

d
G

HELLENIC CUISINE

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

DERGRIECHE.WIEN

der
GRIECHE

MITTAGSMENÜS

DI — SA | 11 — 17

d
G

TRADITIONELL

CHORIATIKI ME FETA KALAVRITON

Kleiner Griechischer Salat mit Kirschtomaten, Meeressfenchel, Feta vom Fass
G

MOUSAKAS „NEW AGE“

Kalbsbäckchen, Erdäpfel-Bechamel
A, C, G

KARIDOPITA

Walnusskuchen, karamellierter Apfel, Zimteis
A, C, G

2 Gänge: € 16,50 | 3 Gänge: € 19,50

AUS DEM MEER

LACHANODOLMADES THALASSINON

Krautroulade mit Fisch und Meeresfrüchten
C, D, R

VIOLOGIKO LAVRAKI

Bio-Wolfsbarsch, Artischocken à la Polita
D, R

KARIDOPITA

Walnusskuchen, karamellierter Apfel, Zimteis
A, C, G

2 Gänge: € 17,50 | 3 Gänge: € 20,50

VON DER WEIDE

TSATSIKI

Joghurt, Essiggurken, Knoblauch, Minze

G

LAMMKOTELETT IN KRÄUTERKRUSTE

Melanzani-Creme, gegrillte Rote Rüben, Thymian-Zitrone-Sauce

E, N

KARIDOPITA

Walnusskuchen, karamellisierter Apfel, Zimteis

A, C, G

2 Gänge: € 17,50 | 3 Gänge: € 20,50

VEGETARISCH

LACHANOKEFTEDES

Krautlaibchen, Ziegenkäsecreme, Dillöl

A, G

KOLOKITHAKIA

Gebratene Zucchini, Pilze, Karfiolpüree

E, G

KARIDOPITA

Walnusskuchen, karamellisierter Apfel, Zimteis

A, C, G

2 Gänge: € 15,50 | 3 Gänge: € 18,50

VEGAN

PRASSINI SALAT

Blattsalat, gegrillte Birne, mit Trüffel aromatisierter Honig

RISOTTO ME PANTZARIA

Risotto von roten Rüben, veganer Frischkäse, Pistazien, Fenchelschaum
E, F

SORBET NACH WAHL

2 Gänge: € 14,50 | 3 Gänge: € 16,50

Die Mittagsmenüs sind Kombinationen aus unserem saisonalen à-la-carte-Angebot, mit dem wir Sie auf Wunsch gerne auch zu Mittag verwöhnen.

À-LA-CARTE

d
G

CUVER / GEDECK € 2,50

OREKTIKA / VORSPEISEN

JARS / AUFSTRICHE

TARAMOSALATA € 9,50

Fischrogenpüree, gegrillte rote Rüben, Olivenöl, Schnittlauch

A, D

TSATSIKI € 6,50

Joghurt, Essiggurke, Knoblauch, Minze

G

MELITSANOSALATA € 9,90

Melanzanipüree, Tahini (Sesampaste) Petersilie, Brot

A, N

MAINTANOSALATA € 7,50

Kartoffelcreme, Petersilie, Florinis Paprika

PARADOSIAKOS MEZES € 18,50

Variation griechischer Aufstriche (Tsatsiki, Melitsanoslata, Maintanosalata, kretischer Oliven-Mix, hausgemachtes Pita-Brot, Grissini mit Graviera Käse)

A, D, G

ORETIKA / KALTE UND WARME VORSPEISEN

TARTAR DOLMADAKI Beef Tatar, Weinblätterchips, Eier-Zitronensauce, Kräuteröl C, R	€ 18,—
LACHANODOLMADES THALASSINON Krautroulade, gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten, Zitronensauce, Bottarga C, D, R	€ 20,50
LACHANOKEFTEDES ME KOLOKYTHA Krautlaibchen, Ziegenkäsecreme, Dillöl A, G	€ 14,50
KALAMARAKIA STIN SCHARA Mayonnaise mit Kalmar-Tinte, Kumquat-Likör aus Korfu, Kapern, Petersil-Vinaigrette D, M	€ 16,50
OKTOPUS TIGANITO Gegrillter Oktopus, Mayonnaise von der Fava Santorinis (Kichererbsenpaste), Tomatenmarmelade, eingelegter Meerfenchel A, D, G, R	€ 22,50
ISLAND FLAVOURS Marinierter Oktopus, Taramosalata (Paste aus Fischrogen), Bottarga (gesalzener Meeräschenrogen) auf Bruschetta mit Feigenpaste, Gavros marinatos (marinierte Sardellen) hausgemachtes Pita Brot A, D, G	€ 24,50

LAVRAKI MARINATO € 17,50
Marinierter Seebarsch mit Zitrusfrüchten, rotem Florinis-Paprika,
Schnittlauch und Chili
D

FRESKOS TONNOS € 18,50
Frisches Thunfischfilet, geräucherte Melanzani-Mayonnaise, gegrillte Kirschtomaten,
Meerfenchel, knackiges Kataifi (Engelshaargebäck)
A, D, G, M

SOUPES / SUPPEN / SOUPS

SOUPA EPOXIS € 9,50
Suppe nach Saison
(Allergenbezeichnung auf Anfrage)

PSAROSOUPA € 17,50
Griechische Fischsuppe mit frischen Filets, Muscheln und Gemüse
B, D, L, R

PITA / STRUDEL / STRUDEL

CHORTOPITA € 13,—
Chorta (griechisches Wildblattgemüse), Feta-Creme aus
Kalavrita mit knusprigem Filoteig
A, G

TYROPITA SE KATAIFI € 14,50
Käsestrudel, Feta vom Fass, Graviera Käse aus Kreta,
würzige Kürbismarmelade
A, G

KRITIKI PITA € 15,50
Lamm in hausgemachtem Strudel, Frischkäse, Minze
A, G

SALATES / SALATE / SALADS

CHORIATIKI ME FETA KALAVRITON € 15,50
Griechischer Bauernsalat, süße Kirschtomaten, Salatgurke,
Kritamo (Meerfenchel), Feta vom Fas
A, G

ATHINAIKI SALATA € 13,50
Fischfilet, Gemüse, hausgemachte Limetten-Mayonnaise,
Koriander
D, C

PRASSINI SALATA € 15,50
Feiner Blattsalat, gegrillte Birne, Saganaki Ziegenkäse,
mit Trüffel aromatisierter Honig
A, C, G

AGINARES SALATA € 15,50
Gegrillte Artischocken, geräucherter Mangold,
kalte Mandel-Skordalia (Knoblauch-Dip)
E, H

FAGITA / HAUPTGERICHTE

RISOTTO ME PANTZARIA VEGAN Risotto von roten Rüben, veganer Frischkäse, Pistazien, Fenchelschaum E, F	€ 18,50
CHILOPITAKI ME GARIDES Nudeln mit Garnelen, Salami aus Lefkada, Safran, Zucchini, frisches Basilikum A, D, R, G	€ 22,50
VILOGIKO LAVRAKI Bio-Wolfsbarsch, Artischocken à la Polita, frische Miesmuscheln und Dill D, R	€ 27,50
MILOKOPI PSITO Gegrillter Umberfisch, Karottenpüree, Fisolen, Gemüsesauce, Mastix D, F	€ 29,90
KERKIRAIKO SOFRITO In Weinessig geschmorte Kalbsbäckchen, Petersilie, Erdäpfelpuffer, Wildblattgemüse A, O	€ 27,50
MELOMENO ARNAKI Butterzart gegartes Lamm, Fava-Paste aus Santorini, Joghurt, Fenchelsauce A	€ 28,20

MOUSAKAS NEW AGE

Geschmorte Kalbsbäckchen, Melanzani, Erdäpfel, Béchamelsauce

A, G, C

€ 24,50

KOTOPOULO BIOLOGIKO

Ausgelöste Schenkel vom Bio-Huhn gerollt, Süßkartoffelpüree, gegrilltes Gemüse, Apfelsensauce

A, M

€ 25,50

CHEFSACHE

GIOUVETSADA ME ASTAKO

ab 2 Personen

Teigreis mit frischem Hummer auf griechische Art, gegrillte Kirschtomaten, frisches Basilikum, Ouzo

A, D, G, R

100g: € 14,50

PSARI SE KROUSTA ALATIOU

ab 2 Personen

Frischer Meeresfisch in der Salzkruste, Wildblattgemüse, Oliven, Zitronensauce, Wildoregano

A, D

100g: € 11,—

RIB-EYE STEAK | 100 G

ab 2 Personen

Gegrilltes Ribeye-Steak, Babykarotten, Sesam, Petersilsauce mit Essig

N, O

100g: € 16,50

MOSCHARISIA STITHOPLEYRA

500 g ab 2 Personen

Langsam gegarte und gegrillte Hochrippe vom Rind, schwarzer Knoblauch, Trahanas, Graviera Käse aus Naxos

A, G

500G: € 56,—

GLYKA / DESSERTS

ELLINIKOS KAFES	€ 12,—
Schokoladen-Ganache, aromatisiert mit griechischem Kaffee, Rosenmarmelade, Eis aus Anthogala (Milchrahmeis)	
C, G	
GALAKTOBUREKO	€ 10,50
Vanillecreme mit Zimt aromatisiert, Orangenkompott, Sorbet von frischen Früchten	
A, C, G	
PORTOKALOPITA	€ 12,—
Orangenkuchen, Creme Ananas, Mascarpone, Minze, Mango-Sorbet	
A, C, G, H, P	
KARIDOPITA	€ 10,50
Karamellierter Apfel, Vanillecreme, Zimteis	
A, C, G	
YOGURT ME FROUTA	€ 12,—
Creme vom griechischen Joghurt, Erdnusskuchen, Früchtesorbet	
E, G	

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

SPAGHETTI „APHRODITE“	€ 9,50
Butterzarte Spaghetti mit Graviera Käse	
G	
FLEISCHBÄLLCHEN „HEPHAISTOS“	€ 10,50
Frittierte Fleischbällchen mit Joghurtsauce und Pommes	
G	
HÜHNERNUGGETS „APOLLON“	€ 10,50
Nuggets aus Hühnerfleisch mit Graviera-Käse-Sauce und Pommes	
G, N	

Fragen Sie bitte Ihren Kellner / Ihre Kellnerin nach weiteren tagesaktuellen Spezialitäten.

Einige Gerichte können wir für Sie auch in einer vegetarischen oder veganen Form zubereiten. Bitte fragen Sie Ihren Kellner / ihre Kellnerin.

DER GRIECHE legt großen Wert auf erstklassige Qualität und Herkunft der verarbeiteten Produkte. Das Gros der Waren (Gemüse, Obst, Fleisch, Milch- und Getreideprodukte) beziehen wir von organisch-biologischen Landwirtschaftsbetrieben rund um Wien sowie von ausgewählten Qualitätsproduzenten in Griechenland (Fisch, Meeresfrüchte, ...).