

**„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst“**  
(Francois de La Rochefoucauld)

**Während Sie sich entscheiden...**



Pita gegrillt A 1,90  
oder Knoblauchbrot gegrillt A 1,90



# Apéritif

Tipp

Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze / alkoholfrei	0,42l	4,10
Aperol Spritz	1/4	4,10
Aperol Veneziano	1/4	4,40
Prosecco	0,1	3,20
Hugo	1/4	4,10
Weißer Spritzer	1/4	3,00
Rosé Spritzer	1/4	3,00
Kaiserspritzer	1/4	3,00
Himbeerspritzer	1/4	3,00
Veilchenspritzer	1/4	3,90
Melonenspritzer	1/4	3,90
Lycheespritzer	1/4	3,90
Kiwispritzer	1/4	3,90
Erdbeerspritzer	1/4	3,90
Lillet-Spritzer	1/4	4,40
Ouzo Cocktail (Orange-Grenadine)	1/4	3,90
Ouzo	2cl	2,50

# Weine

## **weiß** ○

	1/8	Fl. 0.75l
Ktima White (SB / Assyrtiko) 2018	5.2	28.70
Biblia Chora Estate, Kavala		
Monograph Moschofilero (Muskateller) 2017	3.9	22,00
Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		
Grüner Veltliner Weinviertel DAC 2019	3.9	22,00
Weingut Beyer, Roseldorf		
Wiener Gemischter Satz DAC 2019	4.6	25.40
Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien		
Chardonnay Selection 2019	4.3	23.60
Weingut Salzl, Neusiedler See		

## **Retsina** ○

Ritinitis Nobilis (Roditis)	3.9	22,00
Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		
Kechribari (Roditis / Savatiano)	Fl. 0.5l	11
Malamatina	Fl. 0.5l	9.90

<b>rot</b> o	1/8	Fl. 0.75l
MRS (Romeiko, Syrah) 2017 Red Manousakis Estate, Chania, Kreta	4.6	25.40
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22,00
Big John Cuvée (ZW/PN/CS) 2015 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5.5	30.40
Zweigelt Heideboden 2019 Weingut Tschida, Illmitz	4.2	23.20
Cabernet Sauvignon 2018 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5	27.50

# Gehen wirs an.

In Griechenland steht die Vorspeise in der Tischmitte und wird geteilt. Egal ob kleine Starters oder große Variationen – unser

Fischsuppe nach Art des Hauses **8,50**  
Garnelen / Muscheln/Lachsfilet ADR

Tomaten-Basilikumcremesuppe **5,90**  
Kräuter Croutons/Olivenöl ALN

Oktopussalat **8,90**  
Salatgarnitur/Humus EFNR

Beef Tartare **8,90**  
Pita / Wachtelei / Oliven ACMF

Melanzani.Halloumi Mix **7,90**  
Avocado / Ziegenkäse Creme/Pinienkerne /  
frische Kräuter / Pita AD

Garnelensaganaki **8,50**  
Tomaten/ Paprika / Feta G

Crispy Calamari **7,90**  
Skordalia / Rucola-Kraut-Karotten Salat AGCR

Ziegenkäse „De Chevré“ **7,90**  
Karotten-Kraut-Kirschentomaten/Pinienkerne/  
Balsamico-Mandeln Vinaigrette GLH

Zucchini & Melanzani Chips **6,90**  
gebacken / Tzatziki AG

Dolmadakia **6,90** GL  
gefüllte Weinblätter/Salat/Zitronen-Dill Creme

Griechischer Bauernsalat **7,90**  
Kennt doch eh jeder! GM

Spanakopitakia **7,90**  
Spinat / Feta/Tzatziki/Salat ACGN

Knuspriger Feta - Mandel **7,90**  
Joghurt-Minze Dip/Rucola Salatino GH

Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Tarama D oder Humus G servieren wir Ihnen natürlich auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. **4,30**

Pita gegrilltes Fladenbrot A **2,20**  
oder Knoblauchbrot mit hauseigenem Olivenöl/Tzatziki A **2,90**

## Variationen für zwei Personen

Poseidon **15,90**  
Muscheln mit Knoblauch / Scampi / Calamari / Kapernbeeren / Oliven Tarama / Humus / Salat DBENRM

Mesedes **13,90**  
Zucchini / Melanzani / knuspriger Feta/ Spinattäschchen/ Melanzanisalat  
Pita / Tzatziki / Skordalia ACGN

Greek Dips **11,90**  
Tzatziki / Humus / Tarama / Skordalia / Pita / Kapernbeeren / gefülltes Weinblatt / Oliven  
Melanzanisalat/Paprikacarpaccio ADG

# Chefsache

Wir empfehlen ganz besonders!

Ribeye Steak (Uruguay) ca. 250 gr. **18,90**

Pommes Frites/Tzatziki/Zucchinchips/ gegrillte Basilikum Gemüse/ Safran-Basmatireis AGL

Grillmix Plate für 2 Personen **35,90**

Lammkrone/biorinder Bifteki/Hühnerspieß/Schweinsspieß/Pommes Frites/Bauernsalat ACGM

Lachsfilet **14,90**

ofenfrisch/Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika Gemüse ADGM

griechische Pasta **10,90**

Gemüse/Parmesan/Oliven/Tomaten-Basilikum Sauce/frische Kräuter/ ACG

Papoutsaki **12,90**

ofenfrisch/belegte Aubergine/Biorinder Faschirtes/Joghurt-Béchamel/  
zitronige Ofenkartoffeln/Salat GC

Fischmarkt für 2 Personen **44,90**

Goldbrasse im Ganzen / Branzinofilet / Garnelen / Calamari / Zitronenvinaigrette  
Sesamspinat/ Rosmarinerdäpfel/ Zucchini-Paprika-Gemüse DGMNR

vegetarisches Mousaka **10,90**

Zucchini/Melanzani/Ratatouille/Joghurt-Béchamel/Salat ACG

Santorini Club Sandwich **13,90**

Gyros vom Huhn/hausgemachtes Pita Brot/Burger Sauce/Tomate/Salat  
Zwiebeln/Pommes Frites/Tzatziki GCA

## Gyros

Gyros vom Huhn **12,90**

Tomaten-Petersilie Salat/ Tsatsiki/hausgemachtes Pommes Frites/ Chili Sauce LGC

Gyros trifft Calamari **13,90**

Tomaten-Petersilie Salat/ Tsatsiki/ hausgemachtes Pommes Frites/ Scordalia LGC

Gyros Metaxa **12,90**

Metaxa Sauce/ hausgemachtes Pommes Frites LGCF

# Klassiker

Diese Speisen sind Fixstarter  
Ohne sie geht gar nichts!

## Santorini Grillmix Plate 17,90

Gyros/ Lammkrone/Bifteki/Souvlaki vom Huhn/Pommes Frites/Skordalia/Tzatziki / Salat AGM

## Lammracks 17,90

aus der Krone/Safranreis/Erbsen-Karotten Gemüse/tzatziki/Olivenöl/Zitrone GMA

## Bifteki 10,90

gegrilltes Laibchen/Teigreis-Parmesan/ Tzatziki/hausgemachtes Pommes Frites ACGM

## Bifteki Gemisto 12,90

faschiertes Laibchen /Käse-Gemüse Füllung/Pommes Frites/Tzatziki/Erbsen-Karotten Curry ACGM

## zarte Lammstelze „Turlu“ 15,90

aus dem Rohr /Ratatouille-Gemüse/Rosmarinerdäpfel/Orangen AGL

## zarte Lammstelze „Santorini“ 15,90

aus dem Rohr/Teigreis-Parmesan /zitronige Kartoffeln GL

## Musaka 12,90

Faschiertes vom Alpen- Rind/ Sauce Béchamel/ Tomaten-Basilikum-Spiegel/Salat ACDGMO

# Veggies

Griechische Küche und

## Griechische Pasta 10,90

Gemüse / Feta / Oliven / Tomaten-Basilikum-Sauce / frische Kräuter ACG

## Turlu 10,90

ofenfrische Ratatouille nach griechischer Art/Rosmarinerdäpfel/Feta GL

## Gefülltes Melanzani 10,90

Spinat-Kräuter/Feta/Büffel Mozzarella/Bulgur/Rosmarin Kartoffeln G



# Burger

Der Spieß um den sich alles dreht.  
Genießen Sie Griechenlands

## Big Fat Greek Burger 14,90

saftiges Bifteki vom Grill/ Cheddar Käse /Santorini BBQ Sauce/Salat/  
Pommes Frites /Tsatsiki AGMFGN

## Gyros Burger 12,90

Tzatziki / Pommes Frites/Santorini BBQ Sauce/ Salat AGCN

## Santorini Veggie Burger 12,90

Zucchini-Kräuter-Feta Laibchen/ /Pommes Frites / Cheddar Käse/  
Santorini BBQ Sauce AGCN

## Big Fat Chicken Burger 14,90

Hühnerfilet vom Grill/ Cheddar Käse /Santorini BBQ Sauce/Salat/  
Pommes Frites /Tsatsiki AGMFGN

# Souvlaki

## Souvlaki Mix 14,90

Schwein/Huhn/Lamm/ Tzatziki /Skordalia/Pommes Frites/Salat GM

## Souvlaki vom Lamm 14,90

Erbsen-Karotten Gemüse /Safranreis/Tsatsiki GM

## Souvlaki klassisch 11,90

vom Schwein/Pommes Frites /Erbsen-Karotten Gemüse /Tsatsiki GM

## Souvlaki vom Huhn 12,90

Erbsen-Karotten Gemüse/Safranreis/Tsatsiki GM

## Kebap 12,90

Bio-Rindsfaschiertes gegrillt/Joghurt -Minz Dip/Safranreis/Pita/Tomaten Carpaccio GA

# Aus dem Meer.

Fisch ist gesund. Kombiniert mit einem Glas Weißwein fehlt nur noch das Meer

Calamari gegrillt (Skaras) 13,90

Beluga-linsen Curry/Knoblauch-Kartoffelcreme/grüner Salat MRG

Gegrilltes Lachsfilet 14,90

Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini/ Safran/Lauch DN

Goldbrasse im Ganzen gegrillt 14,90

Sesam-Spinat/ Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika Gemüse DGM

Branzino filet frittiert ofenfrisch 14,90

Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse DGM

Meeresfrüchtepasta 13,90

Garnelen/ Calamari/Muscheln/Tomatensauce/frische Kräuter/Parmesan ABGR

Gegrillte Oktopus 16,90

Humus/Rosmarinerdäpfel/Tomaten-Jungzwiebel-Salat/Beluga-Linsen Salat ABR

# Für junge Esser.

Keine Sorge – wir kontrollieren keine Ausweise ;)

Mikro Bifteki 7,90

Kinderportion faschiertes Laibchen / Patates / Tzatziki G

Mikro Souvlaki 7,90

Kinderportion Schweinsspieße oder Hühnerspieße / Patates / Tzatziki G

# Und jetzt noch ein Dessert.

Essen gehen ohne ein Dessert zu bestellen? Geht das? Vor allem, wenn die Nachspeisen hausge-

## Santorini Schokosoufflé 7,50

mit flüssigem Kern/Vanilleeis/frische Früchte ACG

## Galaktoboureko 5,90

ofenfrisch/ feine Grießcreme im Blätterteig/Bourbon- Vanilleeis G

## Erdbeertiramisu 5,50

mit mariniertem Waldbeeren-Ragout ACG

## Baklava 5,90

Honig-Nuss-Schnitte/Zimt/Bourbon-Vanilleeis/frische Früchte AEGH

## Zweierlei Mousse au Chokolat 5,90

marinierte Wildbeeren/Orangen Chips G

# Alkoholfrei



Santorini Hauslimonade mit Zitrone / Limette / Melisse / Minze	0.42l	4.1
Mineralwasser	Fl. 0.3l	2.7
	Fl. 0.7l	4.5
Soda	0.25l	1.9
	0.50l	2.9
Soda mit Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.25l	2.1
	0.5l	3.2
Coca Cola regular / light	Fl. 0.33l	2.9
Almdudler	Fl. 0.33l	2.9
Almdudler gespritzt	0.50l	3.4
Frucade	Fl. 0.35l	2.8
Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0.33l	2.7
Apfelsaft	0.25l	2.7
Apfelsaft gespritzt	0.50l	3.6
Orangensaft	0.25l	2.7
Orangensaft gespritzt	0.50l	3.6
Fruchtsäfte pur Marille, Prirsich, Johannisbeere	0.25l	2.8
Fruchtsäfte gespritzt	0.50l	3.9
Red Bull	0.25l	2.9

\* Jugendgetränk

# Bier<sup>A</sup>

Ottakringer Gold Fassl Spezial oder Zwickl	0.3l	2.9
	0.5l	3.9
Ottakringer Citrus Radler	0.5l	3.9
Mythos greek lager	0.5l	3.9
Schneider Weizenbier	0.5l	3.9
Null komma Josef, alkoholfrei	0.5l	3.9

# Landwein

## Griechischer Landwein <sup>o</sup>

Retsina geharzt weiß	1/8	2.8
Hauswein trocken weiß oder rot	1/8	2.8
Imiglykos halbsüß weiß oder rot	1/8	2.9
süß Samos (weiß)	1/8	3.2
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.2

# Spirituosen

Metaxa *****	2cl	2.9
Martini bianco oder extra dry	4cl	3.5
Campari Soda oder Orange	1/4	3.5
Ouzo	2cl	2.5
Tsipouro	2cl	2.9
Fernet Branca	2cl	2.9

# Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	2.9
Nescafe Frappé	2.9
Melange	3.1
kleiner Brauner G	2.5
großer Brauner G	3.5
Espresso	2.2
Cappuccino G	3.1
Café Latte G	3.5
grischischer Bio-Bergtee	3.0
Tee diverse Sorten	2.9

# Allergen- information

gemäß Codex-Empfehlungen:

Die in unserer Speisen- und Getränkekarte angeführten Buchstaben kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeiten hervorrufen können:

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Wichtige Information zu den Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.