teller <i>gebratene Melanzani, Zucchini, Paprika, mit Tzatziki</i>	A,G	7,50
Fischerteller <i>frittierte Kalamari, Gavros und Muscheln</i>	A,D,R	8,80
Melizanes <i>gebratene Melanzani, mit Tzatziki</i>	A,G	5,80
Kolokithakia <i>gebratene Zucchini, mit Tzatziki</i>	A,G	5,80
Feta pane <i>gebackener Schafkäse</i>	C,A,G	6,80
Spanakotiropitta <i>Schafkäse-Blattspinatstrudel</i>	C,A,G,L	5,80
Midia <i>mit Mehl frittierte Muscheln und grünem Salat garniert</i>	A,R	5,80
Midia Skaras <i>Grünschalenmuscheln vom Holzkohlengrill, Knoblauch, mit grünem Salat garniert</i>	R	8,80
Garides Saganaki <i>Garnelen in pikanter Tomaten-Käsesauce</i>	G,B,M,L	9,20

Vegetarische Speisen

Mezes Teller A,G 7,50

gebratene Melanzani, Zucchini,
Paprika, mit Tzatziki

Kritharaki A,G,L 7,80

griechische Teigwaren, mit Käse überbacken,
im Tontopf und grüner Salat

Spanaki Pitta C,A,G,L 7,80

Spinat-Käsestrudel,
mit Tzatziki

Lachanika Furnou L,G 8,50

Melanzani, Zucchini, Paprika, Tomaten, Kartoffel,
gedünstet, mit Schafskäse überbacken, im Tontopf

Psita Lachanika L,G 6,50

gegrillte, marinierte Melanzani, Zucchini, Paprika

Fertige Speisen

Musakas C,A,G,O 10,60

Faschiertes mit Melanzani und Kartoffel,
mit Bechamel- Sauce überbacken

Lamm Sokrates G,O,L 13,80

gedünstete Lammstelze, Melanzani, Zucchini,
Paprika und Kartoffel, mit Käse gratiniert, im Tontopf

Fisch aus der Pfanne

(fällt nicht in die Mittwochaktion)

Kalamari mit Mehl frittiert, A,R 11,40
Bratkartoffeln und grüner Salat

Gavros A,D 11,20

mit Mehl frittierte Sardellen (Frühlingsfische),
Bratkartoffel und grüner Salat

Frische Fische vom Holzkohlengrill

Messogiosplatte für 2 Personen **D,B,L 46,00**

*1 Wolfsbarsch, 1 Zahnbrasse, 6 Riesengarnelen,
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat*

Ägäisplatte für 2 Personen **D,L 44,00**

*1 Wolfsbarsch, 1 Zahnbrasse, 1 Lachssteak,
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat*

Tsipura **D,L 19,80**

*Zahnbrasse, (Orate)
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat*

Lavraki **D,L 19,80**

*Wolfsbarsch, mit Petersilkartoffeln
und grünem Salat*

Solomos **D,L 14,20**

*Lachssteak, mit Petersilkartoffeln
und grünem Salat*

Garides Souvlaki **B,L 20,80**

*Garnelenspieß, ohne Schale,
mit Reis und grünem Salat*

Garides **B,L 20,80**

*7 Stk. Garnelen mit Schale,
Reis und grünem Salat*

Fleischspezialitäten vom Holzkohlengrill

Mix Souvlaki G,L 13,40

1 großer Spieß

mit Huhn-, Lamm- und Schweinefleisch, garniert

Spezial Souvlaki G,L 13,20

2 Schweinefiletspieße, garniert

Chirino Souvlaki G,L 11,20

4 Schweinefleischspieße, garniert

Arnisio Souvlaki G,L 13,80

2 Lammfleischspieße, garniert

Kotopoulo Souvlaki G,L 12,00

2 Hühnerspieße, garniert

Paidakia G,L 13,80

4 Lammkotelettes, garniert

Chirini G,L 11,20

2 Schweinekotelettes, garniert

Kotopoulo G,L 11,40

2 Hühnerfiletes, garniert

Fileto G,L 18,20

Rindersteak, garniert

***Alle Fleischspezialitäten vom Holzkohlengrill werden
mit Bratkartoffeln, Reis und Gemüse serviert.***

Grillplatten vom Holzkohlengrill

Saloniki Platte für 1 Person G,L 14,80

1 Hühnerfiletspieß, 1 Schweinefleischspieß,
1 Schweinekotelett, 1 Lammkotelett,
garniert

Souvlaki Platte für 1 Person C,G,L 14,80

1 Lammfleischspieß, 2 Schweinefleischspieße,
1 Hühnerspieß, garniert

Sokrates Platte für 2 Personen C,G,L 32,00

2 Hühnerfiletspieße, 2 Schweinefleischspieße,
2 Schweinekotelettes, 2 Lammkotelettes,
garniert

Alexander Platte für 2 Personen C,G,M,L 32,00

2 Schweinefiletspieße, 4 Schweinefleischspieße,
2 Lammkotelettes, Gyros, garniert

Onassis Platte für 2 Personen C,L,G 34,00

2 Stk. Hühnerbrust, 2 Lammspieße,
4 Lammkotelettes, garniert

**Unsere Grillplatten werden mit Bratkartoffeln,
Reis und Gemüse serviert**

Gyros

Gyros Piato G,O,M,L 11,90

saftiges, gut gewürztes
Schweinefleisch vom Drehspieß,
mit Bratkartoffeln, Tzatziki und Zwiebeln

Salate

Choriatiki	G,O	5,90
<i>Griechischer Bauernsalat</i>		
Tonosalata	D,O	5,50
<i>Thunfisch auf Blattsalat, mit Zwiebel, Mais, Tomaten, Gurken</i>		
Kotopoulo Salata	O	6,50
<i>gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken</i>		
Anamikti Salata	O	3,90
<i>Tomaten, Gurken und grüner Salat</i>		
Angurotomata	O	3,20
<i>Tomaten- Gurkensalat</i>		
Prasini Salata	O	2,80
<i>grüner Salat</i>		

Gebäck, Beilagen

Pitta	A,O	1,50
<i>griechisches Fladenbrot mit Knoblauch</i>		
Psomaki	A,G	1,50
<i>griechisches Weißbrot</i>		
Diverse Beilagen		3,00
<i>Reis, Bratkartoffel, Petersilkartoffel, Gemüse</i>		
Mayonnaise, Ketchup, Senf	1 Port.	0,50

Nachspeisen

Baklava	C,A,G,H	3,20
<i>Nussstrudel mit Honigsirup</i>		
Baklava mit Eis	C,A,G,H	4,50
<i>Nussstrudel mit Vanilleeis</i>		
Jaurtomelo	G,H	3,20
<i>griechisches Sahnejoghurt mit Honig und Nüssen</i>		
Pagoto	G,H	3,50
<i>gemischtes Eis mit Schlagobers</i>		
Jaurti me Fruta	G,H	4,20
<i>griechisches Sahnejoghurt mit Saisonfrüchten</i>		

Kaffee, Tee

Griechischer Kaffee		2,80
<i>Der Traditionelle</i>		
Espresso		
<i>Mocca oder Brauner, klein</i>	G	2,50
<i>Mocca oder Brauner, groß</i>	G	3,20
<i>Melange</i>	G	2,90
<i>Cappuccino</i>	G	3,20
Nescafe Frappé		3,20
<i>Der Erfrischende</i>		
Tee		2,50
<i>Schwarztee oder Früchtetee</i>		

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
Soda ***	2,10	3,50
Soda Zitrone oder Himbeer ***	2,20	3,60
Coca Cola classic, light, zero	2,70	4,50
Apfelsaft, Orangensaft	2,70	4,50
Nestea Eistee Pfirsich	2,70	4,50
Fanta, Sprite	2,70	4,50
Bitter Lemon	2,70	4,50
Pago Fruchtsaft Pfirsich oder Johannisbeere	FL. 0,20 l	2,80
Red Bull classic oder sugarfree	Dose 0,20 l	3,80
Römerquelle Mineralwasser ***	FL. 0,33 l	2,50
prickelnd oder still	FL. 0,75 l	4,90
Zitrone als Zusatz	1 Port.	0,20

Jugendfreie Getränke sind **EXTRA mit ***** gekennzeichnet

Aperitifs

Ouzo	2 cl	2,60
Tsipouro	2 cl	2,60
Metaxa *****	2 cl	2,60
Tequila	2 cl	2,80
Martini trocken oder süß	4 cl	2,60
Bacardi	4 cl	4,80
Wodka Stolichnaya	4 cl	4,80
Whisky Jack Daniels	4 cl	4,80
Ouzo	Fl. 0,70 l	55,00
Ouzo	Fl. 0,20 l	22,00
Tispouro	Fl. 0,20 l	22,00
Metaxa *****	Fl. 0,70 l	55,00

Longdrinks

Ouzo – Orange	Glas	4,80
Wodka - Orange	Glas	4,80
Wodka - Bitter Lemon	Glas	4,80
Bacardi - Cola	Glas	4,80
Whisky - Cola	Glas	4,80
Bacardi Breezer	Fl. 0,275 l	4,80
Eristoff Ice	Fl. 0,275 l	4,80

Flaschenbiere

Mythos <i>griechisches Bier</i>	Fl. 0,33 l	3,60
Wieselburger	Fl. 0,50 l	4,10
Corona	Fl. 0,33 l	3,60
Heineken	Fl. 0,33 l	3,60
Radler <i>Limette</i>	Fl. 0,50 l	4,10
Schlossgold <i>alkoholfreies Bier</i>	Fl. 0,33 l	3,20
Gösser Stiftsbräu <i>dunkles Bier</i>	Fl. 0,50 l	4,10

Fassbiere

Zipfer vom Fass	0,30 l	3,20
Zipfer vom Fass	0,50 l	3,90

Sekt, Champagner

Schlumberger Sparkling Sekt	0,75 l	32,00
Schlumberger Piccolo Sekt	0,20 l	12,00
Piper Heidsick Champagner	0,75 l	75,00

Österreichische Schankweine

Weingut GINDL, Pillichsdorf, Weinviertel

Aperol Spritz	mit Wein, bitter-süß	o	0,25 l	€ 3,50
Grüner Veltliner	würzig, pfeffrig	o	0,25 l	€ 3,80
Gespritzter	weiß	o	0,25 l	€ 2,80

Bouteillenweine rot offen

		1/8 l	Fl.0,75 l
Agiorgitiko <i>Nemea</i>	0	3,20	18,50
<i>trocken, aus Pelopones, Kirsch-Zimtnoten</i>			
Kritikos <i>Boutari</i>	0	2,80	16,00
<i>trocken, vollmundig, Fruchtaroma,</i>			
Mavrodaphne <i>Tsantali</i>	0	3,20	18,50
<i>Dessertwein, Pflaumenaroma, gepaart mit Zimt und Nelke, Barrique</i>			

Bouteillenweine weiß, rosé offen

		1/8 l	Fl.0,75 l
Athiri <i>Tsantali</i>	0	2,80	16,00
<i>trocken, leuchtend gelbe Farbe, blumig und frisch im Geschmack</i>			
Amethystos rosé <i>Lazaridis</i>	0	3,50	21,00
<i>komplexer, lebendiger Wein mit frischem Abgang</i>			
Samos <i>Limnos</i>	0	3,20	18,50
<i>Dessertwein, aus der Muskat-Rebe, Honiggeschmack</i>			

Griechische Schankweine

Retsina <i>trocken, Harzaroma</i>	0	0,25 l	3,80
Landwein <i>weiß oder rot, trocken</i>	0	0,25 l	3,80

Bouteillenweine weiß

Retsina Tsantali Fl 0,75 l 18,00

trocken, aus Attika, charakteristisches harziges Aroma

Retsina Malamatina Fl 0,50 l 9,00

geharzter, vollmundiger Wein, fruchtig

Agioritiko Tsantali Fl 0,75 l 21,50

trocken, vom Berg Athos, feine Säure, edler Geschmack

Amethystos Lazaridi Fl 0,75 l 28,00

Sauvignon Blanc und Assyrtiko, fruchtig frisch

Chateau Julia Lazaridi Fl 0,75 l 36,00

typischer Chardonnay, angenehme Säure, fruchtiger Abgang

Moschofilero Boutari Fl 0,75 l 25,00

trocken, Rosenblüten-Quittenduft, säurehaltig

Roditis Simeonidis Fl 0,75 l 22,00

helle Strohfarbe, frucht- und säurebetont, gehaltvoll,

Savvatio Papagiannakos Fl 0,75 l 24,00

mild, edle mineralische Note, feine Säure

Santorini Boutari Fl 0,75 l 25,00

leuchtende Farbe, Zitrusfrüchte-Aroma, robuster Abgang

Idipnoos Simeonidi Fl. 0,75 l 22,00

trocken, aus Kavala, goldgrüne Farbe, fruchtig

Bouteillenweine rot

Amethystos Lazaridi	Fl 0,75 l	28,00
Cabernet Sauvignon mit Merlot und Limnio, trocken, Barrique		
Mirampelo Mediterra Creta	Fl 0,75 l	28,00
aus Kreta, trocken, sanft und würzig, tanninreich, Barrique		
Rapsani Tsantali	Fl 0,75 l	25,00
trocken, kräftige rubinrote Farbe, vollmundig, Barrique		
Metochi Tsantali	Fl 0,75 l	32,00
trocken, typische beerige Note, würzig, bitter, Barrique		
Thema Pavlidis	Fl 0,75 l	28,00
prachtvoll, intensiv- samtiger Wein, Syrah-Agiorgitiko		
Erythros Papagiannakos	Fl 0,75 l	22,00
Cabernet Sauvignon mit Agiorgitiko ,herb vollmundig, Barrique		
Merlot Simeonidis	Fl 0,75 l	26,00
Kirschnote mit Nuancen von Gewürzen und Vanille, Barrique		
Moscomavro Tsantali	Fl 0,75 l	18,50
Fruchtbombe, mild, dominantes Kirsch-Waldbeerenaroma		
Naoussa Boutari	Fl 0,75 l	16,00
trocken, rubinrot, dunkler Beerengeschmack, Barrique		

L i e b e r G a s t !

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 BGI 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

I h r G a s t g e b e r



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



Restaurant Sokrates

Griechische Spezialitäten vom Holzkohlengrill

Täglich FRISCHE FISCHE

Kein Ruhetag

Geöffnet: 11:30 – 14:30 und ab 18:00 Uhr

A-1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 60b

Tel. & Fax: 01- 58 74 111

Sokrates-Keller

Räumlichkeiten für größere, geschlossene
Gesellschaften

(Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern
30 – 120 Personen)

Email: restaurant.sokrates@aon.at

www.restaurant-sokrates.at

