

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

Während Sie sich entscheiden...



Pita gegrillt A 2,20
oder Knoblauchbrot gegrillt A 2,90

Apéritif

 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	11,00
Malamatina	Fl. 0.5l	9.90

rot 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 Tisch-mitte und wird geteilt. Egal ob kleine Starters oder große Variationen – unser

Fischsuppe **8,90**

nach Art des Hauses **D**

Tomaten-Basilikumcremesuppe **5,90**

Kräuter Croutons/Olivenöl **ALN**

Oktopussalat **9,90**

Salatgarnitur/Humus **EFNR**

Beef Tartare **9,90**

Pita / Wachtelei / Oliven **ACMF**

Melanzani.Halloumi Mix **8,90**

Avocado / Ziegenkäse Creme/Pinienkerne

/ frische Kräuter / Pita **A D**

Halloumisaganaki **8,50**

Tomaten/ Paprika / Feta **G**

Crispy Calamari **8,50**

Skordalia / Rucola-Kraut-Karotten Salat **AG CR**

Gigantes **8,50**

Riesenbohnen/Karotten/Feta gerieben **G**

Zucchini & Melanzani Chips

7,90 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 **8,50** Joghurt-

Minze Dip/Rucola-Tomaten Salat **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 **14,90**

Zucchini / Melanzani / knuspriger Feta/ Spinattäschchen/

Melanzanisalat Pita / Tzatziki / Skordalia **ACGN**

Greek Dips **13,90**

Tzatziki / Humus / Tarama / Skordalia / Pita / Kapernbeeren / gefülltes Weinblatt /

Oliven Melanzanisalat/Paprikacarpaccio **ADG**

Chefsache

Wir empfehlen ganz besonders!

Ribeye Steak (Uruguay) ca. 250 gr. **19,90**

Tzatziki/Zucchini-chips/ gegrillte Basilikum Gemüse/ Safran-Basmatireis AG L

Grillmix Plate für 2 Personen **37,90**

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

Lachsfilet in Kräuterkruste **14,90**

ofenfrisch/Knoblauch-Kartoffelcreme/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika Gemüse ADGM

griechische Pasta **11,90**

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

Papoutsaki **12,90**

ofenfrisch/belegte Aubergine/Biorinder Faschiertes/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

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 **14,90**

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

Gyros Metaxa **13,90**

Metaxa Sauce/ hausgemachtes Pommes Frites LGC

Klassiker

Diese Speisen sind Fixstarter
Ohne sie geht gar nichts!

Santorini Grillmix Plate 18,90

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

Lammkotelet gegrillt 16,90

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

Bifteki 12,90

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

Bifteki Gemisto 13,90

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

Moussakas 13,90

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

zarte Lammstelze „Gigantes“ 15,90

aus dem Rohr/Riesenbohnen-Karotten-Kräuter Gemüse/Feta GL

Veggies

Griechische Küche und

Griechische Pasta 11,90

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

Imam – belegte Melanzani 11,90

ofenfrisch/Ratatouille-Füllung/Feta/Rosmarinerdäpfel GL

Turlu 11,90

ofenfrische Ratatouille nach griechischer Art/Rosmarinerdäpfel /Feta GL

Vegetarisches Moussakas 11,90

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

Santorini Veggie Burger 12,90

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

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 13,90

Tzatziki / Pommes Frites/Santorini BBQ Sauce/ Salat 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 15,90

Erbsen-Karotten Gemüse /Safranreis/Tsatsiki GM

Souvlaki klassisch 12,90

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

Souvlaki vom Huhn 13,90

Erbsen-Karotten Gemüse/Safranreis/Tsatsiki GM

Kebap 13,90

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) **14,90**

Beluga-linsen Curry/Knoblauch-Kartoffelcreme/grüner Salat M R G

Lachsfilet in Kräuterkruste **14,90**

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

Goldbrasse im Ganzen gegrillt **15,90**

Sesam-Spinat/ Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika Gemüse DGM

Branzinoilet fritiert ofenfrisch **14,90**

Sesam-Spinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse D G M

Meeresfrüchtepasta **14,90**

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

Gegrillte Oktopus **18,90**

Humus/Rosmarinerdäpfel/Tomaten-Jungzwiebel-Salat/Beluga-Linsen Salat A B R

Für junge Es-

ser.

Keine Sorge –
wir kontrollieren

eine Ausweise ;)

Mikro Bifteki **7,90**

Kinderportion faschiertes Laibchen / Patates / Tzatziki G

Mikro Souvlaki **7,90**

Kinderportion Schweinsspieße oder Hühnerspieße / Patates / Tzatziki G

Schnitzel vom Huhn **7,90**

Pommes Frites/ Ketschup G

Spaghetti Bolognese **7,90**

Biorinder-Faschiertes / Parmesan G

Und jetzt noch ein Dessert.

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

Santorini Lavacake 7,50

mit flüssigem Kern/Vanilleeis/frische Früchte ACG

Galaktoboureko 5,90

ofenfrisch/ feine Grießcreme im Blätterteig/Bourbon- Vanilleeis G

Erdbeere-Tiramisu 5,90

mit mariniertem Waldbeeren-Konfit ACG

Baklava 5,90

Honig-Nuss-Schnitte/Zimt/Bourbon-Vanilleeis/frische Früchte A E G H

Santorini Joghurt-Chia Samen 5,90

mit Walnüssen/Thymian-Honig & frischen Früchten 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^A

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 ○

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.