



Kalte Vorspeisen

Oktopodi salata M, O, R 10,80
Oktopus in Öl u. Weinessig auf Salat

Florinis M, O 5,40 
geg. rote Paprika in Essig u. Öl auf Salat

Tsatsiki O, G 4,40 
Jogurt - Gurken - Knoblauch - Dip

Tarama D 4,40
Creme vom roten Kaviar

Skordalia G, O 4,20 
kaltes Knoblauchpüree

Melanzani crema O 4,40 
Melanzanimousse

Fava crema H 4,20 
Hummus nach griechischer Art

Feta griechischer Schafkäse G, M, O 5,90 
griechischer Schafkäse

Elies Portion schwarze Oliven O, M 4,60 
Portion schwarze Oliven

Meze A, D, F, G, H, O, M 7,90 
kalte Vorspeisenplatte mit griech. Spezialitäten

14,80 für 2 Pers.

Suppen

Lachanika Gemüsesuppe A, C, F, L 4,20 
Gemüsesuppe

Tomatosoupa A, C, F, G, L 4,90 
mit Croutons, Schafkäse und Basilikum

In Griechenland
trinkt man gerne
ein Gläschen Ouzo
zum Meze!

Ouzo (2cl) €2,90



Unser frisch gebackenes Fladenbrot passt
zur Vorspeise besonders gut!

Fladenbrot ohne Knoblauch € 4,50 

Fladenbrot mit Knoblauch € 4,90 



vegan



vegetarisch



vegetarisch auf Anfrage

Warme Vorspeisen

Tiri kaftero heißer Schafkäse (scharf)	G, O	6,40	
Haloumi gegrillter Ziegenkäse	G	6,80	
Saganaki gebackener Schafkäse mit Mayonnaise	A, C, G, M, O	6,40	
Gigantes furnu Riesenbohnen in Tomatensoße	F	6,40	
Kolokithakia gebr. Zucchini mit Tsatsiki	A, C, G, O	7,20	
Melizanes gebr. Melanzani mit Tsatsiki	A, C, G, O	7,40	
Florinis skaras gegr. roter Paprika mit Feta gefüllt auf Salat	A, G, M, O	8,20	
Spanako-Pita Spinat-Tascherl mit Tsatsiki	A, C, G, O	7,20	
Dolmadakia gef. Weinblätter mit Zitronen-Dill-Soße	C, F	8,80	

TRY IT ALL

Piata Papa Gianni	A, C, F, G, O	12,80	
Haloumi, Zucchini, Melanzani, Tsatsiki, Skordalia, Bohnen		24,80 für 2 Pers.	
Gemischte Platte kalt/warm Variation unserer kalten und warmen Vorspeisen	A, C, D, F, G, M, O,	20,80 für 2 Pers.	



Zu allen Vorspeisen reichen wir
einen Korb mit selbst
gebackenem Weißbrot. A, N
Ab dem zweiten Korb werden
50 Cent pro Scheibe Brot
verrechnet.



Grillspezialitäten

Souvlaki	G, O	13,80
Schweinsspießchen mit Pommes Tsatsiki und Zwiebel		
Kotosouvlaki	G, L, O	14,20
Hühnerspießchen mit Reis und Tsatsiki		
Souvlaki Arni	G, L, O	17,20
Lammspießchen mit Reis, Pommes und Tsatsiki		
Souvlaki Spezial	G, M, L, O	17,80
Spießchen von Schwein, Lamm u. Huhn Wedges, Reis und Tsatsiki		
Fileto Piperato (ca. 220 gr.)	A, G, M, O, L	25,80
Rindslungenbraten in Pfeffersoße Wedges, Reis und grüner Salat		
Fileto Metaxa (ca. 220 gr.)	A, G, M, O, L	25,80
Rindslungenbraten in Metaxasoße Wedges, Reis und grüner Salat		
Fileto me Spanaki (ca. 220 gr.)	G, M, O, L	25,80
Rindslungenbraten mit Blattspinat, Reis, Wedges und Kräuterbutter, grüner Salat		
Bifteki	C, G, M, A, L	13,20
Faschierte Laibchen mit Kräuterbutter, Reis und Tsatsiki		

Probieren Sie dazu
unseren Hauswein
Makedonikos
Rot oder Weiß für
€2,90 / Achter!!



Tipp: Zu unseren Grillspezialitäten passt perfekt
ein griechischer Salat (klein €7,20, groß €10,80)!

Giros (vom Schwein)	G, O	13,80
griech. Spezialität vom Drehgrill mit Pommes, Tsatsiki und Zwiebel		
Giros Metaxa	A, G, M, L, O	15,80
Giros mit Metaxasauce im Tontopf mit Käse gratiniert, dazu Kartoffeln		
Kotopoulo Pane	A, C, G	14,80
Hühnerbrustschnitzel paniert, Pommes o. Reis		
Pidakia Arni	G, L, M, O	20,80
Lammkotelett mit Reis, Pommes, gegrillte Pfefferoni, Tsatsiki, grüner Salat		
Psaronefri	G, L, M, O	15,80
Schweinsmedaillons mit Kräuterbutter, Kartoffeln, Tsatsiki und grüner Salat		
Psaronefri tiria	G, L, M, O	17,80
Schweinsmedaillons mit Käsesoße, Kartoffeln und grünem Salat		
Psaronefri Metaxa	A, G, L, M, O	17,80
Schweinsmedaillons in Metaxasoße mit Kartoffeln und grünem Salat		

TRY IT ALL

Akropolis Platte	A, C, G, L, O	
Giros, Bifteki, Souvlaki v. Huhn und Schwein, Karree v. Schwein mit Pommes, Reis und Tsatsiki		
	für 1 Person	19,80
	für 2 Personen	39.-



Die Akropolis in Athen
η Ακροπολη της Αθηνas



 Giros, Souvlaki und Kotosouvlaki gibt es für unsere kleinen  Gäste auch als Kinderportion!

Fischspezialitäten

VORSPEISEN

Kelifos M, O, R 11,20
Riesenmuscheln in Schale gegrillt
auf Salat mit Knoblauch - Zitronensauce

Sardelles A, D, G, M, O 9,80
Sardellen frittiert
auf Salat mit Knoblauchpüree

Mithia panarismena A, G, M, O, R 10,80
Muscheln gebacken
auf Salat mit Knoblauchpüree

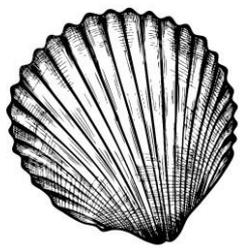
Mithia kokkina F, G, L, R 10,80
Muscheln in Tomatensauce
mit Schafkäse (pikant)

TRY IT ALL

Thalassomezes A, B, C, F, G, L, M, O, R
Meeresfrüchteplatte mit Kalamari, Kelifos,
Scampi gebacken u. gegrillt auf Salat sowie
Muscheln in Tomatensauce (pikant)

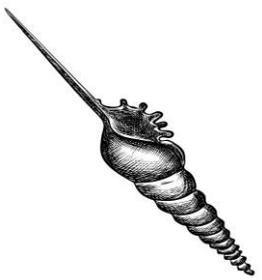
für eine Person 15,80

für zwei Personen 29,50

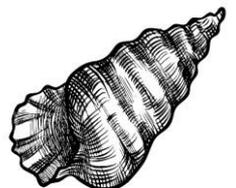


Das griechische
Mythos ist ein helles
Lager-Bier Pilsener
Brauart.

Flasche (0.33l) €4,20



Flasche Retsina Kechribari
€ 11,50



HAUPTSPEISEN

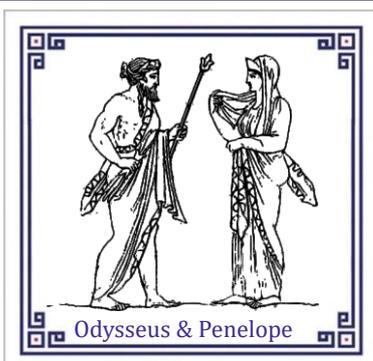
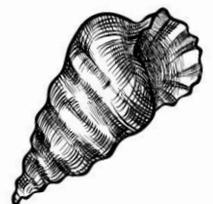
Oktopodi	Oktopus gegrillt	G, L, M, R, O	23,80
auf Blattsalat, dazu Reis, gegr. Zucchini, Zitronensauce			
Black Tiger		B, M, L	24,80
Gegr. Scampi mit Schale auf Salat, Knoblauch-Zitronensoße, Reis			
Kalamari		A, G, M, R, O	16,80
frittierte Tintenfische auf Blattsalat, dazu Knoblauchpüree			
Baby Kalamari		L, M, R, O	17,80
Gegr. Tintenfische mit Knoblauch-Zitronensoße, Kartoffeln u. Salat			
Garides Souvlaki		B, L, M, O	14,80
Garnelen am Spieß mit Zitronensoße, dazu Reis und Salat			
Seehechtfilet		D, L, M	16,80
mit Zitronensoße, dazu Kartoffeln und Blattspinat			
Solomos		D, L, M	17,90
frisches Lachsfilet mit Zitronensoße dazu Reis, Spinat und Kartoffeln			
Orate (Goldbrasse) oder		D, M, L, O	20,80
Branzino (Wolfsbarsch) je nach Saison, im Ganzen und reichlich garniert, mit Salat			

TRY IT ALL

Poseidonplatte	A, B, C, D, F, G, L, M, R, O	
Garnelen am Spieß, Seehecht, frittierte Kalamari, Scampi, Muscheln mit Reis, Kartoffeln und Salat		
	für 1 P.	20,80
	für 2 P.	41.-

★ Odysseusmenü ★ A, B, C, D, F, G, L, M, R, O

1. Vorspeise: Kalte Platte mit Oktopussalat und Weißbrot
2. Vorspeise: Thalassomezes (Meeresfrüchteplatte) 72.-
- Hauptgang: zwei frische Fische, reichlich garniert für 2 Pers.



Traditionelles

Moussaka A, C, G, L, M, O 15,80
Kartoffel-Melanzani-Faschiertes-Auflauf
mit grünem Salat

Piperonati G, L 10,80 
griechischer Gemüse-Eintopf mit Schafkäse
auf Wunsch vegan 

Giuvetsi A, G, L, M, O 18,20
Lammfleisch und Teigreis mit Käse gratiniert,
dazu grüner Salat

Exochiko G, L, M, O 18,80
Lammfleisch mit Gemüse und Feta im Tontopf,
dazu gedünstete Kartoffeln

Lammstelze G, L, M, O 19,80
mit Teigreis und Feta im Tontopf,
dazu grüner Salat

Spaghetti

Spaghetti me kima A, C, L, O 8,90
mit Fleischsoße

Spaghetti me tomata A, C, L 8,90 

Spaghetti me kasseri A, C, G, L, O 9,80 
in Tomatensoße, mit Käse überbacken

*Spaghetti me kima
oder me tomata
gibt es für unsere
kleinen Gäste auch
als Kinderportion!*



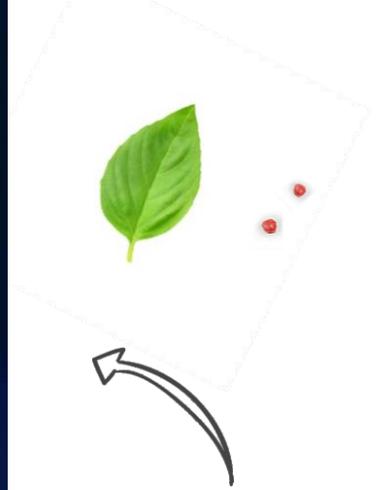
Neben dem Klassiker Ouzo sind der aus verschiedenen Rebsorten gewonnene Tresterbrand Tsipouro, sowie der nach dem Winzer Spyros Metaxas benannte Weinbrand, sehr beliebt in Griechenland.

Tsipouro 2cl € 3,20
Metaxa 2cl € 3,50



Pizza

Margarita	Tomatensauce, Käse	A, G, L	8,20	
Vironia	Tomatensauce, griech. Schafkäse, Tomatenscheiben, Oregano	A, G, L	9,80	
Cardinale	Tomatensauce, Käse, Schinken	A, G, L	9,80	
Salami	Tomatensauce, Käse, Salami	A, G, L	9,80	
Funghi	Tomatensauce, Käse, Champignons	A, G, L	9,50	
Bolognese	Tomatensauce, Käse, Faschiertes	A, G, L	9,80	
Toscana	Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons	A, G, L	10,20	
Rustica	Toscana mit Speck und Spiegelei	A, C, G, L	11,20	
Tonno	Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel	A, D, G, L	11,80	
Spinagio	Tomatensauce, Käse, Spinat, Feta	A, G, L	11,20	
Mara	Tomatensauce, Käse, Ei, Speck, Knoblauch, Pfefferoni, Zwiebel	A, C, G, L	11,80	
Pizza Giros	Tomatensauce, Käse, Giros, Tomaten, Schafkäse und Zwiebel	A, G, L	13,80	
Extrabeläge:	Zwiebel, Knoblauch		0,40	
	Mais		1,-	
	Schinken, Speck, Salami, Champignons, Schafkäse, Ei		1,50	
Fladenbrot	ohne Knoblauch	A	4,50	
Fladenbrot	mit Knoblauch	A	4,90	



„Pizza Βυρωνεια (Vironia) mit extra Knoblauch ist die beste Pizza!“
- Iris und Jana





*Isatsiki und Co,
finden Sie bei
unseren Vorspeisen!*



Salate

Tomatensalat	O, M	4,20
Gurkensalat	O, M	4,20
Grüner Salat	O, M	4,20
Gemischter Salat	O, M	4,90
Salata Tonno mit Schafkäse	D, G, M, O	10,80
Salata Haloumi Salatteller mit gegr. Ziegenkäse	G, M, O	10,80
Griechischer Salat grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Schafkäse	G, M, O	
klein		7,20
groß		10,80

Beilagen

Reis		2,90
Teigreis (Kritharaki)	A	3,40
Kartoffeln gedünstet	L, M	2,90
Pommes		3,60
Wedges	A, G	3,80
Ketchup/Senf	L, M	0,80
Hausgemachte Mayonnaise	C, M, O	1,20
Metaxasauce	G, L, O	2,60

Tipf: Unser griechischer Salat,
serviert mit Weißbrot, schmeckt
auch als Vorspeise hervorragend!



Desserts

Baklava A, C, G, H 5,20
Teigblätter mit Nussfülle
serviert mit einer Kugel Vanilleeis,
Grenadine und Schlagobers

Galaktoboureko A, G, H 5,20
Milch-Grießstrudel
mit Schlagobers, Zimt und Staubzucker

Yaourti me meli G, H 4,80
Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Portokalo-Pita A, C, G, H 4,90
Orangenkuchen mit Schlagobers

TRY IT ALL

Gliko Piato A, C, G, H 6,80
Süße Variation garniert

Eis

Gemischtes Eis A, C, F, G 4,80
mit einer kleinen Portion Schlagobers

Bananensplit A, C, G, F, H 5,90

Heiße Liebe A, C, F, G 6,40

Eiskaffee A, C, F, G 5,60

Kugel Eis A, C, F, G 1,60
Erdbeer, Schoko, Vanille

Stanitzel / Hippen A, C, F, G 0,30

Schlagobers, Schokosauce G 1,20



αυτο ειναι
πολυ νοστιμο!
(aftó einai
polí nóstimo!)

Das ist
sehr lecker!



Unsere griechischen
Nachspeisen werden
nach alter Familientradition
selbst gemacht!





Gibt es etwas zu feiern? Auch die Kleinen können mit anstoßen :)



Alkoholfreies

	Flasche	0.25 l	0.5 l
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi		2,90	4,90
Orangensaft, Apfelsaft		2,90	4,90
Alkoholfreies gespritzt mit Soda		2,60	4,20
mit Leitungswasser		2,10	3,40
Cola Light Fl. (0,33L) *	3,80		
Pago Marille/Johannisbeer (0,2L)	3,80		
gespritzt mit Soda			5,20
mit Leitungswasser			4,20
Mineral prickelnd/still (0,33L)	2,90		
Soda		1,80	3,20
Soda Zitrone, Himbeere, Holunder		2,40	4,20
Leitungswasser mit Zitrone, Himbeere, Holunder		1,80	3,20
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic	3,80		
gespritzt mit Soda			5,20
mit Leitungswasser			4,20
Eistee Zitrone/Pfirsich (0,33L)		3,20	4,80

KINDERCOCKTAILS 0.2l

Pirat

Dino

Barbie

je 3,40

KAFFEE

Kl. Mocca	2,50
Kl. Brauner	2,60
Gr. Mocca	4,40
Gr. Brauner	4,50
Verlängerter	3,70
Melange m. Milchschaum	3,90
Cappuccino m. Schlag	4,20
Cafe Latte	4,80
Griech. Kaffee	3,60
Nescafé Frappé	4,20

TEE

Tee (versch. Sorten)	3,50
Schwarztee, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, grüner Tee	
Tee mit Milch	3,80
Tee mit Zitrone	3,80



Griechischer Kaffee wird im Kupferkännchen gebrüht und σκετο (skéto, ohne Zucker), μετριο (métrio, halb süß) oder γλυκο (glikó, süß) serviert. Der Kaffeesatz setzt sich am Boden ab und wird nicht mitgetrunken. Dazu wird traditionell ein Stück λουκουμι (Loukoumi) zum Naschen serviert.



Aperitif

Martini (bianco, rosso, dry) 4cl	0	4,60
Campari 4cl		4,20
gespritzt mit Soda		4,60
mit Orangensaft		4,80
Sherry 5cl	0	4,20
Sekt 0.1l	0	3,80
Ouzo Cocktail 6cl		3,20
Amaretto Apfel Cocktail 0.2l		4,80

Bier

	A	
	0.33 l	0.5 l
Wieselburger vom Fass	4,20	4,90
Radler	4,20	4,90
Mythos (griech. Flaschenbier)	4,20	4,90
Gösser (alkoholfrei) Flasche		4,70
Edelweiß Weizen Flasche		4,90

G'spritztes

	1/4 l	1/2 l
Weißer Spritzer	2,80	5,20
Weißer Sommerspritzer	2,60	4,80
Roter Spritzer	3,20	5,80
Roter Sommerspritzer	3,00	5,40
Weißer Tiroler	3,20	
Roter Tiroler	3,60	
Hugo	5,40	
Aperolspritzer	5,40	
Beerenspritzer	5,40	
Pfirsichspritzer	3,40	



Empfehlung:
Beerenspritzer
mit echten
Beeren zum
Löffeln!



NescaféFrappé ist DAS Sommergetränk in Griechenland. Nescafé Kaffeepulver wird dabei mit Zucker zu einem festen Schaum geschlagen und mit Wasser eisgekühlt serviert. Bestellt wird das Frappé ohne Zucker, halbsüß oder süß und nach Wahl auch με γάλα (me gála) - mit Milch.





Weißwein

0

	1/8 l	Flasche
Hauswein Makedonikos	2,90	19,80
Imiglykos (halbsüß)	3,10	
Samos/Limnos (süß)	3,80	21,80
Mosxatos (Muskat)	2,90	
Moschofilero (fruchtig)	4,80	27,80
Malaguzia (trocken)	5,20	30,20
Sauvignon Blanc/ Chardonnay	5,40	31,40
Retsina	2,60	
Retsina stark geharzt	2,70	
		9,80
Flasche Malamatina (0.5l)		11,50
Flasche Kechribari (0.5l)		15,20
Flasche Kechribari (0.75l)		

Rotwein

0

	1/8 l	Flasche
Hauswein Makedonikos	3,00	20,40
Imiglykos (halbsüß)	2,90	
Mavrodaphne (süß)	3,80	21,80
Cabernet Sauvignon (organic)	6,60	38,60
Naousa (trockener Barique)	3,90	22,40
Merlot (organic)	4,80	27,80
Lambrusco (fruchtig-spritzig)	3,20	18,20

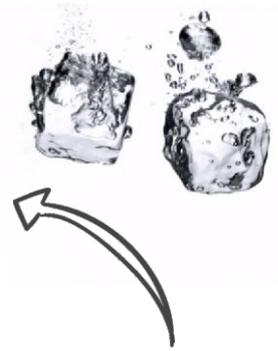
Rosé

0

	1/8 l	
Rosé	5,40	31,40
Retsina Rosé	2,90	

Schnäpse 2 cl

Ouzo	2,90
Tsipuro	3,20
Barack Marille	3,20
Williams Birne	3,20
Slivowitz Zwetschke	2,90
Obstler	2,90
Wodka	2,90
Bacardi	3,20
Tequila	3,20
Gin	2,90
Grappa	2,90
Whiskey Scotch	3,40
Jägermeister	3,20



Vielleicht zum
Abschluss noch
ein Ouzo im
eisgekühlten
Glas?

Liköre 2cl

Amaretto	2,90
Malibu	3,20
Baileys	G 3,40
Wassermelone	3,20
Fernet Kräuterlikör	3,40

Weinbrand 2cl 0

Metaxa 5 Sterne	3,50
Metaxa 7 Sterne	3,80



Allergieinformationen gemäß Codex-Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere
Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

