„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“

(Francois de La Rochefoucauld)

Während Sie sich entscheiden...

Tipp

Pita gegrillt A 2,20

oder Knoblauchbrot gegrillt A 2,50

Diese Karte servieren wir von 11.30 – 22.00 Uhr (danach ausgewählte Speisen). Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben.

Apéritif

Tipp	Santorini Hauslimonade mit Zitrone/Limette/Melisse/Minze/alkoholfrei	0,42l	4.5
	Aperol Spritz	1/4	4.5
	Aperol Veneziano	1/4	5
	Prosecco	0,1	3.2
	Hugo	1/4	5
	Weißer Spritzer	1/4	3
	Rosé Spritzer	1/4	3.2
	Kaiserspritzer	1/4	3.5
	Himbeerspritzer	1/4	4
	Veilchenspritzer	1/4	4
	Melonenspritzer	1/4	4
	Lavendelspritzer	1/4	4
	Lillet-Spritzer	1/4	5
	Ouzo Cocktail (Orange-Grenadine)	1/4	4.5
	Ouzo	2cl/4cl	2.5/5

Weine

weiß o	1/8	Fl. 0.75l
Ktima White (SB/Assyrtiko) 2018 Biblia Chora Estate, Kavala	5.2	28.70
Monograph Moschofilero (Muskateller) 2017 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22,00
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2019 Weingut Beyer, Roseldorf	3.9	22,00
Wiener Gemischter Satz DAC 2019 Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien	4.6	25.40
Chardonnay Selection 2019 Weingut Salzl, Neusiedler See	4.3	23.60

Retsina o		
Ritinitis Nobilis (Roditis) Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22,00
Kechribari (Roditis/Savatiano)	Fl. 0.5l	11,00
Malamatina	Fl. 0.5l	9.90

rot o	1/8	Fl. 0.75l
MRS (Romeiko, Syrah) 2017 Red Manousakis Estate, Chania, Kreta	4.6	25.40
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22,00
Big John Cuvée (ZW/PN/CS) 2015 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5.5	30.40
Zweigelt Heideboden 2019 Weingut Tschida, Illmitz	4.2	23.20
Cabernet Sauvignon 2018 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlerseea	5	27.50

Gehen wirs an.

In Griechenland steht die Vorspeise in der Tischmitte und wird geteilt. Egal ob kleine Starters oder große Variationen – unser hausgemachtes Brot gibt es umsonst dazu.

Fischsuppe nach Art des Hauses 8,50
Garnelen / Muscheln / Lachsfilet DRM

Tomaten-Basilikum-Cremesuppe 5,90
Kräuter Croutons / Parmesan AGL

Oktopussalat 9,90
Salatgarnitur / Humus NRM

Beef Tartare 9,90
Pita / Wachtelei / Oliven ACMF

Muscheln gegrillt 7,90
in Knoblauch Sauce/Skordalia/Salat/ MGR

Garnelensaganaki 9,90
Tomaten / Paprika / Feta GLB

Crispy Calamari 8,90
Skordalia / Salat AGCRM

Gigantes 8,90
Riesenbohnen aus dem Ofen / Feta / Tomate / Pita AGL

Zucchini & Melanzani Chips 7,90
gebacken / Tzatziki AG

Dolmadakia 5,90
gefüllte Weinblätter/Salat/Joghurt-Minzecreme GM

Griechischer Bauernsalat 8,90
Kennt doch eh jeder! GM

Spanakopitakia 6,90
Spinat / Feta / Tzatziki / Salat ACGMN

Halloumi 8,90
zypriotische Ziegenkäse gebacken/Salat
Balsamiko-Dressing GM

Halloumi Saganaki 9,90
Ratatouille-Gemüse / Tomaten / Pita GLA

Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Tarama D oder Humus N
servieren wir Ihnen natürlich auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. 4,90

Pita gegrilltes Fladenbrot A 2,20
oder Knoblauchbrot mit hauseigenem Olivenöl / Tzatziki AG 2,50

Belegte Pita mit Tzatziki / Oliven AG 3,90

Variationen für zwei Personen

Poseidon 16,90
Muscheln mit Knoblauch / Scampi / Calamari / Kapernbeeren / Oliven Tarama / Humus / Salat ABCDNRM

Mesedes 15,90
Zucchini / Melanzani / knuspriger Feta/ Spinattäschchen/ Melanzanisalat Pita / Tzatziki / Skordalia ACGN

Greek Dips 13,90
Tzatziki / Humus / Tarama / Skordalia / Pita / Kapernbeeren / gefülltes Weinblatt / Oliven
Melanzanisalat/Paprikacarpaccio ADG

Chefsache

Wir empfehlen ganz besonders!

Ribeye Steak (Uruguay) ca. 250 gr. 22,50
Ratatouille/Tzatziki/Melanzanichips/Patates AGL

Grillmix Plate 17,90
Gyros/Hühnersouvlaki/Bifteki/Lammkrone/Tzatziki/Skordalia/Patates/Salat CGM

Big Fat Santorini Burger 15,90
saftiges Bifteki / Speck / Cheddar / feine Sauce / Patates / Tzatziki/Salat ACGMN

Lachs in Kräuterkruste 17,90
ofenfrisch/Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse ADMN

Santorini Veggie Burger 14,90
Zucchini-Bifteki / Halloumi / Patates / feine Sauce / Tzatziki ACGMN

Pasta mit Meeresfrüchten 15,90
Muscheln / Garnelen / Calamari / Tomatensauce / Safran / frische Kräuter / Parmesan ABCGR

Imam- gefüllte Melanzani 12,90
ofenfrisch / Ratatouille / Feta / Rosmarinerdäpfel GLO

Fischmarkt für 2 Personen 48,90
Goldbrasse im Ganzen / Branzinofilet / Garnelen / Calamari / Zitronenvinaigrette
Sesamspinat / Rosmarinerdäpfel / Zucchini-Paprika-Gemüse BDGMNR

Santorini Grillmix Plate für 2 Personen 46,90
Ribeye Steak / Lammkrone / Hühnersouvlaki / Gyros / Rind-Bifteki
Skordalia / Tzatziki / Patates / Salat CGM

Klassiker

Diese Speisen sind Fixstarter
Ohne sie geht gar nichts!

Grillmix Plate 17,90
Gyros/ Lammkrone / Bifteki / Souvlaki vom Huhn / Patates / Skordalia / Tzatziki / Salat CGM

Lammracks 18,90
aus der Krone / Safranbasmatireis / sautiertes Gemüse /Tsatsiki GM

Bifteki 12,90
gegrilltes Laibchen / Patates / Tzatziki CGM

Bifteki Gemisto 14,90
faschiertes Laibchen /Käse-Füllung/Patates/Tzatziki/Salat CGM

zarte Lammstelze „Turlu“ 17,90
aus dem Rohr / Ratatouille-Gemüse / Rosmarinerdäpfel / Feta AGL

zarte Lammstelze „Gigantes“ 16,90
aus dem Rohr / Riesenbohnen / Feta AGL

Mussaka 14,90
Faschiertes vom Alpen- Rin / Sauce Béchamel / Tomaten-Basilikum-Spiegel / Salat ACGMO

Veggies

Griechische Küche und
vegetarisch? Ja, das geht ;-)

Griechische Pasta 13,90
Gemüse / Feta / Oliven / Tomaten-Basilikum-Sauce / frische Kräuter ACG

Imam – belegte Melanzani 12,90
ofenfrisch / Ratatouille-Füllung / Feta / Rosmarinerdäpfel GL

Turlu 13,90
ofenfrische Ratatouille nach griechischer Art / Rosmarinerdäpfel /Feta GL

Gyros

Der Spieß um den sich alles dreht.
Genießen Sie Griechenlands
Nationalgericht im Odysseus-Style.

klassisches Gyros 12,90
vom Huhn / Tzatziki / Tomaten-Zwiebel-Salat / Patates GM

Gyros trifft Calamari 14,90
Tzatziki / Patates / Tomaten-Zwiebel- Salat GMR

Gyros Metaxa 13,90
gratiniert / Metaxasauce / Patates / Käse G

Gyros Burger 14,90
Gyros / Patates / Tsatsiki / feine Sauce / Cheddar-Käse / Speck / Salat ACGMN

Tipp für Sie: Pitabrot dazu A 2,20

Souvlaki

Souvlaki Mix 16,90
Schwein / Huhn / Lamm / Tzatziki / Skordalia / Patates / Salat GM

Souvlaki vom Lamm 16,90
sautiertes Gemüse / Safranreis / Tsatsiki GM

Souvlaki Fileto 14,90
Schweinslungenbraten am Spieß gegrillt / sautiertes Gemüse / Safranreis / Tsatsiki GM

Souvlaki vom Huhn 13,90
sautiertes Gemüse / Safranreis / Tsatsiki GM

Souvlaki vom Schwein 12,90
Patates / Tsatsiki GM

Aus dem Meer.

Fisch ist gesund. Kombiniert mit einem Glas Weißwein fehlt nur noch das Meer für das perfekte Urlaubsfeeling.

Calamari Skaras 15,90
Ratatouille Tabouleh / sautiertes Gemüse / Zitronenöl-Vinaigrette AMR

Gegrilltes Lachsfilet 17,90
Sesam-Spinat / Rosmarinerdäpfel / Zucchini-Paprika-Gemüse DMN

Gegrillte Riesengarnelen 17,90
sautiertes Gemüse / Safranbasmatireis BRM

Goldbrasse im Ganzen gegrillt 18,90
Sesam-Spinat / Rosmarinerdäpfel / Zucchini-Paprika-Gemüse DMN

Branzinofilet 17,90
Sesam-Spinat / Rosmarinerdäpfel / Zucchini-Paprika-Gemüse DMN

Meeresfrüchtepasta 15,90
Garnelen / Calamari / Muscheln / Tomatensace / frische Kräuter / Parmesan ABCGR

Gegrillte Oktopus 20,90
Humus / Rosmarinerdäpfel / Tomaten-Jungzwiebel-Salat / Zitronen-Öl-Vinaigrette ABRN

Für junge Esser.

Keine Sorge – wir kontrollieren keine Ausweise ;)

Mikro Bifteki 8,90
Kinderportion faschiertes Laibchen / Patates / Tzatziki G

Mikro Souvlaki 8,90
Kinderportion Schweinsspieße oder Hühnerspieße / Patates / Tzatziki G

Pasta Bolognese 8,90
Rinder Faschiertes / Parmesan ACG

Und jetzt noch ein Dessert.

Essen gehen ohne ein Dessert zu bestellen? Geht das? Vor allem, wenn die Nachspeisen hausgemacht sind...

Schokosoufflé 7,90
mit flüssigem Kern / Bourbon-Vanilleeis / frische Früchte ACG

Galaktoboureko 5,90
ofenfrisch / feine Grießcreme im Blätterteig / Bourbon- Vanilleeis ACG

Feigen- oder Erdbeerentiramisu (nach Saison) 6,90
mit mariniertem Waldbeeren-Ragout ACG

Baklava 5,90
Honig-Nuss-Schnitte / Zimt / Bourbon-Vanilleeis / frische Früchte AGH

griechisches Joghurt 5,50
mit Walnuss-Honig / Früchten GH

Alkoholfrei

Tipp	Santorini Hauslimonade mit Zitrone/Limette/Melisse/Minze	0.42l	4.5
	Mineralwasser	Fl. 0.3l Fl. 0.7l	2.7 4.5
	Soda	0.25l 0.50l	1.9 2.9
	Soda mit Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.25l 0.5l	2.2 3.2
	Coca Cola regular/zero	Fl. 0.33l	2.9
	Almdudler	Fl. 0.33l	2.9
	Almdudler gespritzt	0.50l	3.4
	Frucade	Fl. 0.35l	2.8
	Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0.33l	2.7
	Apfelsaft	0.25l	2.7
	Apfelsaft gespritzt	0.50l	3.7
	Orangensaft	0.25l	2.7
	Orangensaft gespritzt	0.50l	3.7
	Fruchtsäfte pur Marille, Prirsich, Johannisbeere	0.25l	2.8
	Fruchtsäfte gespritzt	0.50l	3.9
	Red Bull	0.25l	3.5

* Jugendgetränk

Bier A

Gösser Märzen / Zwickl / Radler / vom Fass	0.3l	3.5
	0.5l	4.5
Mythos greek lager	0.5l	4.9
Edelweis / Weizenbier	0.5l	4.5
Gösser / Naturgold / alkoholfrei Fl.	0.5l	4.5
Gösser / Radler Fl.	0.5l	4.5
Kaiser / Doppelmalz / dunkel Fl.	0.5l	4.5

Landwein

Griechischer Landwein o

Retsina geharzt weiß	1/8	3.1
Hauswein trocken weiß oder rot	1/8	3.1
Imiglykos halbsüß weiß oder rot	1/8	3.2
süß Samos (weiß)	1/8	3.5
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.5

Long Drinks

Gin Tonik	4cl	8.9
Bacardi Cola	4cl	8.9
Vodka Orange	4cl	8.9
Vodka Redbull	4cl	9.9

Spirituosen

Metaxa *****	2cl	3.2
Martini bianco oder extra dry	4cl	6
Campari Soda oder Orange	1/4	4.5
Ouzo	2cl	2.5
Tsipouro	2cl	2.9
Fernet Branca	2cl	3.5
Metaxa 12*	4cl	10
	2cl	6

Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	2.9
Melange	3.5
kleiner Brauner G	2.5
großer Brauner G	3.9
Espresso	2.5
Cappuccino G	3.5
Café Latte G	3.9
grischischer Bio-Bergtee	3.0
Tee diverse Sorten	2.9

Allergen-information

gemäß Codex-Empfehlungen:

Die in unserer Speisen- und Getränkekarte angeführten Buchstaben kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeiten hervorrufen können:

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

Wichtige Information zu den 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.