

Griechische Wochen ABENDKARTE

19. bis 30. August 2025



VORSPEISE

Frische Melone und Feige mit Fetawürfeln, Honig und einem kleinen Salatbouquet vegetarisch 16,-

Knackiger Sommersalat von Vorarlberger Bio-Bauern mit hausgemachten Croûtons vegan 8,-

SUPPE

Kotósoupa: Hühnersuppe mit Reis, Gemüse und Zitronensaft 9,-

HAUPTGANG

Vegetarische Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und marinierten Tomaten vegetarisch 24,-

Fasolakia: Grüner Bohneneintopf mit Pitabrot
Zusätzlich mit Fetawürfeln vegan 24,-
vegetarisch 26,-

Kotopoulo Lemonato: Zitronenhuhn mit Rosmarinkartoffeln 33,-

Stifado: Rindfleisch mit Thymian, Rosmarin, Zimt und Marille, dazu Butternudeln 35,-

KLASSIKER

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren 24,-

DESSERT

Cremig gerührtes griechisches Joghurt mit Honig und gerösteten Nüssen 9,-

Revani: Grießkuchen mit Kirsch-Beerenragout und Sahne 11,-

WEINEMPFEHLUNG

ST. ELIAS Assyrttiko 2024 (Peloponnes)
Trockener Weißwein, Duft nach Nüssen und Marillen, würzig, zartfruchtig 1/8l 7,00

DOMAINE LIGAS Patatrava 2019 (Thessalien)
Goldfarbener, natürlicher Weißwein aus roten Trauben, Erdbeer- und Tomatenaroma 1/8l 6,80

KINDER

Wir bereiten gerne alle unsere Speisen in kleinen Portionen zu. Wenn gar nichts zusagt, geht immer:
Wienerle mit Pommes* und Ketchup/Pommes* mit Ketchup 9,-/6,-

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

* Pommes von 11er Nahrungsmittel Frastanz, regional nicht bio