

# der GRIECHE

## *MITTAGSMENÜ* *LUNCH MENU*

Mo – Sa  
Mittagskarte: 11:00 – 16:30

BARNABITENGASSE 5 | 1060 WIEN | T +43 1 89 06 940 | RESERVIERUNG@DERGRIECHE.WIEN

DERGRIECHE.WIEN

## BUSINESS LUNCH

SCHNELL. KÖSTLICH. PREISWERT.

Unser Angebot für Menschen im Arbeitsrhythmus. Schnell, köstlich, preiswert. Getränke und Suppe sind im Handumdrehen serviert, unmittelbar danach die Hauptspeisen. Und nach dem Kaffee geht's flugs zurück ins Büro.

**Preis inkludiert Tagessuppe sowie Tagesteller oder Hauptspeise.**

Our offer for people in working mode. Quick, delicious, economy-priced. Drinks and soup will be served immediately, followed up by the main course. Right after the coffee you will be back to office again.

**Price includes soup of the day as well as dish of the day / main course.**

### TAGESUPPE / SOUP OF THE DAY

Eine wechselnde Kreation unseres *CHEF THOMAS PAPAS* aus frischen Zutaten der Saison.

Our chef's varying creation based on fresh and seasonal ingredients

### TAGESTELLER / DISH OF THE DAY

Eine wechselnde Kreation unseres *CHEF THOMAS PAPAS* aus frischen Zutaten der Saison

Our chef's varying creation based on fresh and seasonal ingredients

Bitte achten Sie auf unsere Aushänge oder fragen Sie unser Personal!

For further information, please mind our notices or ask our staff!

|  |         |
|--|---------|
| <b>RIZOTO GEMISTA</b>   vegetarisch / vegetarian<br>Risotto mit gegrillten Kirschtomaten, Feta und grüner Minze<br>Risotto with roasted cherry tomatoes, feta cheese and spearmint<br>G  | € 11,20 |
| <b>KOLOKITHAKI</b>   vegan oder vegetarisch / vegan or vegetarian<br>Gefüllte Zucchini mit Pilzen, Wildblattgemüse nach Saison, Karfiolcreme und Trüffelöl<br>Stuffed zucchini with mushrooms, wild season leaf, cauliflower cream and truffle oil<br>G, L | € 12,50 |
| <b>SOUVLAKI ME PATATES</b><br>Schweinefleisch mit Pitabrot, Tsatsiki, knusprige hausgemachte Erdäpfelchips<br>Pork with pita bread, tsatsiki, crunchy homemade potato crisps<br>A, G   | € 11,50 |
| <b>KOTOPOULO ME KOUS KOUS</b><br>Hühnerfilet mit Couscous, Florinis-Paprika, Kräuter, Frischkäse and Kalamata Oliven<br>Chicken breast with couscous, Florinis peppers, cream cheese, aromatic herbs and Kalamata olives<br>A, G, L                        | € 11,80 |
| <b>OCTOPUS ME FAVA SANTORINIS</b><br>Tintenfisch, Fava (Kichererbsenpüree), Grillgemüse, Rosmarin, Rotweinsauce<br>Octopus, Fava (chickpea puree), grilled vegetables, rosemary, red wine sauce<br>O, R  | € 14,50 |
| <b>NISIOTIKI KEFTEDES</b><br>Faschierte Laibchen aus Rind und Lamm mit Tomatensauce, Erdäpfelpüree und aromatische Joghurtcreme  | € 12,90 |

## PLEASURE LUNCH

### GENUSS À LA CARTE

Unser Vorschlag für eine Mittagspause, die den Namen verdient. Eine Kombination aus Business Lunch und griechischer Genussfreude. Ideal, um Geschäftspartner und Freunde à la carte auf gute Zusammenarbeit einzuschwören.

Our proposal for a lunch break emphasizing the time-out. A combination of business lunch and Greek enjoyment of life. Perfect to commit business partners and friends to a successful co-operation.

### JARS / AUFSTRICHE / SPREADS

#### TZATZIKI

€ 5,40

Joghurt, Essiggurke, Knoblauch, Minze  
Yoghurt, pickled cucumber, garlic, spearmint

G

#### TARAMOSALATA

€ 5,90

Fischrogenpüree, gegrillte rote Rüben, Olivenöl, Schnittlauch  
Fish roe dip, roasted beetroot, olive oil, chives

A, D

#### MELITZANOSALATA

€ 6,40

Melanzanipüree, Tahini (Sesampaste) Petersilie, Brot  
Smashed eggplants, Tahini (sesame paste), parsley, bread

A, N

## MEZE / VORSPEISEN / STARTERS

|  |        |
|--|--------|
| <b>TOMATOKEFTEDES</b><br>Tomatenbällchen mit Feta, Joghurtsauce mit Basilikum und Minze<br>Tomato balls with feta cheese, yoghurt sauce with basil and mint<br>G | € 7,50 |
| <b>BRUSCHETTA MANITARIA</b><br>Bruschetta mit Pilze, Graviera-Käse und Trüffelöl<br>Bruschetta with wild mushrooms, Graviera cheese and ruffle oil<br>A, C, E    | € 7,90 |
| <b>MASTELO SAGANAKI</b><br>Gebratener Mastelo Käse, Kirschtomatenmarmelade, Zitrone, Basilikum<br>Mastelo fried cheese, cherry tomato jam, lemon, basil<br>G     | € 8,90 |
| <b>SPANAKOPITA</b><br>Knuspriger Filoteig, Spinat, Feta<br>Crispy phyllo pastry, spinach, feta cheese<br>A, G  | € 7,50 |
| <b>KALAMARAKIA TIGANITA</b><br>Kalamari frittiert, Mayonnaise mit Limetten<br>Fried calamari, mayonnaise with limes<br>C, G, R                                   | € 9,50 |

## SALATES / SALATE / SALADS

### CHORIATIKI

Griechischer Bauernsalat, Tomaten, Salatgurken,  
Oliven, Kapern, Feta Käse aus Kalavryta  
Greek salad, tomatos, cucumbers, olives, caper,  
feta cheese from Kalavryta  
G

small € 5,50 | large € 8,50

### DAKOS

Geröstetes Gerstenbrot, Kirschtomaten, Xinomyzithra (Frischkäse aus Kreta)  
Roasted barley bread, cherry tomatos, Xynomizithra (sour cheese from Crete)  
A, G

€ 5,50

### BEILAGENSALAT

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Gericht gerne einen kleinen grünen Salat.  
If requested we serve a small green salad to your dish.

€ 3,50

## FAGITA / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

REVITHADA | vegan oder vegetarisch / vegan or vegetarian  
Kichererbsen mit Schafskäse, Basilikum, Kräuter und Florinis-Paprika  
Chickpeas with sheep cheese, basil, herbs and Florinis paprika  
D

### PSARI

Frischer Fisch des Tages mit schwarze Augenbohnen, Tomatensauce, Spinat,  
Kräuter und Oliven  
Fish of the day with black eyed peas, tomato sauce, herbs, spinach, olives  
D, L

€ 14,50

**MOSCHARAKI MOUSAKAS** € 13,50  
Moussaka von Kalbsbäckchen, Melanzani, Kartoffeln, cremige Bechamelsauce  
Veal cheeks moussaka, eggplant, potatoes, creamy béchamel sauce  
A, G, C

**ARNI GIOUVETSI** € 13,50  
Geschmortes Lammfleisch aus dem Ofen mit griechischer Teigreis und würziger Hartkäse  
Braised Lamb with Greek dough rise and hard cheese  
A, G, C

**KOKINISTO** € 13,50  
Rindfleisch mit Papardelle, Tomatensauce, Käse und Kräutern  
Slow-cooked beef with papardelle, tomato sauce, cheese and herbs  
A, L

## GLYKA / NACHSPEISEN / DESSERTS

**KARYDOPITA** € 6,50  
Walnusskuchen, Sauerkirsche, Vanilleeis  
Walnut cake, sour cherry, vanilla ice cream  
A, C, G, H

**RIZOGALO** € 6,50  
Milchreis, rote Früchte, Birne  
Rice pudding, red fruits, pear  
G

**GALAKTOBUREKO** € 6,50  
In knusprigem Filoteig gebackener Grießpudding, hausgemachtes Zimteis,  
Sauce von Wildfrüchten  
Crispy sheets of phyllo filled with semolina pudding, homemade cinnamon ice-cream,  
sauce of wild fruits  
G

## LUST AUF GROSSEN FISCH ODER GROSSEN HUMMER? KEEN ON BIG FISH OR LOBSTER?

Gegen Vorbestellung (ca. eine Woche) bereitet unser *CHEF THOMAS PAPAS* für Sie und Ihre Lieben große Meeresfische in der Salzkruste zu, auf Wunsch auch Hummer. Serviert mit umfangreichen Beilagen und Salat.

If you order in advance (approx. one week), our *CHEF THOMAS PAPAS* will prepare big seawater fish in a crust of salt for you and your loved ones. Lobster as well. Served with various side orders and salad.

### FISCH AUS KONTROLLIERTEM WILDFANG CONTROLLED WILDCAUGHT FISH

Wolfsbarsch, Red Snapper, ...  
seabass, red snapper, ...

€ 8,-/0,1 kg

Hummer  
Lobster

€ 10,-/0,1 kg