



# Taverne zum Griechen



Hauptstraße 16 • 2371 Hinterbrühl  
+43(0)2236-21520 • +43(0)676/4244844  
[www.zum-griechen.at](http://www.zum-griechen.at)

## Aperitif

400. Ouzo mit Eis	2 cl	€ 2,50
401. Campari Soda	4 cl	€ 4,30
402. Campari Orange	4 cl	€ 4,50
403. Prosecco	0,1 l	€ 3,90
404. Prosecco Aperol	0,1 l	€ 4,30
405. Ouzo Orange	4 cl	€ 4,90
406. Ouzo Cocktail	4 cl	€ 4,90
407. Aperol Spritzer	0,25 l	€ 3,90
408. Martini Bianco	4 cl	€ 3,80
409 Sherry	5 cl	€ 3,80
410 Portwein	5 cl	€ 3,80

## Suppen

1. Tagessuppe	(O,G,L)	€ 3,20
2. Hühnersuppe	(C,A)	€ 4,50
3. Tomatencremesuppe	(O)	€ 4,50
4. Fischsuppe	(O)	€ 5,50

## Kalte Vorspeisen:

6. Tzatsiki: Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	(G)	€ 4,50
7. Taramosalata: Hechtkaviarcreme	(D)	€ 4,90
8. Chtipiti: Pikante Schafskäsecreme	(G)	€ 5,30
9. Skordalia: Kartoffelcreme mit Knoblauch		€ 4,50
10. Melinanzosalata: Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl und feinen Kräutern		€ 5,90
11. Dolmadakia: Weinblätter mit Reis gefüllt und mit Tsatsiki garniert (A)		€ 5,40
12. Elies: Griechische Oliven		€ 4,80
13. Piperakia: Eingelegte Pepperoni, leicht pikant		€ 3,90
15. Feta: Original griechischer Schafskäse garniert mit Tomaten, Oliven und Pepperoni	(G)	€ 6,50
16. Pikilia Kria: Eine Kreation verschiedener kalter Vorspeisen	(G, D, A)	€ 8,90
17. Fawa: Kichererbsencreme mit Kapern und Zwiebeln		€ 5,90
19. Pikilia Kria: Eine Kreation kalter Vorspeisen für 2 Personen		€ 15,90

**Herzlich willkommen! καλώς ήρθατε**

## Warme Vorspeisen

<b>20. Knoblauchbrot</b>		€ 2,90
<b>21. Pita:</b> Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch	(A)	€ 2,—
<b>22. Feta Saganaki:</b> Paniertes Schafskäse, garniert mit Tomaten	(A,C,G)	€ 6,50
<b>23. Feta Furnu:</b> Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert	(G)	€ 6,50
<b>24. Kolokythakia Tiganita:</b> Zucchini aus der Pfanne mit Tsatsiki	(A,G)	€ 5,80
<b>25. Melitzanes Tiganites:</b> Melanzani aus der Pfanne mit Tsatsiki	(A,G)	€ 6,50
<b>26. Spanakopitakia:</b> Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Tsatsiki garniert	(A,G)	€ 6,90
<b>27. Tyropitakia:</b> Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt und mit Tsatsiki garniert (A,G)		€ 6,90
<b>28. Mydia Spezial:</b> Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce (R,D)		€ 8,90
<b>29. Batsotyri:</b> Griechischer Hartkäse gegrillt		€ 8,50
<b>30. Piperakia Skaras:</b> Gegrillte Pepperoni mit Knoblauch		€ 5,50
<b>31. Pikilia zesti:</b> Kombination verschiedener warmer Vorspeisen, garniert mit Tsatsiki und Skordalia	(A,G,C)	€ 9,30
<b>32. Pikilia zesti:</b> Für zwei Personen Kombination verschiedener warmer Vorspeisen	(A,G,C)	€ 17,50
<b>33. Melinzana Furno:</b> Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch		€ 7,20
<b>34. Halumi:</b> Zypriotischer Käse vom Grill	(G)	€ 7,50
<b>35. Florinis:</b> Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse	(G)	€ 6,30
<b>36. Mydia Saganaki:</b> Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce Leicht pikant	(A,G,C)	€ 7,90

## Vegetarische Gerichte:

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat serviert!

<b>40. Gigantes:</b> Riesenbohnen nach griechischer Art	(L)	€ 9,50
<b>41. Tourlou:</b> Ratatouille nach griechischer Art	(O)	€ 10,90
<b>42. Fasolakia:</b> Fisolen in Tomatensauce überbacken mit Schafskäse	(O)	€ 10,50
<b>43. Melitzana me Tyria:</b> mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani	(G)	€ 11,90

## Salate:

<b>45. Choriatiki:</b> Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Pepperoni, Schafskäse, Olivenöl und feinen Kräutern	(G)	€ 9,50
<b>46. Choriatiki Mikri:</b> Kleiner griechischer Bauernsalat	(G)	€ 5,20
<b>47. Kotopoulo-Salata:</b> Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Käse, gegrillten Hühnerbruststreifen und Olivenöl	(G)	€ 9,50
<b>48. Halumi-Salata:</b> Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Halumi Käse und Olivenöl		€ 9,90
<b>50. Anguro-Tomata:</b> Tomaten-/Gurkensalat		€ 4,50

## Traditionelle Gerichte:

Alle Gerichte werden mit kleinem Salat serviert!

<b>55. Musakas:</b> Weltweit bekannter Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln RINDER-Faschiertem und Bechamelcreme	(A,C,G,H,O)	€ 13,90
<b>56. Arni Lachanika:</b> Lammstelze mit Gemüse	(O,G)	€ 15,90
<b>57. Arni Gigantes:</b> Lammstelze mit Riesenbohnen	(O,G)	€ 15,90
<b>58. Mosharaki Kokinisto:</b> Kalbfleisch mit Gemüse	(O,G)	€ 16,50
<b>59. Mosharaki Stifado:</b> Kalbfleisch mit Schalotten in feiner Tomatensauce	(O)	€ 16,50
<b>60. Arni Juwetsi:</b> Lammstelze mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf	(A,G,O)	€ 15,90
<b>61. Mosharaki Juwetsi:</b> Kalbfleisch mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf	(A,G,O)	€ 16,—
<b>62. Mosharaki Kapama:</b> Kalbfleisch mit Fisolen	(A,G,O)	€ 16,50
<b>63. Arni Kapama:</b> Lammstelze mit Fisolen	(A,G,O)	€ 15,90

## Fischspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage und kleinem Salat serviert!

<b>65. Kalamaria skaras:</b> Kalamari vom Grill mit Skordalia	(R)	€ 16,50
<b>66. Kalamaria:</b> Frittierte Kalamari garniert mit Skordalia	(R,A)	€ 14,50
<b>67. Garides:</b> Black Tiger Scampis nach Art des Hauses	(B)	€ 17,90
<b>68. Glossa:</b> Frische Seezunge vom Grill	(D)	€ 19,50
<b>69. Gavros:</b> Sardellen aus der Pfanne	(D)	€ 11,50
<b>70. Psaropiatela vom Grill:</b> Fischplatte mit Goldbrassefilet, Oktopus, Scampi und Kalamari	(R,D,B)	€ 17,80
<b>71. Psaropiatela vom Grill für zwei Personen:</b> Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari	(R,D,B)	€ 39,80
<b>72. Oktopodi vom Grill</b>		€ 19,50
<b>73. Thalasa Platte:</b> Gegrillte Muscheln, Ochtapodi, Kalamari, Scampis	(R,D,B)	€ 18,90
<b>74. Tsipoura:</b> Goldbrasse vom Grill	(D)	€ 18,50
<b>76. Zakynthos-Platte für 2 Personen:</b> Goldbrasse, Kalamari, Muscheln, Scampis	(R,D,B)	€ 35,80
<b>77. Lavraki:</b> Wolfsbarsch vom Grill	(D)	€ 19,50
<b>78. Solomos:</b> Frische Lachsfilet vom Grill	(D)	€ 17,90

## Spezialitätenplatte für 2 Personen

Alle Platten werden mit Tagesbeilage und zwei kleinen Salaten serviert!

<b>105. Thessaloniki-Platte:</b> Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet, zartrosa Lammkoteletts und Tsatsiki	(E,G)	€ 37,—
<b>106. Athen-Platte:</b> Suzukaki, Gyros, Hühnerbrustfilet, Suvlaki und Tsatsiki	(E,G)	€ 35,—
<b>107. Hellas-Platte:</b> Gyros, Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß, Tzatziki		€ 43,—

## **Fleischspezialitäten vom Grill**

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilage und zwei kleinen Salaten serviert!

<b>79. Gyros mit Pita-Brot:</b> mit Tzatziki		€ 14,50
<b>80. Gyros mit Tsatsiki:</b> Schweinefleisch vom Drehgrill fein gewürzt	(M,G)	€ 13,50
<b>81. Gyros spezial:</b> Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken	(M,G)	€ 14,90
<b>82. Gyros nach Art des Hauses:</b> In Knoblauch-Metaxa-Sauce u. geriebenen Fetakäse		€ 16,—
<b>83. Suvlakia:</b> Zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki	(M,G)	€ 11,50
<b>84. Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterbutter:</b>	(M,G)	€ 15,50
<b>85. Suzukakia:</b> Faschieretes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki	(C,L)	€ 10,90
<b>86. Bifteki gemisto:</b> Faschieretes Steak gefüllt mit Schafskäse	(C,L,G)	€ 13,90
<b>87. Teufelsspieß:</b> Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce	(G,O)	€ 17,—
<b>88. Kota Suvlaki:</b> Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki	(M,G)	€ 13,50
<b>89. Kotopoulo:</b> Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki	(M,G)	€ 13,—
<b>90. Schweinesteak:</b> mit Kräuterbutter		€ 12,50

## **Lammgerichte von Grill:**

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilagen und kleinem Salat serviert!

<b>92. Lammfilet:</b> Zartrosa gegrillt mit Kräuterbutter	(G)	€ 23,50
<b>93. Lammspieß:</b> Mit Tsatsiki	(G)	€ 19,50
<b>94. Paidakia:</b> Lammkrone-Koteletts zartrosa gegrillt mit Tsatsiki	(G)	€ 21,50
<b>95. Lammteller:</b> Zwei Lammkoteletts, Lammfilet, Lammspieß und Tsatsiki	(G)	€ 22,—

## **Mix Grillteller:**

Alle Grillteller werden mit Tagesbeilage und kleinem Salat serviert!

<b>96. Hermesteller:</b> Gyros, Hühnerfilet, Susukaki und Tsatsiki	(G,M)	€ 13,90
<b>97. Rhodosteller:</b> Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki	(G,M)	€ 14,90
<b>98. Aristeller:</b> Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki	(G,M,L,C)	€ 14,50
<b>99. Mykonosteller:</b> Gyros, Lammfilet, Schweinefilet und Tsatsiki	(G,M)	€ 16,90
<b>100. Spezial-Mix-Grill:</b> Suvlaki, Lammkotelett, Hühnerfilet, Suzukaki und Tsatsiki	(G,M,L,C)	€ 16,90
<b>101. Filet Mix:</b> Kalbsfilet, Lammfilet, Schweinefilet, Hühnerfilet und Tsatsiki	(G,M,L,C)	€ 17,90

## **Für unseren kleinen Freunde:**

<b>110. Hühnerschnitzel mit Pommes frites</b>	(A,C)	€ 7,50
<b>111. Gyros mit Pommes frites</b>	(M,L)	€ 7,50
<b>112. Suvlaki mit Pommes frites</b>	(M)	€ 7,50
<b>113. Kota fileto mit Pommes frites</b>		€ 7,50

## Nachspeisen:

<b>180. Galaktobureko:</b> Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis	(A, E, G)	€ 4,50
<b>181. Baklava:</b> Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Walnusseis	(A, E, G)	€ 4,90
<b>182. Revani:</b> Grießkuchen mit einer Kugel Kokoseis, Pannacota und Karamelsauce	(A, G)	€ 4,40
<b>184. Griechisches Joghurt</b> mit Honig und Walnüssen	(E, G)	€ 3,90
<b>185. Oma's Joghurt:</b> Griechisches Joghurt mit süßen Karottenstreifen	(G)	€ 3,90
<b>186. Amarena Cup:</b> Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen	(G)	€ 5,20
<b>187. Gemischtes Eis mit Schlagobers:</b> (Schoko, Erdbeer, Vanille)		€ 4,30
<b>188. Gemischtes Eis:</b> Schoko, Erdbeer, Vanille, Pistazie		€ 3,80
<b>189. Santorini Cup:</b> mit Zimteis, Tiramisueis, Walnusseis und Karamelsauce	(E, G)	€ 5,40

## „Καλή όρεξη - Kali Orexi - Guten Appetit“

## Kaffee und Tee:

<b>Ellinikos (griechischer Kaffee)</b>		€ 3,—
<b>kl.Mokka oder kl.Brauner</b>		€ 2,30
<b>großer Mokka oder großer Brauner</b>		€ 3,90
<b>Melange</b>		€ 3,50
<b>Capuccino</b>		€ 3,50
<b>Verlängerter</b>		€ 3,—
<b>Kanne Tee (verschiedene Sorten)</b>		€ 3,90
<b>Eiskaffee nach griechischer Art</b>		€ 4,50
<b>Frappé</b>		€ 3,90

## Bier

<b>199. Pfiff Hirter:</b> vom Fass		€ 2,80
<b>200. Hirter:</b> vom Fass	0,3 l	€ 3,30
<b>201. Hirter:</b> vom Fass	0,5 l	€ 3,90
<b>202. König Ludwig:</b> dunkles Bier vom Fass	0,3 l	€ 3,30
<b>203. König Ludwig:</b> dunkles Bier vom Fass	0,5 l	€ 4,50
<b>204. Weizenbier:</b> hefetrüb, Flasche	0,5 l	€ 4,50
<b>205. Mythos:</b> Griechisches Bier Flasche	0,3 l	€ 4,20
<b>206. Mythos:</b> Griechisches Bier Flasche	0,5 l	€ 4,20
<b>207. Zipfer:</b> Limetten Radler Flasche	0,5 l	€ 3,90
<b>208. Alkoholfreies Bier:</b> Flasche	0,5 l	€ 3,50

## Alkoholfreie Getränke:

220. Mineralwasser: Flasche	0,33 l	€ 2,40
221. Mineralwasser: Flasche	0,75 l	€ 4,50
222. Mineralwasser: still Flasche	0,33 l	€ 2,40
223. Mineralwasser: still Flasche	0,75 l	€ 4,50
224. Sodawasser:	0,25 l	€ 1,50
225. Sodawasser:	0,5 l	€ 2,80
226. Soda Zitrone:	0,25 l	€ 1,70
227. Soda Zitrone:	0,5 l	€ 3,-
228. Eistee: Zitrone Flasche	0,33 l	€ 3,-
229. Eistee: Pfirsich Flasche	0,33 l	€ 3,-
230. Soda: Himbeer	0,25 l	€ 1,70
231. Apfelsaft: Gespritzt	0,25 l	€ 1,90
232. Apfelsaft: Gespritzt	0,5 l	€ 3,60
233. Bitter Lemon	0,33 l	€ 3,-
234. Tonic Flasche	0,2 l	€ 3,-
235. Coca-Cola Flasche	0,33 l	€ 3,-
236. Coca-Cola: light Flasche	0,33 l	€ 3,-
237. Fanta: Flasche	0,33 l	€ 3,-
238. Sprite: Flasche	0,33 l	€ 3,-
239. Spezi: Flasche	0,33 l	€ 3,-
240. Almdudler: Flasche	0,33 l	€ 3,-
241. Almdudler: Gespritzt	0,25 l	€ 2,10
242. Almdudler: Gespritzt	0,5 l	€ 3,60
243. Orangensaft: Gespritzt	0,25 l	€ 1,90
244. Orangensaft: Gespritzt	0,5 l	€ 3,60

## Pago

250. Johannisbeersaft: Flasche	0,2 l	€ 3,20
251. Marillensaft: Flasche	0,2 l	€ 3,20
252. Mangosaft: Flasche	0,2 l	€ 3,20
253. Pfirsich: Flasche	0,2 l	€ 3,20
254. Erdbeersaft: Flasche	0,2 l	€ 3,20
255. Apfelsaft: Flasche	0,2 l	€ 2,70
256. Orangensaft: Flasche	0,2 l	€ 2,70
257. Birnensaft: Flasche	0,2 l	€ 3,20
258. Pago gespritzt: mit Soda	0,5 l	€ 4,50

## Griechischer Wein:

Das Mutterland des Weines ist eigentlich Griechenland. Begonnen hat es der Sage nach mit Dionysos, dem griechischen Weingott. Uralte Darstellungen von Reben, Trauben und Weinblättern auf Marmor, Krügen, Trinkgefäßen und Münzen zeugen von der 3000 Jahre alten griechischen Weinbautradition.

"Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird." (Hippokrates "Vater der Medizin").

Bereits im 4. Jh. v. Chr. pflegte Aristoteles den ersten experimentellen Weingarten Europas. Er betrieb eine Art wissenschaftliche Kultivierung der Rebe. Die Sortenvielfalt war groß.

Der römische Dichter Vergilius erzählte: "Es ist leichter, die Sandkörner an der Küste Griechenlands aufzuzählen, als die Rebsorten dieses Landes zu nennen."

## Offene Weißweine:

	1/8 l	1/4 l	1/2 l
260. Imiglikos: Lieblich	€ 2,80	€ 5,40	€ 9,90
262. Retsina: Geharzt	€ 2,80	€ 5,40	€ 9,90
263. Hauswein: Trocken	€ 2,80	€ 5,40	€ 9,90
264. Samos: Dessertwein	€ 3,30	€ 6,—	€ 11,50
265. Retsina rosé	€ 3,—	€ 5,60	€ 10,50
266. Spritzer weiß	—	€ 2,70	—
267. Aperol Spritzer	—	€ 3,90	—
268. Sommerspritzer:	—	—	€ 4,50

## Offene Rotweine:

	1/8 l	1/4 l	1/2 l
270. Imiglikos: Lieblich	€ 2,80	€ 5,40	€ 9,90
272. Hauswein:	€ 2,80	€ 5,40	€ 9,90
273. Mavrodaphne:	€ 3,30	€ 6,—	€ 11,50
275. Spritzer rot:	—	€ 2,70	—

Ein feines Essen wird mit einem guten Wein abgerundet. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt, so dass ihr Aufenthalt in unserer Taverne unvergesslich wird.

## Spirituosen:

450. Ouzo: Kokora	2 cl	€ 2,50
451. Ouzo: Kokora	4 cl	€ 4,40
452. Metaxa: 5 *	2 cl	€ 3,50
453. Vodka:	2 cl	€ 3,50
454. Marillenschnaps:	2 cl	€ 3,—
456. Ramazzotti:	2 cl	€ 3,50
456. Ramazzotti:	4 cl	€ 5,50
457. Averna:	2 cl	€ 3,50
458. Averna:	4 cl	€ 5,50
459. Rum:	2 cl	€ 3,—
460. Whiskey: Chivas Regal	2 cl	€ 5,50
461. Whiskey: Jonny Walker Red Label	2 cl	€ 3,90

**Prost — zum Wohl για το καλό**