

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst“
(Francois de La Rochefoucauld)

Während Sie sich entscheiden...



Pita gegrillt A 1,90
oder Knoblauchbrot gegrillt A 1,90

Apéritif

Tipp

Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze / alkoholfrei	0,42l	4,10
Aperol Spritz	1/4	4,10
Aperol Veneziano	1/4	4,40
Prosecco	0,1	3,20
Hugo	1/4	4,10
Weißer Spritzer	1/4	3,00
Rosé Spritzer	1/4	3,00
Kaiserspritzer	1/4	3,00
Himbeerspritzer	1/4	3,00
Veilchenspritzer	1/4	3,90
Melonenspritzer	1/4	3,90
Lycheespritzer	1/4	3,90
Kiwispritzer	1/4	3,90
Erdbeerspritzer	1/4	3,90
Lillet-Spritzer	1/4	4,40
Ouzo Cocktail (Orange-Grenadine)	1/4	3,90
Ouzo	2cl	2,50

Weine

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

rot ◦	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, Neusiedlersee	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 **6,90**
Garnelen / Muscheln/Lachsfilet ADR

Tomatencremesuppe **4,90**
Kräuter Croutons/Parmesan A

Oktopussalat **8,90**
Salatgarnitur/Humus EFNR

Beef Tartare **8,90**
Pita / Wachtelei / Oliven ACMF

Muscheln gegrillt **7,90**
in Knoblauch Sauce / Skordalia/Salat / AD

Garnelensaganaki **8,50**
Tomaten/ Paprika / Feta G

Crispy Calamari **7,90**
Skordalia / Salat GCR

Gigantes **7,90**
Riesenbohnen aus dem Ofen/ Feta/Tomate ALH

Zucchini & Melanzani Chips **6,90**
gebacken / Tzatziki AG

Dolmadakia G **4,90**
gefüllte Weinblätter/Salat/Joghurt-Minze creme

Griechischer Bauernsalat **7,90**
Kennt doch eh jeder! GM

Spanakopitakia **6,90**
Spinat / Feta/Tzatziki/Salat ACGN

Halloumi **7,90**
zypriotische Ziegenkäse gebacken/Salat
Balsamiko-Dressing G

Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Tarama D oder Humus G servieren wir Ihnen natürlich auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. **3,90**

Pita gegrilltes Fladenbrot A **1,90**
oder Knoblauchbrot mit hauseigenem Olivenöl/Tzatziki A **2,20**

Variationen für zwei Personen

Poseidon **15,90**
Muscheln mit Knoblauch / Scampi / Calamari / Kapernbeeren / Oliven Tarama / Humus / Salat DBENRM

Mesedes **13,90**
Zucchini / Melanzani / knuspriger Feta/ Spinattäschchen/ Melanzanisalat
Pita / Tzatziki / Skordalia ACGN

Greek Dips **10,90**
Tzatziki / Humus / Tarama / Skordalia / Pita / Kapernbeeren / gefülltes Weinblatt / Oliven
Melanzanisalat/Paprikacarpaccio ADG

Chefsache

Wir empfehlen ganz besonders!

Ribeye Steak (Uruguay) ca. 250 gr. **18,90**
Ratatouille/Tzatziki/Melanzanichips/Patates AGL

Grillmix Plate **15,90**
Gyros/Hühnersouvlaki/Bifteki/Lammkrone/Tzatziki/Skordalia/Patates/Salat ACGM

Big Fat Santorini Burger **13,90**
saftiges Bifteki / Speck / Cheddar / feine Sauce / Patates / Tzatziki/Salat ACFGMN

Lachs in Kräuterkruste **15,90**
ofenfrisch/Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse ADGM

Santorini Veggie Burger **12,90**
Zucchini-Bifteki / Halloumi / Patates / feine Sauce /Tzatziki AGFCMN

Pasta mit Meeresfrüchten **13,90**
Muscheln/Garnelen/Calamari/Tomatensauce/Safran/frische Kräuter/Parmesan ACG

Imam- gefüllte Melanzani **10,90**
ofenfrisch/Ratatouille/Feta/Rosmarinerdäpfel GC

Fischmarkt für 2 Personen **44,90**
Goldbrasse im Ganzen / Branzinofilet / Garnelen / Calamari /Zitronenvinaigrette
Sesamspinat/ Rosmarinerdäpfel/ Zucchini-Paprika-Gemüse DGMNR

Grillmix Plate für 2 Personen **41,90**
Ribeye Steak/Lammkrone/Hühnersouvlaki/Gyros/Rind-Bifteki
Skordalia/Tzatziki/Patates/Salat AGMC

Klassiker

Diese Speisen sind Fixstarter
Ohne sie geht gar nichts!

Grillmix Plate 15,90

Gyros/ Lammkrone/Bifteki/Souvlaki vom Huhn/Patates/Skordalia/Tzatziki / Salat AGM

Lammracks 16,90

aus der Krone/Safranbasmatireis/sautiertes Gemüse/Tsatsiki GM

Bifteki 9,90

gegrilltes Laibchen/Patates/ Tzatziki ACGM

Bifteki Gemisto 12,90

faschiertes Laibchen /Käse-Füllung/Patates/Tzatziki/Salat ACGM

zarte Lammstelze „Turlu“ 15,90

aus dem Rohr /Ratatouille-Gemüse/Rosmarinerdäpfel/Feta AGL

zarte Lammstelze „Gigantes“ 15,90

aus dem Rohr/Riesenbohnen /Feta GL

Mussaka 11,90

Faschiertes vom Alpen- Rin/ Sauce Béchamel/ Tomaten-Basilikum-Spiegel/Salat ACDGMO

Veggies

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

Griechische Pasta 10,90

Gemüse / Feta / Oliven / Tomaten-Basilikum-Sauce / frische Kräuter ACG

Imam – belegte Melanzani 10,90

ofenfrisch/Ratatouille-Füllung/Feta/Rosmarinerdäpfel GL

Turlu 10,90

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 11,90

vom Huhn/ Tzatziki /Tomaten-Zwiebel-Salat/Patates AGM

Gyros trifft Calamari 13,90

Tzatziki / Patates/Tomaten-Zwiebel- Salat AGMRD

Gyros Metaxa 12,90

gratiniert / Metaxasauce /Patates / Käse AGM

Gyros Burger 13,90

Gyros / Patates/Tsatsiki/feine Sauce/Cheddar-Käse/Speck/Salat AGCN

Tipp für Sie: Pitabrot dazu A 1,90

Souvlaki

Souvlaki Mix 16,90

Schwein/Huhn/Lamm/ Tzatziki /Skordalia/Patates/Salat GM

Souvlaki vom Lamm 15,90

sautiertes Gemüse /Safranreis/Tsatsiki GM

Souvlaki Fileto 13,90

Schweinslungenbraten am Spieß gegrillt /sautiertes Gemüse /Safranreis/Tsatsiki GM

Souvlaki vom Huhn 12,90

sautiertes Gemüse/Safranreis/Tsatsiki GM

Souvlaki vom Schwein 11,90

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 13,90

Ratatouille Tabouleh/sautiertes Gemüse/ Zitronenöl-Vinaigrette MR

Gegrilltes Lachsfilet 14,90

Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse ADGM

Gegrillte Riesengarnelen 16,90

sautiertes Gemüse / Safranbasmatireis RM

Goldbrasse im Ganzen gegrillt 15,90

Sesam-Spinat/ Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse DGM

Branzinoilet 14,90

Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse DGM

Meeresfrüchtepasta 13,90

Garnelen/ Calamari/Muscheln/Tomatensauce/frische Kräuter/Parmesan ABGR

Gegrillte Oktopus 16,90

Humus/Rosmarinerdäpfel/Tomaten-Jungzwiebel-Salat/Zitronen-Öl-Vinaigrette ABR

Für junge Esser.

Keine Sorge – wir kontrollieren keine Ausweise ;)

Mikro Bifteki 7,90

Kinderportion faschiertes Laibchen / Patates / Tzatziki G

Mikro Souvlaki 7,90

Kinderportion Schweinsspieße oder Hühnerspieße / Patates / Tzatziki G

Und jetzt noch ein Dessert.

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

Schokosoufflé 6,50

mit flüssigem Kern/Bourbon-Vanilleeis/frische Früchte ACG

Galaktobourekó 5,50

ofenfrisch/ feine Grießcreme im Blätterteig/Bourbon- Vanilleeis G

Feigentiramisu 5,50

mit mariniertem Waldbeeren-Ragout ACG

Baklava 5,50

Honig-Nuss-Schnitte/Zimt/Bourbon-Vanilleeis/frische Früchte AEGH

Orangen-Walnuss-Tarte 5,50

Bourbon-Vanilleesi/Minze ACGH

Alkoholfrei

Tip

Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze	0.42l	4.1
Mineralwasser	Fl. 0.3l	2.7
	Fl. 0.7l	4.5
Soda	0.25l	1.9
	0.50l	2.9
Soda mit Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.25l	2.1
	0.5l	3.2
Coca Cola regular / light	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	3.6
Orangensaft	0.25l	2.7
Orangensaft gespritzt	0.50l	3.6
Fruchtsäfte pur Marille, Prirsich, Johannisbeere	0.25l	2.8
Fruchtsäfte gespritzt	0.50l	3.9
Red Bull	0.25l	2.9

* Jugendgetränk

Bier^A

Ottakringer Gold Fassl Spezial oder Zwickl	0.3l	2.9
	0.5l	3.9
Ottakringer Citrus Radler	0.5l	3.9
Mythos greek lager	0.5l	3.9
Schneider Weizenbier	0.5l	3.9
Null komma Josef, alkoholfrei	0.5l	3.9

Landwein

Griechischer Landwein ^o		
Retsina geharzt weiß	1/8	2.8
Hauswein trocken weiß oder rot	1/8	2.8
Imiglykos halbsüß weiß oder rot	1/8	2.9
süß Samos (weiß)	1/8	3.2
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.2

Spirituosen

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

Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	2.9
Nescafe Frappé	2.9
Melange	3.1
kleiner Brauner G	2.5
großer Brauner G	3.5
Espresso	2.2
Cappuccino G	3.1
Café Latte G	3.5
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.