

# Vegetarische Empfehlungen des Hauses

<b>Spanakotiropita</b> <sup>A, C</sup> Schafskäse und Spinat in Blätterteig	<b>7,50 €</b>
<b>Tiropita</b> <sup>A, C, G</sup> Schafskäse in Blätterteig	<b>7,50 €</b>
<b>Saganaki tiri</b> <sup>G, O</sup> Schafskäse in scharfer Tomatensauce	<b>8,20 €</b>
<b>Haloumi tiri</b> <sup>G</sup> Gegrillter Käse	<b>8,20 €</b>
<b>Saganaki tiri spezial</b> <sup>A, G</sup> Gebakener Schafskäse	<b>8,50 €</b>
<b>Melitzanes</b> <sup>A, C, G</sup> Gebackene Auberginen mit Tzatziki	<b>7,50 €</b>
<b>Kolokithakia</b> <sup>A, G</sup> Gebackene Zucchini mit Tzatziki	<b>7,50 €</b>
<b>Piperies</b> <sup>G</sup> Gebratene Paprika mit Tzatziki	<b>7,50 €</b>
<b>Tourlou</b> <sup>L, O</sup> Griechisches Gemüseragout	<b>8,50 €</b>
<b>Omeleta</b> <sup>C, G</sup> Griech. Bauernomelett gefüllt mit Schafskäse und Bratkartoffeln	<b>10,50€</b>
<b>Gigantes</b> <sup>L, O</sup> Große Bohnen in Tomatensauce	<b>8,20€</b>
<b>Piatella</b> <sup>A, C, G</sup> Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Tzatziki	<b>11,20€</b>

# Suppen

<b>Fassolada</b> <sup>L</sup> Griechische Bohnensuppe	<b>4,50 €</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Lachanosuppe</b> <sup>L</sup> Griechische Gemüsesuppe	<b>4,50 €</b>	<b>Fischsuppe</b> <sup>B, D</sup>	<b>5,80 €</b>

# Kleiner Imbiss

<b>Gyros me pita</b> <sup>A, G</sup> Gyros mit Pita und Tzatziki	<b>8,80 €</b>
---	---------------

# Kalte Vorspeisen

<b>Tzatziki</b> <sup>G</sup> Joghurt-Gurken-Knoblauch	<b>4,90 €</b>	<b>Elies Oliven</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Tarama</b> <sup>A, D</sup> Fischeiersalat	<b>4,90 €</b>	<b>Feta</b> <sup>G</sup> Schafskäse	<b>5,90 €</b>
<b>Melitzano Salata</b> <sup>C, L</sup> Auberginensalat	<b>5,90 €</b>	<b>Feta Elies</b> <sup>G</sup> Schafskäse mit Oliven	<b>8,90 €</b>
<b>Skordalia</b> <sup>A</sup> Knoblauchsalat	<b>4,90 €</b>	<b>Tonos</b> <sup>D, L</sup> Thunfischsalat	<b>5,90 €</b>
<b>Dolmadakia</b> Weinblätter gefüllt mit Reis	<b>5,90 €</b>	<b>Sardelles</b> <sup>D</sup> Sardellenfilets	<b>5,90 €</b>
<b>Chtipiti</b> <sup>G</sup> Passierter Schafskäsesalat	<b>5,90 €</b>	<b>Pikilia mezes</b> <sup>G, D, L</sup> Zusammenstellung kalter Vorspeisen	

**Für 1 Person** **10,90 €**

**Für 2 Personen** **19,90 €**

# Warme Vorspeisen

**Graviera Saganaki** <sup>A, C</sup> **8,50 €**  
Gebratener griechischer Hartschafskäse

**Spanakotiropita** <sup>A, C</sup> **7,50 €**  
Schafskäse und Spinat in Blätterteig

**Tiropita** <sup>A, C, G</sup> **7,50 €**  
Schafskäse in Blätterteig

**Saganaki tiri** <sup>G, O</sup> **8,20 €**  
Schafskäse in scharfer Tomatensauce

**Haloumi tiri** <sup>G</sup> **8,20 €**  
Gegrillter Käse

**Saganaki tiri spezial** <sup>A, G</sup> **8,50 €**  
Gebackener Schafskäse

**Melitzanes** <sup>A, C, G</sup> **7,50 €**  
Gebackene Auberginen mit Tzatziki

**Kolokithakia** <sup>A, G</sup> **7,50 €**  
Gebackene Zucchini mit Tzatziki

**Piperies** <sup>G</sup> **7,50 €**  
Gebratene Paprika mit Tzatziki

**Tourlou** <sup>L, O</sup> **8,50 €**  
Griechisches Gemüseragout

**Mikti** <sup>A, C, G</sup> **8,50 €**  
Gebackene Auberginen, gebratene Paprika, Tzatziki

**Piatella** <sup>A, C, G</sup>  
Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika, Tzatziki

**Für 1 Person** **11,20 €**

**Für 2 Personen** **20,90 €**

# Hauptgerichte

<b>Moussaka</b> <sup>A, C, G</sup> Auberginen und Faschiertes mit Bechamel überbacken	<b>14,80 €</b>	<b>Pastizio</b> <sup>A, C, G</sup> Faschiertes und Makkaroni mit Bechamel überbacken	<b>13,80 €</b>
<b>Gyros</b> <sup>A, G</sup> Geschnetzeltes vom Drehspieß mit Pita und Tzatziki	<b>13,50 €</b>	<b>Brizola Choirini</b> <sup>A, G</sup> Schweinekotelett gegrillt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>12,50 €</b>
<b>Arni Kokinisto</b> <sup>L, O</sup> Lammstelze mit Bratkartoffeln	<b>19,80 €</b>	<b>Brizola Gemisti</b> <sup>A, G</sup> Schweinekotelett gegrillt, gefüllt mit Schafskäse mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>14,80 €</b>
<b>Arni Lachanika</b> <sup>L, O</sup> Lammstelze mit Gemüse	<b>19,80 €</b>	<b>Gigantes Kreas</b> <sup>L, O</sup> Große Bohnen mit Schweinekotelett	<b>14,80 €</b>
<b>Arni Juwetsi</b> <sup>A, L, O</sup> Lammstelze mit Teigreis	<b>19,80 €</b>	<b>Bifteki</b> <sup>C, G</sup> Faschiertes Leibchen mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>13,50 €</b>
<b>Arni Brizola</b> <sup>A, G</sup> Lammkotelett gegrillt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>20,50 €</b>	<b>Bifteki Gemisto</b> <sup>C, G, L</sup> Faschiertes Leibchen gefüllt mit Schafskäse, Bratkartoffel und Tzatziki	<b>15,50 €</b>
<b>Arni Souvlaki</b> <sup>A, G</sup> Lammspieß gegrillt, mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>20,50 €</b>	<b>Bifteki Kraftero</b> <sup>C, G, L</sup> Faschiertes Leibchen scharf gewürzt in Soße mit Bratkartoffeln	<b>14,80 €</b>
<b>Sikotakia</b> <sup>A, G</sup> Leber gegrillt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>12,50 €</b>	<b>Souvlakia Merida</b> <sup>A, G</sup> 3 Hirtenspieße gegrillt mit Pita und Tzatziki	<b>13,50 €</b>
<b>Gigantes</b> <sup>L, O</sup> Große Bohnen in Soße	<b>8,20 €</b>	<b>Souvlaki Spezial</b> <sup>G</sup> Schweinsmedaillons mit Käse überbacken mit Bratkartoffeln, Tzatziki	<b>17,50 €</b>
<b>Omeleta</b> <sup>C, G</sup> Griech. Bauernomelett gefüllt mit Schafskäse und Kartoffeln	<b>10,50 €</b>	<b>Hermes</b> <sup>C, G</sup> Hühnerspieß gegrillt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>13,50 €</b>

# Spezialitäten des Chefkochs

<b>Arni Psito</b> <sup>L, O</sup> Lammbraten mit Gemüse und Bratkartoffeln	<b>20,80 €</b>	
<b>Gemista</b> <sup>A, C</sup> Paprika gefüllt mit Reis und Faschiertem, Bratkartoffeln	<b>9,80 €</b>	
<b>Souvlaki Zeus</b> <sup>G, L</sup> Souvlaki - Spieße scharf gewürzt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>14,80 €</b>	
<b>Garides Saganaki</b> <sup>B, L, O</sup> Schrimps in scharfer Tomatensoße mit Schafskäse	<b>15,50 €</b>	
<b>Calamari Risi</b> <sup>O, G</sup> Gegrillte Calamari mit Reis und Tzatziki	<b>17,50 €</b>	
<b>Pestrofa</b> <sup>A, D</sup> Gegrillte Forelle mit Bratkartoffeln	<b>14,80 €</b>	
<b>Exochiko</b> <sup>L, O</sup> Rindfleischragout mit Gemüse	<b>17,80 €</b>	
<b>Stifado</b> <sup>L, O</sup> Zwiebelragout mit Hasenfleisch	<b>20,80 €</b>	
<b>Mydia</b> <sup>R, G</sup> Miesmuscheln gegrillt mit Knoblauchbutter und Tzatziki	<b>15,80 €</b>	
<b>Marathon – Teller</b> <sup>G</sup> Schweins- und Lammkotelett, Leber, Bifteki, Souvlaki, Gyros, Tzatziki und Bratkartoffeln	<b>19,50 €</b>	
<b>Marathon – Platte</b> <sup>C, G</sup>		
Schweine- und Lammkoteletts,	Für 2 Personen	<b>42,00 €</b>
Leber, Bifteki, Souvlaki, Gyros	Für 3 Personen	<b>64,00 €</b>
Tzatziki, Bratkartoffeln, griech. Salat	Für 4 Personen	<b>86,00 €</b>

# Fischspezialitäten

<b>Calamari</b> <sup>A, G</sup> Gegrillte Calamari vom Rost mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>17,50 €</b>
<b>Calamari</b> <sup>A, G</sup> Gebackene Calamari mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>17,50 €</b>
<b>Garides</b> <sup>B</sup> Scampi gegrillt mit Reis	<b>20,80 €</b>
<b>Gavros</b> <sup>A, D, G</sup> Sardellen gebraten mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>13,50 €</b>
<b>Psari – Fileto</b> <sup>D, G</sup> Haifischsteak vom Grill mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>15,80 €</b>
<b>Solomos – Fileto</b> <sup>D, G</sup> Lachsfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>15,80 €</b>
<b>Glossa – Fileto</b> <sup>A, D, G</sup> Seezungenfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>15,80 €</b>
<b>Lavraki</b> <sup>D</sup> Wolfsbarsch gegrillt mit Bratkartoffeln	<b>19,80 €</b>
<b>Tsipoura</b> <sup>D</sup> Goldbrasse gegrillt mit Bratkartoffeln	<b>19,80 €</b>
<b>Perka Filet</b> <sup>A, D, G</sup> Zanderfilet gegrillt mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>15,80 €</b>
<b>Poseidon Teller</b> <sup>O, R</sup> Miesmuscheln in Weinsauce	<b>13,50 €</b>
<b>Athen – Fischfiletplatte für 1 Person</b> <sup>A, D, G</sup> Calamari-, Hai- und Seezungenfilets mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>22,80 €</b>
<b>Psaropiatela für 2 Personen</b> <sup>A, D, G</sup> Fischplatte mit Goldbrasse, Haifisch, Scampi, Calamari mit Bratkartoffeln und Tzatziki	<b>64,00 €</b>

## Salate

<b>Choriatiki</b> <sup>G</sup>	<b>klein 9,50 €</b>	<b>groß 11,50 €</b>
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Zwiebeln, Oliven		
<b>Maruli</b>		<b>4,90 €</b>
Grüner Salat		
<b>Tomata</b>		<b>4,90 €</b>
Tomatensalat		
<b>Tomata Agguri</b>		<b>5,50 €</b>
Gurkensalat		
<b>Gemischter Salat</b>		<b>5,80 €</b>

## Beilagen

<b>Pita</b> <sup>A</sup>		<b>2,50 €</b>
Fladenbrot		
<b>Reis</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Teigreis</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Pommes Frites</b>		<b>5,00 €</b>
<b>Grüne Bohnen</b>		<b>7,50 €</b>
<b>Scheibe Brot</b>		<b>0,50 €</b>

## Nachspeisen

<b>Halva</b> <sup>E</sup>		<b>4,50 €</b>
Feingemahlene Sesamkörner mit Nüssen		
<b>Baklava</b> <sup>E, A</sup>		<b>4,90 €</b>
Blätterteig mit Mandeln und Walnüssen mit Sirup		
<b>Kataifi</b> <sup>E, A</sup>		<b>4,90 €</b>
Feine Blätterteigfäden mit Nussfülle und Vanillecreme		
<b>Galaktobouriko</b> <sup>A, C, G</sup>		<b>4,90 €</b>
Griestorte mit Vanillecreme und Sirup		
<b>Jiaourti me meli</b> <sup>G</sup>		<b>4,90 €</b>
Joghurt mit Honig und Nüssen		

## Aperitifs 4cl

<b>Martini dry oder bianco</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Campari-Soda</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Campari-Orange</b>	<b>6,20 €</b>

## Spiriuosen 2cl

<b>Baileys</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Edelobstler</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gin</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Whisky</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Vodka</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Weinbrand</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Slivovitz</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bacardi</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Rosbacher</b>	<b>3,80 €</b>

## Cocktails 2cl

<b>Athen spezial – Metaxa orange</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Liakada – Ouzo Orange</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Bacardi-Cola</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Vodka-Orange</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Whisky-Cola</b>	<b>7,50 €</b>

## Griechische Spezialitäten

<b>Metaxa *****</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Metaxa *****</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Metaxa 50-jährig</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Ouzo</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Tsipouro</b>	<b>3,80 €</b>

# Griechische Weine – weiß

offen ¼ l

<b>Retsina</b> weiß, trocken, feiner Harzton im Duft und Geschmack	<b>6,00 €</b>
<b>Demestica</b> Qualitätswein, fruchtiges Aroma, feiner, spritziger Geschmack	<b>6,40 €</b>
<b>Makedonikos</b> halbtrocken, fruchtiges Aroma, voller Geschmack	<b>6,40 €</b>
<b>Samos</b> süßer Qualitäts-Likörwein mit edler Moscato-Note im Duft Und Geschmack	<b>7,60 €</b>
<b>Imigliko</b> halbsüß	<b>6,40 €</b>
<b>Retsinamischung</b>	<b>3,20 €</b>

# Griechische Weine – rot

offen ¼ l

<b>Makedonikos</b> halbtrocken, edles Aroma, voller Geschmack	<b>6,40 €</b>
<b>Mavrodaphne</b> Griechischer Likörwein, süß	<b>7,60 €</b>
<b>Kleoni Rotwein</b> Griechischer Landwein aus dem Peloponnes	<b>6,40 €</b>
<b>Imigliko</b> halbsüß	<b>6,40 €</b>
<b>Rosé</b> trocken, blumiger Duft, fruchtiger Geschmack	<b>6,40 €</b>
<b>Retsina Rosé</b> trocken, feiner Harzton im Duft und Geschmack	<b>6,40 €</b>

# Griechische Weine – weiß

Flaschenweine 0,7l

<b>Retsina</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Imigliko</b> halbsüß	<b>21,00 €</b>
<b>Makedonikos</b> halbtrocken, aus Chalkidiki	<b>23,00 €</b>
<b>Anthos</b> trocken, aus den Klosterweinbergen	<b>21,00 €</b>
<b>Samos</b> süßer Dessertwein	<b>25,00 €</b>
<b>Ploes Asyrtico Lazaridi</b> trocken	<b>26,00 €</b>
<b>Amethystos Lazaridi</b> Sauvignon Blanc aus Nordgriechenland	<b>29,00 €</b>

# Griechische Weine – weiß

Flaschenweine 0,5l

<b>Malamatina Retsina</b>	<b>12,80 €</b>
<b>Kechribari Retsina</b>	<b>13,80 €</b>

# Griechische Weine – rot/rosé

Flaschenweine 0,7l

<b>Nemea</b> herbfruchtig, vom Peloponnes	<b>25,00 €</b>
<b>Naoussa</b> trockener Jahrgangswein	<b>23,00 €</b>
<b>Anthos</b> herb, aus den berühmten Klosterweinbergen	<b>21,00 €</b>
<b>Imigliko</b> halbsüß	<b>22,00 €</b>
<b>Makedonikos</b> halbtrocken	<b>24,00 €</b>
<b>Mavrodaphne</b> süßer Dessertwein aus Patras, Peloponnes	<b>25,00 €</b>
<b>Retsina Rosé</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Amethystos Domaine Lazaridi</b> Cabernet Sauvignon aus Nordgriechenland	<b>31,00 €</b>
<b>Makedonikos Rosé</b> halbtrocken	<b>24,00 €</b>

# Österreichische Weine

offen 1/4l

<b>Weißburgunder</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Welschriesling</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Zweigelt</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Weiße Mischung</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rote Mischung</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pfirsichspritzer</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Aperolspritzer</b>	<b>5,50 €</b>

# Österreichische Weine

Flaschenweine 0,7l

<b>Welschriesling</b>	<b>23,00 €</b>
<b>Weißburgunder</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Zweigelt</b>	<b>28,00 €</b>

## Sekt

<b>Prosecco 0,7l</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Prosecco 0,1l</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Henkell trocken 0,7l</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Henkell Piccolo 0,2l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Glas Sekt 0,1l</b>	<b>4,00 €</b>

## Bier

<b>Glas 0,3l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Krügerl 0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Mischbier 0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Flasche Märzen hell 0,5l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Flasche Märzen dunkel 0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Flasche Gösser Naturgold alkoholfrei 0,5l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Flasche Erdinger Weizenbier 0,5l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Flasche Mythos 0,3l</b>	<b>3,50 €</b>

## Alkoholfreie Getränke

<b>Eistee Pfirsich, Zitrone, 0,25l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Cola, Cola light, Fanta, Almdudler 0,25l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Soda, Mineral 0,25l</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Mineral Zitron 0,25l</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Tonic, Bitter Lemon 0,2l</b>	<b>3,30 €</b>
<b>Apfelsaft 0,25l</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Pago Marille, Johannisbeere 0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pago Erdbeere, Mango 0,25l</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Cappy, Cola, Fanta, Almdudler gespr. 0,25l</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Red Bull</b>	<b>3,90 €</b>

## Kaffee

<b>Kaffee klein</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kaffee groß</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Griechischer Mokka</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Frappé</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Café latte</b>	<b>4,50 €</b>

## Tee

<b>Tee</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Tee mit Zitrone</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Tee mit Rum oder Slivovitz</b>	<b>5,20 €</b>