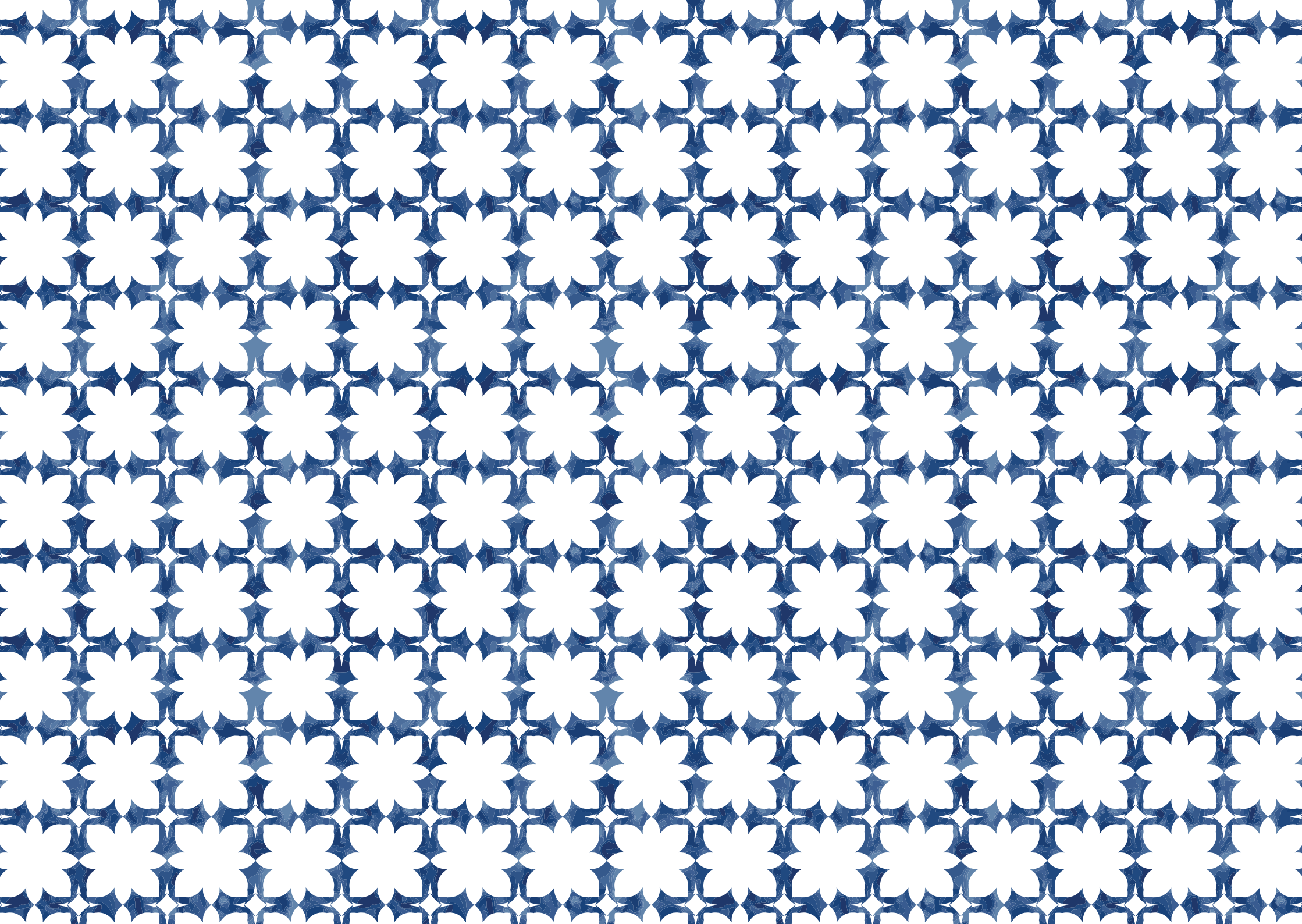




DER GRIECHE

GRIECHISCH GENIESSEN



GRIECHISCH GENIESSEN



UNSERE ÖFFNUNGS- ZEITEN

Dienstag bis Samstag
von 11:00 - 22:00 Uhr
Sonntag
von 11:00 - 16:00 Uhr
Warme Küche bis 21 Uhr

Unsere Öffnungszeiten an Feiertagen
richten sich nach dem regulären Wochentag.

Bitte beachten Sie, dass wir an
Feiertagen wie an einem gewöhnlichen
Wochentag geöffnet haben.

BROT

Knoblauchbrot € 2,90

4 Stück frisch gebackenes Brot

Pita € 2,70

Frisch gegrilltes Fladenbrot
mit Knoblauch

Hausbrot im Korb € 2,50

Täglich frisch von der Bäckerei Reiter

SALATE

Choriatiki € 12,20

Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Oliven aus Kalamata,
Schafskäse, Oregano und Olivenöl

Haloumi Salat € 13,50

Zypriotischer Ziegenkäse auf frischem Blattsalat
der Saison mit hausgemachtem Dressing

Kleiner Beilagensalat € 5,60

Gemischter Grüner Salat mit hausgemachtem Dressing

Kleiner Griechischer Bauernsalat € 6,50



SUPPEN

Tomatensuppe € 7,40

Tagessuppe € 7,50

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki € 5,90

Original griechisches Joghurt mit
Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern

Melitzanosalata € 6,20

Melanzaniaufstrich mit Olivenöl & Knoblauch

Taramosalata € 6,40

Hausgemachter Fischrogensalat

Skordalia € 5,50

Kartoffelpüree mit Knoblauch & Olivenöl

Mezes € 15,90

Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen,
dazu Pita-Brot

Oliven & Pfefferoni € 6,50

Warme Vorspeisen

Feta Natur Feta mit Oliven und Zwiebeln	€ 7,50
Feta Saganaki Paniertes Schafskäse	€ 8,60
Feta Melomeni Schafskäse im Blätterteig mit Sesamöl und Honig	€ 8,90
Bougiourd Feta aus dem Ofen mit Paprika, Tomaten & Zwiebeln	€ 8,70
Tyrokroketten Goldbraun frittierte Käsekroketen mit cremigem Kern, dazu hausgemachte Dipsauce	€ 8,90
Haloumi Zypriotischen Ziegenkäse mit Pitabrot und Florinis Paprika Marmelade	€ 8,90



Warme Vorspeisen



Gigantes Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse	€ 7,70
Kolokithokeftedes Zucchini-Bällchen dazu XXX	€ 8,80
Lachanika Tiganita Knusprig paniertes Gemüse mit Melanzani und Zucchini, dazu Tzatziki	€ 8,50
Loukaniko Saftig gebratenes griechisches Bauernwürstchen mit feinem Lauch, aromatisch gewürzt und traditionell zubereitet	€ X,XX
Keftedakia Hausgemachte, saftig gebratene Fleischbällchen in aromatischer Tomatensauce, fein gewürzt und mit frischen Kräutern verfeinert	€ 9,40
Kalamari Tiganito Frittierte Tintenfische, dazu Knoblauchsauce	€ 13,50
Garides Saganaki Garnelen in feiner Tomatensauce mit Feta	€ 13,90
Octopus gegrillt erviert mit Skordali und Pizzabrot	€ 23,50



VOM GRIL

Gyros Pita

€ 17,50

Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit hausgemachten Pommes, Tzatziki & Fladenbrot

Gyros Bowl

€ 16,90

Zartes Gyros vom Drehspieß, Reis, Tomate, Zwiebel, Tzatziki

Souvlaki Pita

€ 17,20

Schweinefleischspieß serviert mit hausgemachten Pommes, Tzatziki & Fladenbrot

Bifteki Gemisto

€ 18,30

Faschiertes Laibchen gefüllt mit Feta-Käse und Tomaten, serviert mit Pommes & Tzatziki

Kebab

€ 17,90

Gegrilltes Faschiertes aus Rind- und Lammfleisch, serviert mit hausgemachten Pommes, Fladenbrot, Tomaten, Zwiebeln & Tzatziki

Kotopoulo Souvlaki

€ 18,20

Feine Hühnerfilet-Spieße, serviert mit hausgemachten Pommes & Tzatziki

Kotopoulo Fileto

€ 17,90

Zart gegrilltes Hähnchenfilet, saftig und aromatisch, serviert mit hausgemachten Pommes & Tzatziki

Mix Grill

€ 19,50

Bifteki, Hühnerfilet und Gyros, serviert mit Pommes & Tzatziki

STEAK VOM GRIL

Spalobrizola

€ 24,50

Saftiges Schweinekotelett vom Grill (ca. 500 g), serviert mit Mais, hausgemachten Pommes, grünem Salat & Tzatziki

Lammfilet

€ 22,50

Lammfilet gegrillt, serviert mit Folienkartoffeln & Tzatziki

Rinderfilet

€ 22,50

Rinderlungenbraten, serviert mit Folienkartoffel, Mais & Tzatziki

T-Bone Steak

(ca. 1 kg, nur auf Vorbestellung)

Großzügiges T-Bone Steak vom Grill mit Filet- und Roast-beef-Anteil, saftig und aromatisch, serviert mit Ofenkartoffeln, gegrilltem Gemüse, frischem Salat & hausgemachtem Tzatziki

AUS DER PFANNE

Gyros Metaxa

€ XX,XX

Gyros in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, serviert mit Pommes

Elektra Pfanne

€ 20,90

Hühnerfilet in Metaxa-Sauce, serviert mit Pommes

Griechische Pfanne

€ 21,90

Lammfilet in Metaxa-Sauce, serviert mit Pommes

GRIECHISCHE KLASSIKER

Mousakas

€ 18,50

Weltweit bekannter, traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce

Papoutsaki tis Mamas vegetarisch

€ 16,50

Melanzani gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken

Briam vegan

€ 17,90

Traditionelles mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln, Melanzani, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, langsam geschmort und mit hochwertigem Olivenöl verfeinert

Stifado

€ 21,50

Geschmortes Rindfleisch mit Schalotten Zwiebeln in Tomatensauce

Giouvetsi

€ 21,50

Traditionelles griechisches Gericht mit zart geschmortem Rindfleisch und Kritharaki (Reisnudeln) in aromatischer Tomatensauce

Arnisio Kotsi

€ 21,50

Magere Lammstelze mit frischem Gemüse und Fetakäse



FISCH

Lachs Filet

€ 23,50

Lachs Filet auf frischem Spinat in Zitronensauce

Kalamari gegrillt

€ 19,20

Frische gegrillte Calamari, dazu Skordalia & Reis

Garides gegrillt

€ 26,90

Gegrillte Riesengarnelen, dazu Skordalia & Reis

Kalamari gegrillt

€ 18,90

Frische gegrillte Calamari, dazu Skordalia & Reis

Goldbrasse

€ 19,90

Gegrillte Goldbrasse, dazu Skordalia & Reis

Bakaliaros tiganitos

€ 18,90

Frittierter Kabeljau im Bierteig, knusprig ausgebacken, serviert mit Skordalia & hausgemachten Pommes

Wolfsbarsch in Salzkruste

(ca. 1 kg, nur auf Vorbestellung)
Zart und aromatisch, serviert mit Ofenkartoffeln, gegrilltem Gemüse & Taramosalata



KINDERTEILER

Souvlaki vom Huhn

€ 10,50

Gegrillte Hühnerfilet-Spieße, serviert mit Pommes frites und Ketchup

Schnitzel vom Huhn

€ 10,50

Knusprig paniertes Hühnerfilet, serviert mit Pommes frites und Ketchup

Gyros

€ 10,50

Zartes Gyros vom Grill, serviert mit Pommes frites und Ketchup

BEILAGEN

Pommes frites

€ 5,00

Maiskolben

€ 5,00

Kartoffeln

€ 3,90

Gemüse

€ 4,50

Reis

€ 3,90



NACHSPEISEN

Baklava

€ 6,90

Knuspriger Blätterteig mit Nüssen und Honig-Zimt-Sirup, serviert mit Vanilleeis

Schoko Soufle

€ 7,90

serviert mit Vanilleeis

Joghurt mit Honig

€ 5,90

Original griechischer Joghurt mit Berghonig und Nüssen

Portokalopia

€ 6,80

Orangenkuchen, serviert mit Vanilleeis

Galaktoboureko

€ 6,80

Süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Zimt, serviert mit Vanilleeis



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

„Der Grieche“ Soda Limette, Minze & einem Schuss Holler	0,5 l	€ 5,50
Kiwi Soda Limette, Minze & Kiwi	0,5 l	€ 5,50
Wassermelonen Soda Limette, Minze & Wassermelone	0,5 l	€ 5,50
Hausgemachter Eistee Zitrone, Minze, Zitronentee	0,5 l	€ 5,50
Vöslauer Mineralwasser Prickelnd ohne	0,33 l 0,75 l	€ 3,60 € 6,10
Sodawasser	0,25 l 0,5 l	€ 2,60 € 3,60
Soda Zitrone Himbeere Holunder	0,25 l 0,5 l	€ 3,40 € 3,80
Pepsi* Cola Zero	0,25 l	€ 4,00
Almdudler Frucade	0,33 l	€ 4,40
Rauch Eistee Pfirsich Zitrone	0,33 l	€ 4,40
Organics Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Fizzy Peach	0,2 l	€ 4,80



JÄFTE

Franz Josef Rauch Orange oder Apfel naturtrüb	0,25 l	€ 4,10
Franz Josef Rauch Marille oder Johannisbeere	0,25 l	€ 4,10
Gespritzt mit Soda / Wasser	0,25 l 0,5 l	€ 3,80 € 5,20
Leitungswasser	0,5 l	€ 1,00

* Enthält eine Phenylalaninquelle

APERITIFS

Ouzo	4 cl	€ 4,20
Ouzo mit Orange	4 cl	€ 5,20
Campari Orange Soda	4 cl	€ 5,80
Martini bianco dry	5 cl	€ 5,80



METAXA

Griechischer Weinbrand

Metaxa 5*	2 cl	€ 4,20
Metaxa 7*	2 cl	€ 4,90
Metaxa Grande Fine	2 cl	€ 6,50
Metaxa Private Reserve 1888	2 cl	€ 9,90

BITTER

Fernet Branca	2 cl	€ 4,20
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Averna	2 cl	€ 4,20
Ramazotti	2 cl	€ 4,20

DIGESTIFS

Tsipouro	2 cl	€ 4,20
Mastiha Likör	2 cl	€ 4,10



SPIRITUOSEN

Whiskey	4 cl	€ 6,50
Wodka	4 cl	€ 6,50
Gin	4 cl	€ 6,50
Tequila	4 cl	€ 6,50
Rum	4 cl	€ 6,50



FLASCHENBIER

Mythos Original griechisches Bier	0,33 l	€ 4,90
Ottakringer Radler	0,5 l	€ 5,60
Spaten Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,60
Corona	0,35 l	€ 4,90
Corona Cero Alkoholfrei	0,35 l	€ 4,90

BIER

vom Fass

Löwenbräu	0,3 l	€ 4,70
	0,5 l	€ 5,60
Franziskaner Weißbier	0,3 l	€ 4,80
	0,5 l	€ 5,80
Ottakringer Rotes Zwickl	0,3 l	€ 4,80
	0,5 l	€ 5,80

WEIN & Co



Aperol Spritz	1/4	€ 5,90
Aperol Spritz mit Prosecco	1/4	€ 6,90
Campari Spritz mit Prosecco	1/4	€ 7,50
Hugo mit Wein	1/4	€ 5,80
Hugo mit Prosecco	1/4	€ 6,90
Weißer Spritzer	1/4	€ 3,80
Rosé Spritzer	1/4	€ 4,50
Sommer-Spritzer	1/2	€ 5,20



Mavrodafne / Samos Süßwein	1/8	€ 3,80
-------------------------------	-----	--------

Imiglikos Halbsüß-Wein Weiß oder Rot	1/8	€ 3,60
---	-----	--------

Retsina Hauswein Weiß	1/8	€ 3,40
-----------------------	-----	--------

Malamatina Retsina	Fl. 0,5 l	€ 13,00
--------------------	-----------	---------

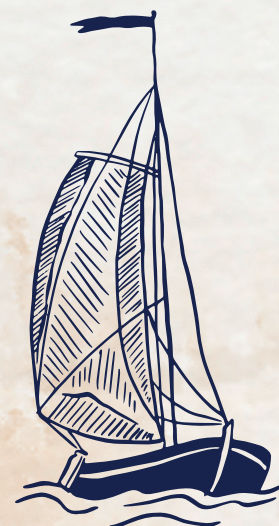
Grüner Veltliner DAC Weingut Holledauer	1/8	€ 4,20
--	-----	--------

Gelber Muskateller Weingut Holledauer	1/8	€ 4,30
--	-----	--------



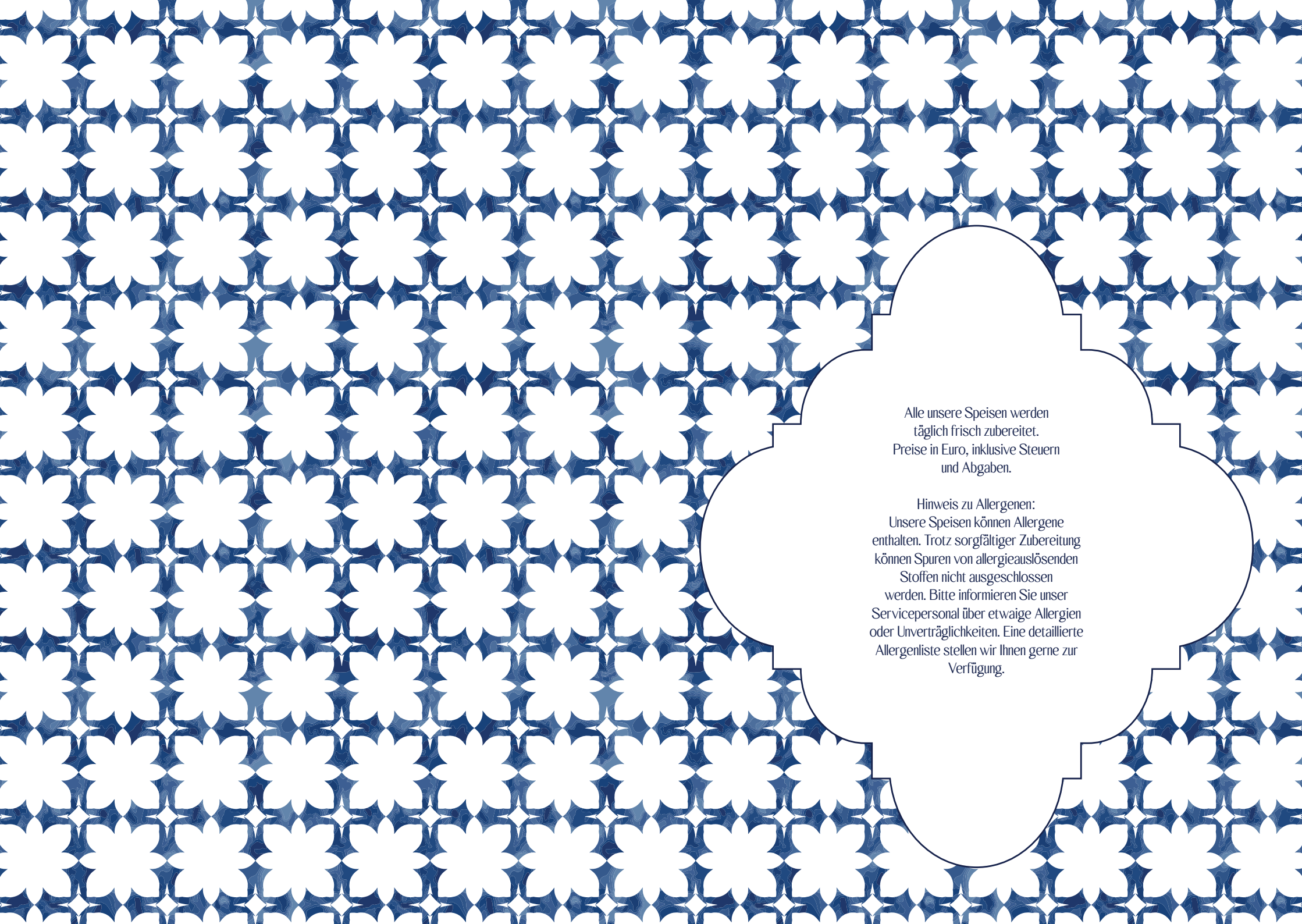
KAFFEE & Tee

Griechischer Kaffee	€ 3,80
Espresso kleiner Schwarzer	€ 3,10
Doppelter Espresso großer Schwarzer	€ 4,40
Verlängerter Schwarzer	€ 3,70
Verlängerter Brauner	€ 3,80
Macchiato kleiner Brauner	€ 3,20
Doppelter Macchiato großer Brauner	€ 4,40
Cappuccino	€ 4,40
Melange	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,80
Tee	€ 4,80



Wie im URIAUB

Frappé	€ 3,90
Frappé mit Vanilleeis	€ 5,50
Freddo Espresso	€ 4,30
Freddo Cappuccino	€ 5,20



Alle unsere Speisen werden
täglich frisch zubereitet.
Preise in Euro, inklusive Steuern
und Abgaben.

Hinweis zu Allergenen:
Unsere Speisen können Allergene
enthalten. Trotz sorgfältiger Zubereitung
können Spuren von allergieauslösenden
Stoffen nicht ausgeschlossen
werden. Bitte informieren Sie unser
Servicepersonal über etwaige Allergien
oder Unverträglichkeiten. Eine detaillierte
Allergenliste stellen wir Ihnen gerne zur
Verfügung.

*G*RIECHE
DER
GRIECHISCH GENIESSEN