



PAPAS

AM NASCHMARKT

Säfte und Limonaden

Non Alcoholic Drinks

In 1L Karaffe (1L Carafe):



Soda Minze-Limette (auf Wunsch mit Ingwer) € 8,90

Soda water with mint, lime (by request with ginger)

Soda Grapefruit-Guave-Mango € 9,50

Soda water with grapefruit-guava-mango

Soda Granatapfel- Rhabarber mit Zitrusfrüchten € 9,90

Soda water with pomegranate-rhubarb and citrus fruits

Hausgemachter Eistee Zitrone € 10,90

Homemade Icetea lemon

Soda Maracuja-Grapefruit-Zitrusfrucht € 11,90

Soda water with passion fruit, grapefruit and citrus fruit

Soda Gurke-Ingwer-Limette € 11,90

Soda water with cucumber, ginger and lime

Mineralwasser | prickelnd oder still Flasche *Bottle* 0,33 l € 3,10

Mineral water | sparkling or stil Flasche *Bottle* 0,75 l € 5,60

Coca Cola | Zero | Ayran Flasche *Bottle* 0,33 l €3,50

Almdudler | Eistee (Pfirsich, Zitrone)

Coca cola | Zero | Ayran | Almdudler |

Icetea (Peach or Lemon)

Red Bull Energy Drink €4,50

Soda Zitrone | Himbeere | Holunder 0,5 l € 3,50

Maracuja | Johannisbeere 0,5 l € 3,60

Soda Lemon | Raspberry | Elderberry|

Passion Fruit | redcurrant

Soda Rhabarber | Rosenwasser mit Minze 0,5 l € 4,90

Soda rhubarb | Rose water and mint

Natursäfte | Apfel | Marille | pur 0,25 l € 3,50

Johannisbeere gespritzt *with soda* 0,25 l € 2,90

Juices | Apple | Apricot | redcurrant gespritzt *with soda* 0,5 l € 4,10

Fruchtsäfte | Mango | Guave |

Granatapfel | Birne pur 0,25 l € 3,50

Fruitjuices | Mango | Guava | gespritzt *with soda* 0,25 l € 2,90

Pomegranate | Pear gespritzt *with soda* 0,5 l € 4,50

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l € 4,50

fresh pressed orange juice

Kaffee und Schokolade *Coffee & Chocolate*

Melange _G <i>coffee with frothy milk</i>	€ 3,50
Cappuccino _G	€ 3,60
Verlängerter I braun, schwarz _G <i>mocha/ espresso prepared with double amount of water</i>	€ 3,20
Kleiner Espresso I Kleiner Brauner <i>Small espresso small espresso with a little can of milk</i>	€ 2,80
Großer Espresso I Großer Brauner _G <i>Big espresso big espresso with a little can of milk</i>	€ 4,10
Caffè Latte _G	€ 4,50
Kaffee in der Kanne I Türkisch, Griechisch Arabischer Kaffee in der Kanne mit Kardamom <i>Coffee in a can Tuskish Greek or Arabic with cardamom</i>	€ 6,50
Kalter Caffè Latte mit Eiswürfel _G <i>Cold Caffè Latte with Icecubes</i>	€ 5,90
Heiße Schokolade _G <i>Hot Chocolate</i>	€ 5,50

Tee *Tea*

Frischer Tee mit Portion Honig *Fresh teas with honey*

Limette-Ingwer *Lemon- Glnger*

Limette-Orange-Minze *Lemon-Orange-Mint*

Frischer Minztee *Fresh Minttea*

Orientalischer Minztee (mit Schwarztee)

je *each* € 4,50

Oriental Minttea (with blacktea)

Im Beutel *Tea bag*

Kamille, Minze, Kräuter, Früchte, Grün

€ 2,60

Camomile, Mint, Herbs, Fruit, Green

Türkischer Tee (Çay)

€ 2,90

Turkish Tea

Süßes *Sweets* _{A, C, G, H, E}

Baklava

€ 3,90

Apfel oder Topfenstrudel mit Schlagobers

€ 4,90

Apple or Quark strudel served with whipped cream

Hausgemachte Torte

€ 4,90

Homemade cake

Bier *Beer*

vom Fass (Stiegl Gösser)	0,33 l	€ 3,50
<i>Draft beer</i>	0,5 l	€ 4,60
Radler vom Fass, Flasche (Stiegl Gösser)	0,33 l	€ 3,40
<i>Beer and Lemonade Draft beer, Bottle</i>	0,5 l	€ 4,20
Efes Mythos Flasche	0,5 l	€ 4,10
<i>Efes or Mythos Bottle</i>		
Weizenbier Edelweiß Flasche	0,5 l	€ 3,90
<i>Weizenbier Edelweiß Bottle</i>		
Dunkles Bier Flasche <i>Dark beer bottle</i>	0,5 l	€ 3,60
Corona Flasche <i>Bottle</i>	0,35 l	€ 3,60
Alkoholfreies Bier Flasche	0,5 l	€ 3,50
<i>Alcohol- free Beer bottle</i>		

Spritzer & Aperitifs *Spritz & aperitif*

Weißer Spritzer <i>White wine Spritz</i>	0,25 l	€ 3,30
Sommerspritzer oder Kaiserspritzer	0,5 l	€ 5,10
<i>Light Spritz or Spritz with edelberry syrup</i>		
Aperol-Prosecco-Spritzer	0,4 l	€ 5,10
<i>Aperol Spritz with prosecco</i>		
Limoncello mit Limette und Prosecco	0,4 l	€ 6,50
<i>Limoncello Spritz with lime and prosecco</i>		
Hugo (Minze-Limette)	0,4 l	€ 5,10
<i>Prosecco, lime, mint, syrup and soda</i>		
Veilchenspritzer oder Grapefruitspritzer mit Prosecco und Minze	0,4 l	€ 5,10
<i>Violet Spritz or Grapefruit Spritz with prosecco and Mint</i>		
Guave-Grapefruit mit Limette und Prosecco	0,4 l	€ 5,10
<i>Guava-Grapefruit Spritz with lime and prosecco</i>		
Papas Spritzer mit Prosecco, Orangensaft und Grapefruit	0,5 l	€ 9,90
<i>Papas Spritzer with Prosecco, orange juice, and grapefruit.</i>		
Prosecco Ca di Rajo (extra trocken)	0,10 l	€ 4,50
<i>Prosecco extra dry</i>	Flasche <i>Bottle</i> 0,75 l	€ 28,00

Cocktails & Longdrinks

Long Island Ice Tea Hausgemachter Premix, Coca-Cola & Limette € 12,50

Homemade premix, Coca-Cola & lime

Moscow Mule Vodka, Ginger Beer und Limette € 9,50

Vodka, ginger beer and lime

Caipiroska Vodka, brauner Zucker und Limette € 10,50

Vodka, brown sugar & lime

Mojito Rum, brauner Zucker, Minze und Limette € 10,50

Rum, brown sugar, mint & lime

Gin Tonic mit Zitrone oder Gurke € 8,90

with lemon or cucumber

Margarita Tequila, Cointreau und Limette € 10,50

Tequila, Cointreau and lime

Espresso Martini Vodka, Kaffeeликör, Espresso € 11,50

Vodka, coffee liqueur, espresso

Spirituosen (4cl) *Liquors*

Raki | Ouzo | Metaxa

Averna | Gin | Vodka | Tequila je each € 5,90

Whiskey | Jameson, Glenfiddich, Jack Daniel's je each € 6,90

Schnäpse *Schnaps*

Birne | Marille | Zwetschge | Ringlotte |

Obstler | Kirsche | Apfel | Quitte je each €5,90

Vogelbeere | Nusschnaps | Haselnusschnaps je each €6,90

Pear | apricot | plum | ring lotte | fruit schnaps | cherry | apple

quince | rowanberry | nut | hazelnut



Rotweine *Red wine*

Hauswein Rot oder Weiß	1/4 l	€ 5,50
<i>Housewine red or white</i>	1/2 l	€ 9,90
Papas Merlot Weinviertel, trocken	1/8 l	€ 3,60
<i>Lower Austria, Weinviertel, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 21,00
Zweigelt Weinviertel, trocken	1/8 l	€ 3,50
<i>Lower Austria, Weinviertel, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 20,00
Blafränkisch Himmelsthron trocken	1/8 l	€ 4,50
<i>DAC Reserve, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 26,00
Shiraz Niederösterreich, trocken	1/8 l	€ 5,50
<i>Lower Austria, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 30,90
Chianti Toscana, trocken	1/8 l	€ 4,50
<i>Toscana, dry</i>		

Weißweine *White wine*

Grüner Veltliner Weinviertel, trocken	1/8 l	€ 3,10
<i>Quality wine, Weinviertel, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 18,00
Gelber Muskateller NÖ, trocken, fruchtig	1/8 l	€ 3,60
<i>Lower Austria, dry, fruity</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 21,00
Chardonnay	1/8 l	€ 3,50
<i>Lower Austria, Weinviertel, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 20,00
Welschriesling Weinviertel, trocken	1/8 l	€ 3,50
<i>Lower Austria, Weinviertel, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 20,00
Himmelsreich Niederösterreich, trocken	1/8 l	€ 4,60
<i>Lower Austria, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 26,00
Sauvignon blanc Niederösterreich, trocken	1/8 l	€ 4,50
<i>Lower Austria, dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 25,00
Chablis, trocken	1/8 l	€ 3,50
<i>dry</i>	Flasche <i>bottle</i> 0,75 l	€ 20,00

Rosé

Papas Merlot Rosé Weinviertel, trocken

Lower Austria, Weinviertel, dry

1/8 l € 3,60
Flasche *bottle* 0,75 l € 21,00

Zweigelt Rosé Weinviertel, trocken

Lower Austria, Weinviertel, dry

1/8 l € 3,50
Flasche *bottle* 0,75 l € 20,00

Griechische Weine

Greek Wine

Mavrodaphne Petras, edelsüß

Port, sweet

0,25 cl € 5,80 | 0,5 cl € 11,50

Retsina Rosé Thessalien, trocken

Thessalien, Savantiano, dry

0,25 cl € 5,80 | 0,5 cl € 11,50

Retsina Thessalien, trocken

Thessalien, Savantiano, dry

0,25 cl € 5,80 | 0,5 cl € 11,50

Samos Samos Muskateller, süß

Samos-muscatel, sweet

0,25 cl € 5,80 | 0,5 cl € 11,50

Champagner

Brocard Pierre Côte des bar

Côte des bar France

Flasche *bottle* 0,75 l € 49,90



Frühstück Montag bis Freitag 7³⁰ bis 13⁰⁰ / Samstag 7³⁰ bis 12⁰⁰

Breakfast Monday - Friday 7³⁰ to 13⁰⁰ / Saturdays 7³⁰ to 12⁰⁰

Wiener Frühstück

Puten- oder Beinschinken, Schnittkäse, gekochtes Ei, Marmelade, Honig, Butter, Joghurt mit frischen Früchten, dazu eine Kaisersemmel und ein Croissant,

1/8l frisch gespresster Orangensaft, Melange oder Tee

C, G, A

€ 12,50

Turkey ham or leg ham, cheese, boiled egg, marmelade, honey, butter, yoghurt with fresh fruits, bread and 1 croissant.

1/8 l freshly pressed orange juice, coffee or tea

Naschmarkt Frühstück

Getoastetes Brot mit Guacamole, Rucola, Räucherlachs, Cherrytomaten, Schafskäse, Spiegelei und Parmesan.

Dazu 1/8l Frisch gepresster Orangensaft, Melange oder Tee

A,C,D,G,O

€ 13,50

Toasted sourdough with guacamole, arugula, smoked salmon, cherry tomatoes, fried egg and parmesan. Optional with feta cheese.

1/8 l freshly pressed orange juice, coffee or tea

Türkisches Frühstück

Spiegelei, Schafskäse, Zigarettenbörek, Oliven, frische Gurken und Tomaten, Butter, Honig, Hummus, Pfefferoni (scharf) Petersilie mit Fladenbrot und mit einem Sesamring, mit Melange oder Tee

€ 8,90

mit Sucuk

A,C,G,N,P,O

€ 10,90

Fried egg, sheep milk cheese, 'cigarette-borek', olives, fresh tomatoes and cucumbers, butter, honey, hummus, peppers, fresh parsley, with flat bread and a sesame ring, coffee or tea / with sucuk + 2€

Griechisches Frühstück

Rührei, Schafskäse, Tomaten, Paprika, frische Minze, Honig, Oliven, Butter, Zigarettenbörek, Joghurt mit frischen Früchten

Dazu gemischter Brotkorb, Melange oder Tee

€ 9,90

mit Pastrami

A,C,F,G,N,P

€ 11,90

Scrambled eggs, sheep milk cheese, fresh tomatoes, paprika, fresh greek mint, olives, butter, cheese-spinach börek, yoghurt with fruits mixed bread, coffee or tea / with Pastrami +2€

Shakshuka

Eierspeise serviert mit Gemüseintopf dazu Zigarettenbörek

€ 14,50

mit Sucuk

A,C,G,O

€16,90

Scrambled eggs served with vegetable stew, accompanied by Cigarette Borek with sucuk.

Porridge

Früchte nach Saison, karamelisierter Nussmix

€ 8,90

Saisonal fresh fruits & caramalized nuts

Pancake (3stück)

FrISChe Früchte und FrÜchtejoghurt mit Honig
oder Ahornsirup

€ 8,50

auf Wunsch mit Nüssen _{A,C,G,H}

€ 9,50

*with fresh fruits and fruit yoghurt with honey or maple syrup
by request with nuts*

Omelette

Natur Eier 3st. _G

€ 7,50

Plain omelet made of 3 eggs

Veggie mit Zucchini, Spinat und Käse _{CG}

€ 8,90

Veggie omelet with zucchini, spinach and cheese

Classico mit Schinken und Käse _{CG}

€ 8,50

Classic omelet with ham and cheese

Rührei mit Schnittlauch

Eierspeise mit Schnittlauch, Zwiebel und Oregano _G

€ 6,90

Scrambled eggs with chives, onion, and oregano

Ham and Eggs

Spiegelei mit Bein- oder Putenschinken _{G,O}

€ 11,50

Fried egg with ham or turkeyham

Rührei auf türkischer Art

Eierspeise mit Sucuk, Tomaten, Zwiebel und Oregano _{C,G,O}

€ 9,90

Scrambled eggs with sucuk, tomatoes, onions and oregano

Griechisches Rührei

Rührei mit Feta und Spinat _{C,G,O}

€ 9,50

Greek Scrambled Eggs with Feta and Spinach

Käseplatte 1person

mit Nüssen, Weintrauben, Chutney und einer Auswahl verschiedener

Käsesorten _{G,O,M,A,F,N}

€ 19,90

*Cheese platter for one person with nuts, grapes, chutney, and a selection of
various cheeses*

Vorspeisen | inklusive Brot

Starters / Bread included

Hummus | Tzatziki | Baba Ganoush | Melanzani - Zucchini Salat

Ezme | Muhammara (scharf) G,N,P,O,A,C jeweils € 4,90

Humus / Tzatziki / Baba Ganoush / Eggplant - Zucchini salad / Ezme /

Muhammara (spicy)

Gegrillter Schafkäse

Tomaten, Zwiebeln und Oregano in Alufolie gegrillt,
dazu Kartoffeln G,O

€ 5,50

*Grilled sheep cheese with tomato, onions, oregano grilled in
aluminum foil, with potatoes.*

Zigarettenbörek (5Stück)

Mit Schafskäse Füllung dazu Tzatziki A,C,G,O € 6,90

Cigarette börek filled with sheep cheese and served with tzatziki.

Kleine Vorpeise

Hummus und Tzatziki dazu Zigarettenbörek und Falafel A,C,G,N,O € 8,50

Small starter with humus, tzatziki, cigarette börek and falafel.

Kalte Vorpeise

Hummus, Tzatziki, Baba Ganoush, Melanzani - Zucchini Salat,
Fava, Ezme, Oliven, G,N,O € 9,50

*Cold starter with humus, tzatziki, baba ganoush, eggplant-zucchini salad
fava, ezme and olives.*

Warme Vorspeise

Gebackene Zucchini und Melanzani, Falafel,
Zigarettenbörek und Tzatziki A,C,G,N,O,P € 9,50

*Warm starter with fried zucchini and eggplant, falafel,
cigarette börek and tzatziki.*

Gemischte Vorspeisen Platte nach Saison

Mix aus kalten und warmen Vorspeisen A,C,G,N,O,P € 28,90

Mix of cold and warm starters plate.

Salat *Salads*

Naschmarktsalat

Coucou, frische Minze, Salat, Jungzwiebeln, Gurken, Granatapfel-Olivenöldressing mit gegrillten Hühnerstreifen und Schafskäse ^{A, G, O}

€ 9,90

Couscous, fresh mint, salad, spring onions, cucumber, with a pomegranate oliveoil dressing, grilled chicken strips and sheep milk cheese.

Backhendlsalat

Gebackene Hühnerstreifen in Kürbiskernpanade, auf Kartoffelsalat und gemischtem Blattsalat, dazu Kürbiskernöl ^{A, C, G, O}

€ 12,50

Pumpkin seed breading chicken strips on potato salad and green salad with Pumpkinoil- dressing.

Griechischer Bauernsalat

Salatmix aus Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Fetakäse mit Olivenöldressing ^{G, O}

€ 8,90

Salad made of cucumbers, tomatoes and onions with feta cheese olives & Oliveoil-dressing.

Halloumi Salat

mit gegrilltem Hokkaidokürbis, Rote Beete und Kürbiskernen auf buntem Blattsalat mit Kürbis-Granatapfeldressing ^{G, N, M, P}

€ 10,90

Halloumi Salad with Grilled Hokkaido Pumpkin, Beets, and Pumpkin Seeds on Mixed Leaf Salad with Pumpkin Pomegranate Dressing

Papas Salat

Gebackener Schafskäse auf Spinat-Fenchel-Apfel-Beet mit Limetten-Thymian-Dressing, Walnüssen und Sesam ^{H, N, G}

€ 12,90

Baked Sheep Cheese on Spinach-Fennel-Apple Beet with Lime-Thyme Dressing, Walnuts, and Sesame.

Garnelen Salat

Garnelen auf Rucola und gemischtem Blattsalat mit Cherrytomaten, Parmesan, gehackten Cashewkernen und Minze-Limetten-Dressing. ^{A, E, B, C, H, O, N}

€ 14,90

Shrimp served on arugula and mixed leaf salad with cherry tomatoes, Parmesan, chopped cashews, and a mint-lime dressing.

Falafelsalat

Falafel auf Rot- und Weißkraut, Karotten, gemischtem Blattsalat, Tomaten, schwarzem Sesam und Erdnüssen, serviert mit Tahini-Joghurt-Minz-Dressing. ^{E, G, L, M, N}

€ 10,90

Falafel on red and white cabbage, carrots, mixed leaf salad, tomatoes, black sesame, and peanuts, served with tahini-yogurt-mint dressing.

Hauptspeisen *Main dishes*

Wiener Schnitzel

Mit Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat ^{A, C, G, O}
Veal, with fries or potato salad.

€ 20,50

Hühner Schnitzel

Mit Pommes oder hausgemachten Kartoffelsalat ^{A, C, G, O}
Chicken, with fries or potato salad.

€ 15,90

Wiener Gulasch (vom Rind)

Wahlweise mit Kartoffeln oder Nockerl ^{A, O, C}
Optionally served with potatoes or dumplings

€ 14,50

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und grünem Blattsalat, serviert mit Wiener Dressing ^{A, M, C, G}
Cheese spaetzle with crispy onions and green leaf salad, served with Viennese dressing

€ 10,90

Lammspieß

2 Lammspieße, gegrillte Pfefferoni und Tomaten, Tzatziki, orientalischer Zwiebelsalat, dazu Reis oder Pommes ^{G, O, A}
2 grilled lamb skewers, with grilled tomatoes, peppers, oriental onion salad and tzatziki, with rice or fries.

€ 18,90

Lammkoteletts Spezial nach Art des Hauses

Tzatziki dazu Röstgemüse und Kartoffeln oder Reis ^{O, G}
Lamb chops with tzatziki & mirepoix, potatoes or rice .

€ 19,90

Hühnerspieß

2 Hühnerspieße, gegrillte Pfefferoni und Tomaten, Tzatziki, orientalischer Zwiebelsalat dazu Reis oder Pommes ^{G, O, A}
2 grilled chicken skewers, with grilled tomatoes, peppers, oriental onion salad and tzatziki, with rice or fries.

€ 15,50

Izgara Köfte

Gegrillte Laibchen aus Lamm-Kalbfaschiertem, mit gegrillten Tomaten, und Pfefferoni, Salat und Tzatziki, serviert mit Reis oder Pommes. ^{G, O, A}
Grilled patties made from mixed lamb and veal mince, accompanied by grilled tomatoes, peppers, salad, and tzatziki, served with rice or fries

€ 12,50

Adana Kebab

Lamm- und Kalbsfaschiertes am Spieß, gegrillten Tomaten und Pfefferoni, Tzatziki, dazu Reis oder Pommes _{G, O, A}

€ 12,90

Minced lamb and veal meat grilled on a skewer with grilled tomatoes and peppers, and tzatziki, with rice or fries.

Iskender Kebab

Lamm-Kalbkebab auf Fladenbrotroutons mit Tomatensauce und Joghurt, Tzatziki und Salat _{G, O, A}

€ 14,90

Lamb-veal kebab on pita bread croutons, with tomato sauce and yoghurt, tzatziki and salad

Dönerteller

Döner vom Lamm-Kalb, Huhn oder gemischt, mit Salat, Zwiebeln und Joghurtsauce, dazu Reis oder Pommes _{G, O, A}

€ 13,90

Lamb-veal, chicken or mixed doner, with salad, onions and yoghurt sauce, with rice or fries.

Döner Spezial

Dönerfleisch Lamm- oder Huhn auf Hummus serviert, begleitet von Falafel, Zigarettenbörek und Tzatziki, dazu Salat oder orientalischer Zwiebelsalat _{A, G, O, M, N}

€ 16,50

Döner meat, lamb or chicken, served on a bed of hummus, accompanied by falafel, cigarette börek, and tzatziki, served with salad or oriental onion salad.

Papas Grillmix für 2–3 Personen

Eine Auswahl an Lammspieß, Köfte, Hühnerspieß, Adana-Kebab und Lammkoteletts, serviert mit orientalischem Zwiebelsalat, griechischem Bauernsalat, Pommes und Reis _{G, L, A, M}

€ 69,90

A selection of lamb skewer, köfte, chicken skewer, Adana kebab, and lamb chops, served with oriental onion salad, Greek farmer's salad, fries, and rice..

Vegetarische Hauptspeisen

Vegetarian main dishes

Griechischer Teller

Mit Fava, Tzatziki, Zigarettenbörek, Oliven, Saganaki, gebackene Zucchini und Melanzani ^{A,G,N,O,}

hes Greek plate with fava, tzatziki, cigarette börek, olives, saganaki, fried zucchini and eggplant.

€ 11,90

Antiochischer Teller

Muhammana, Melanzanisalat, Hummus mit Rote Rüben, Couscousbällchen mit Spinat dazu Schafskäse und gerösteten Walnüssen ^{A,C,G,H,N,O,P}

hes Muhammana, eggplant salad, humus, beetroot, couscous-balls, spinach, sheep cheese and roasted walnuts.

€ 10,90

Papas Falafel Teller

gegrillte Halloumi, mit Röstgemüse, Walnuss Falafel, Zigarettenbörek auf Hummus serviert. ^{A,C,G,H,N,O,P}

Grilled halloumi served with roasted vegetables, walnut falafel, and cigarette börek on a bed of hummus.

€ 12,90

Gebackener Schafskäse

Auf glasiertem Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen ^{A,C,G,N,O,P}

Baked Sheep Cheese on Glazed Hokkaido Pumpkin with Roasted Pumpkin Seeds

€ 10,90

Orientalischer Teller

Gegrilltes Gemüse auf cremigen Joghurt gemischt mit Babyspinat dazu Schafskäse, serviert mit zwei Zigarrenböreks. ^{A,C,G,O,P}

Grilled vegetables with creamy spinach yogurt and feta cheese, served with two cigar-shaped böreks.

€ 12,90

Fisch Fish

Gemischter Fischteller

Gemischter Fischteller nach Saison

dazu 2 Beilagen nach Wahl D, O, R, B

€ 18,90

Mixed seasonal fish platter with 2 side dishes by choice.

Lachsfilet

Auf blanchiertem Spinat und Petersilkartoffeln D, O

€ 18,90

Salmon filet with blanched spinach and potatoe.

Calamari vom Grill

Dazu Bratkartoffeln und Salat A, B, O

€ 15,90

Grilled calamari with roast patatoe and salad.

Garnelen Spieße

Auf Cherrytomaten-Rucola-Parmesan mit Mandelsplitter,

Bratkartoffeln Balsamicodressing B, O, H, G

€ 18,90

*Grilled shrimp skewers with cherry tomato-arugula-parmesan with almond flakes
roast potatoes and balsamico-dressing.*

Knuspriger Oktopus

dazu Kartoffel splitter auf Rucola-Cherrytomaten

mit Granatapfel-Balsamico O, R, H

€ 16,90

*Crispy octopus served with potato crisps on a bed of arugula and cherry tomatoes,
dressed with pomegranate balsamic.*

Welsfilet

dazu Röstgemüse und Kartoffeln G, O, R, B

€ 13,90

Catfish filet with roasted vegetables and potato

Oktopus nach griechischer Art

Gegrillter Oktopus serviert auf Fava, Röstgemüse mit Sesam. G, O, R, B

€ 18,90

Greek-style octopus – served on fava, roasted vegetables with sesame.

Gegrillter Thunfisch

Thunfisch mit schwarzem und weißem Sesam, serviert auf antiochischem

Rucolasalat mit Tomaten, Zwiebeln, frischer Minze und Sumak. G, O, D, N

€ 18,90

*Grilled tuna with black and white sesame, served on Antioch-style arugula salad with
tomatoes, onions, fresh mint, and sumac.*

Suppen | inklusive Brot / *Soups - Bread included*

Tagessuppe (außer Samstag)

soup of the day (except saturdays)

Tomatensuppe _o

Tomatosoup

Linsensuppe _{o,P,A}

Lentilsoup

je *each* € 3,90

Wiener Gulasch Suppe

Viennese Goulash Soup _{A,O,L}

€ 6,90

Beilagen *Side dishes*

Bratkartoffeln | Petersilkartoffeln | Pommes |

blanchierter Spinat | Reis | Röstgemüse |

gemischter Salat _{o,G}

Roast potatoes, potatoes, fries, rice, blanched spinach,

mirepoix (roasted vegetables), mixed salad.

je € 5,50



Legende

Gluten (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch/ Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M),
Sesam (N), Schwefeldioxid (O), Lupine (P), Weichtiere (R)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU- Lebensmittelinformation). Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsbereich der Küche verwendet werden.

Food key

Gluten (A), crustaceans (B), eggs (C), fish (D), peanuts (E), soybeans (F), milk/ lactose (G), edible nuts (H), celery (L), mustard (M), sesame
(N), sulfur dioxide (O), lupine (P), molluscs (R)

The characterization of the 14 main allergens follows the legal protocol of the EU food information.

Aside our best efforts there might be traces of other ingredients next to the ones listed above in our dishes.

Telephone: 0043 1 58 74 651, Naschmarkt Stand 509, 1060 Wien

email: papasamnaschmarkt.wien@gmail.com

website: papas-am-naschmarkt.eatbu.com

instagram: [@papas_am_naschmarkt](https://www.instagram.com/papas_am_naschmarkt)