

**„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 2,20



# Apéritif

Tipp

Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze / alkoholfrei	0,42l	4,50
Aperol Spritz	1/4	4,50
Aperol Veneziano	1/4	5,00
Prosecco	0,1	4,50
Hugo	1/4	5,00
Weißer Spritzer	1/4	3,00
Rosé Spritzer	1/4	3,20
Kaiserspritzer	1/4	3,50
Himbeerspritzer	1/4	4,00
Veilchenspritzer	1/4	3,90
Melonenspritzer	1/4	4,00
Lavendelspritzer	1/4	4,00
Lillet-Spritzer	1/4	5,00
Ouzo Cocktail (Orange-Grenadine)	1/4	4,50
Ouzo	2cl/4cl	2,50/5,00

# Weine

## **weiß** ○

	1/8	Fl. 0.75l
Ktima White (SB / Assyrtiko) 2018	5.2	31,20
Biblia Chora Estate, Kavala		
Monograph Moschofilero (Muskateller) 2017	4.0	24,00
Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2019	3.9	22,00
Weingut Beyer, Roseldorf		
Wiener Gemischter Satz DAC 2019	4.6	25.40
Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien		
Chardonnay Selection 2019	4.3	24.00
Weingut Salzl, Neusiedler See		

## **Retsina** ○

Ritinitis Nobilis (Roditis)		
Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		
Kechribari (Roditis / Savatiano)	Fl. 0.5l	12,00
Malamatina	Fl. 0.5l	12.00

<b>rot</b> o	1/8	Fl. 0.75l
Manousakis Estate, Chania, Kreta		
Notios (St. Georgs-Traube) 2015	3.9	24,00
Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		
Zweigelt 2019	4.2	24.00
Weingut Tschida, Illmitz		

# Gehen wirs an.

In Griechenland steht die Vorspeise in der Tischmitte und wird geteilt. Egal ob kleine Starters oder große Variationen – unser

Fischsuppe nach Art des Hauses **7,50**  
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 **14,90**  
Zucchini / Melanzani / knuspriger Feta/ Spinattäschchen/ Melanzanisalat  
Pita / Tzatziki / Skordalia ACGN

Greek Dips **12,90**  
Tzatziki / Humus / Tarama / Skordalia / Pita / Kapernbeeren / gefülltes Weinblatt / Oliven  
Melanzanisalat/Paprikacarpaccio ADG

# Chefsache

Wir empfehlen ganz besonders!

**Ribeye Steak (Uruguay) ca. 250 gr. 20,50**  
Ratatouille/Tzatziki/Melanzanichips/Patates AGL

**Grillmix Plate 16,90**  
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 16,90**  
ofenfrisch/Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse ADGM

**Santorini Veggie Burger 13,90**  
Zucchini-Bifteki / Halloumi / Patates / feine Sauce /Tzatziki AGFCMN

**Pasta mit Meeresfrüchten 14,90**  
Muscheln/Garnelen/Calamari/Tomatensauce/Safran/frische Kräuter/Parmesan ACG

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

**Fischmarkt für 2 Personen 46,90**  
Goldbrasse im Ganzen / Branzinofilet / Garnelen / Calamari /Zitronenvinaigrette  
Sesamspinat/ Rosmarinerdäpfel/ Zucchini-Paprika-Gemüse DGMNR

**Santorini Grillmix Plate für 2 Personen 44,90**  
Ribeye Steak/Lammkrone/Hühnersouvlaki/Gyros/Rind-Bifteki  
Skordalia/Tzatziki/Patates/Salat AGMC

# Klassiker

Diese Speisen sind Fixstarter  
Ohne sie geht gar nichts!

## Grillmix Plate 16,90

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

## Lammracks 17,90

aus der Krone/Safranbasmatireis/sautiertes Gemüse/Tsatsiki GM

## Bifteki 11,90

gegrilltes Laibchen/Patates/ Tzatziki ACGM

## Bifteki Gemisto 12,90

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

## zarte Lammstelze „Turlu“ 16,90

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

## zarte Lammstelze „Gigantes“ 16,90

aus dem Rohr/Riesenbohnen /Feta GL

## Mussaka 12,90

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

# Veggies

Griechische Küche und

## Griechische Pasta 12,90

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

## Imam – belegte Melanzani 12,90

ofenfrisch/Ratatouille-Füllung/Feta/Rosmarinerdäpfel GL

## Turlu 12,90

ofenfrische Ratatouille nach griechischer Art/Rosmarinerdäpfel/Feta GL



# Gyros

Der Spieß um den sich alles dreht.  
Genießen Sie Griechenlands

## klassisches Gyros 12,90

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

## Gyros trifft Calamari 14,50

Tzatziki / Patates/Tomaten-Zwiebel- Salat AGMRD

## Gyros Metaxa 13,50

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 16,90

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

## Calamari Skaras 14,90

Ratatouille Tabouleh/sautiertes Gemüse/ Zitronenöl-Vinaigrette MR

## Gegrilltes Lachsfilet 16,90

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

## Gegrillte Riesengarnelen 16,90

sautiertes Gemüse / Safranbasmatireis RM

## Goldbrasse im Ganzen gegrillt 16,90

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

## Branzinoilet 16,90

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

## Meeresfrüchtepasta 14,90

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

## Gegrillte Oktopus 18,90

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

## Pasta Bolognese 7,90

Rinder Faschiertes / Parmesan A G

# Und jetzt noch ein Dessert.

Essen gehen ohne ein Dessert  
zu bestellen? Geht das? Vor allem,  
wenn die Nachspeisen hausge-

## Schokosoufflé 6,90

mit flüssigem Kern/Bourbon-Vanilleeis/frische Früchte ACG

## Galaktobourekó 5,90

ofenfrisch/ feine Grießcreme im Blätterteig/Bourbon- Vanilleeis G

## Feigentiramisu 5,90

mit mariniertem Waldbeeren-Ragout ACG

## Baklava 5,50

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

## griechisches Joghurt 4,90

mit Walnuss-Honig/Früchten ACGH

# Alkoholfrei



Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze	0.42l	4.5
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	2.2
	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	3.7
Orangensaft	0.25l	2.7
Orangensaft gespritzt	0.50l	3.7
Fruchtsäfte pur Marille, Pfirsich, Johannisbeere	0.25l	2.8
Fruchtsäfte gespritzt	0.50l	3.9
Red Bull	0.25l	3.9

\* Jugendgetränk

# Bier<sup>A</sup>

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 <sup>o</sup>

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	4.5
Ouzo	2cl	2.5
Tsipouro	2cl	2.9
Fernet Branca	2cl	3.5

# 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
griechischer Bio-Bergtee	3.9
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.