

## Aperitives

|                                      |      |        |
|--------------------------------------|------|--------|
| <u>METAXA 5</u>                      | 2 cl | € 2,60 |
| <u>OUZO</u>                          | 2 cl | € 2,60 |
| <u>TSIPOURO</u>                      | 2 cl | € 2,60 |
| <u>BARACK</u>                        | 2 cl | € 2,60 |
| <u>TEQUILA</u>                       | 2 cl | € 2,60 |
| <u>UNDERBERG</u>                     | 2 cl | € 2,60 |
| <u>JOHNNIE WALKER, Scotch Whisky</u> | 4 cl | € 4,60 |
| <u>BACARDI</u>                       | 4 cl | € 4,60 |
| <u>WODKA WYBOROWA</u>                | 4 cl | € 4,60 |
| <u>MARTINI trocken</u>               | 4 cl | € 2,60 |
| <u>MARTINI süß*</u>                  | 4 cl | € 2,60 |
| <u>CAMPARI*</u>                      | 4cl  | € 2,80 |

## Schaumweine

|                                |        |         |
|--------------------------------|--------|---------|
| <u>SCHLUMBERGER, Sparkling</u> | 0,75 l | € 27,50 |
| <u>PICCOLO, Sparkling</u>      | 0,20 l | € 9,80  |
| <u>CHAMPAGNER</u>              | 0,75 l | € 72,50 |

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\*

# Alkoholfreie Getränke

|   | 0,25 l     | 0,50 l |
|---|------------|--------|
| <u>ORANGEN- APFELSAFT, FANTA, BITTER LEMON</u>        | € 2,80     | € 4,50 |
| <u>APFELSAFT gespritzt</u>                            | € 2,30     | € 3,80 |
| <u>SODA ***</u>                                       | € 1,80     | € 3,10 |
| <u>SODA ZITRON ***</u>                                | € 1,90     | € 3,50 |
| <u>SODA HIMBEER ***</u>                               | € 1,90     | € 3,50 |
| <br>  |            |        |
| <u>NESTEA</u> Pfirsich, Zitrone                       | Fl. 0,33 l | € 2,90 |
| <u>COLA classic oder light*</u>                       | Fl. 0,33 l | € 2,90 |
| <u>MINERALWASSER Römerquelle</u> prickelnd oder still | Fl. 0,33 l | € 2,40 |
| <u>MINERALWASSER Römerquelle</u> prickelnd oder still | Fl. 0,75 l | € 4,90 |
| <u>PAGO</u> Johannisbeere, Pfirsich                   | Fl. 0,20 l | € 2,80 |
| <u>RED BULL*</u>                                      | Ds. 0,20 l | € 3,80 |

Jugendfreie Getränke sind **EXTRA mit \*\*\*** gekennzeichnet

## Biere

|                                 |                       |        |        |
|---------------------------------|-----------------------|--------|--------|
| <u>ZIPFER URTYP</u>             | vom Fass A            | 0,30 l | € 3,20 |
| <u>ZIPFER URTYP</u>             | vom Fass A            | 0,50 l | € 3,90 |
| <u>GÖSSER STIFTSBRÄU</u>        | dunkles Bier, Flasche | 0,50 l | € 4,20 |
| <u>MYTHOS griechisches Bier</u> | Flasche               | 0,33 l | € 3,50 |
| <u>WIESELBURGER</u>             | Flasche               | 0,50 l | € 4,20 |
| <u>CORONA</u>                   | Flasche               | 0,33 l | € 3,70 |
| <u>RADLER mit Limetten*</u>     | Flasche               | 0,50 l | € 3,90 |
| <u>HEINEKEN</u>                 | alkoholfrei, Flasche  | 0,33 l | € 3,20 |

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\*



# OFFENE WEINE



## Griechische Weißweine

|                  |                           |          |               |               |
|------------------|---------------------------|----------|---------------|---------------|
| <u>RETSINA</u>   | <i>trocken, Harzaroma</i> | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |
| <u>LANDWEIN</u>  | <i>trocken</i>            | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |
| <u>IMIGLYKOS</u> | <i>halbsüß, fruchtig</i>  | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |

## Griechische Rotweine

|                  |                          |          |               |               |
|------------------|--------------------------|----------|---------------|---------------|
| <u>LANDWEIN</u>  | <i>trocken</i>           | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |
| <u>IMIGLYKOS</u> | <i>halbsüß, fruchtig</i> | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |

## Österreichische Weine

*Weingut GINDL, Püllichsdorf, Weinviertel*

|                         |                             |          |               |               |
|-------------------------|-----------------------------|----------|---------------|---------------|
| <u>Aperol Spritz</u>    | <i>Mit Weißwein</i>         | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,10</b> |
| <u>Grüner Veltliner</u> | <i>würzig, pfeffrig</i>     | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |
| <u>Blauburgunder</u>    | <i>feinwürzig, rubinrot</i> | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 3,80</b> |
| <u>Gespritzter</u>      | <i>weiß/rot</i>             | <b>0</b> | <i>0,25 l</i> | <b>€ 2,80</b> |

Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\**

## Bouteillenweine rot offen

|                                       |  |                                   |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------|
| <u>Naousa</u><br><u>Boutari</u>       | AOC-Qualitätswein, trocken, rubinrot mit robustem Körper und elegantem Holzton im Duft, dunkle Beeren im Geschmack, nachhaltiger Abgang, <b>Barrique</b> | 1/8 l € 2,80<br>Fl 0,75 l € 16,00 |
| <u>Nemea</u><br><u>Boutari</u>        | AOC-Qualitätswein, trocken, aus dem Pelopones, Kirsch- und Zimtnoten im Bouquet, milder, nachhaltiger Geschmack, <b>Barrique</b>                         | 1/8 l € 2,90<br>Fl 0,75 l € 17,00 |
| <u>Kritikos</u><br><u>Boutari</u>     | trocken, lebendige Farbe, Aromen roter Früchte und Gewürzen und weicher, vollmundiger Geschmack  | 1/8 l € 2,80<br>Fl 0,75 l € 16,00 |
| <u>Ploes</u><br><u>Amalagos</u>       | Typischer Cabernet Sauvignon-Merlot Cuvee im Bordeaux-Stil, trocken  | 1/8 l € 3,20<br>Fl 0,75 l € 18,50 |
| <u>Mavrodaphne</u><br><u>Tsantali</u> | AOC-Dessertwein, süß, mit Ursprungsbezeichnung, feine Aromen von Pflaumen, Mokka, Kakao und Vanille, gepaart mit Zimt und Nelke, <b>Barrique</b>         | 1/8 l € 3,20<br>Fl 0,75 l € 18,50 |

## Bouteillenweine weiß offen

|                                     |   |                                   |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|
| <u>Athiri</u><br><u>Tsantali</u>    | Qualitätswein, trocken, leuchtend gelbe Farbe, blumig und frisch im Geschmack   | 1/8 l € 2,80<br>Fl 0,75 l € 16,00 |
| <u>Idipnoos</u><br><u>Simeonidi</u> | Qualitätswein, trocken, aus Kavala, goldgrüne Farbe, Aromen von Bananen, frischem Gras und Limette, fruchtig und erfrischend im Geschmack                         | 1/8 l € 2,80<br>Fl 0,75 l € 16,00 |
| <u>4 Epohes</u><br><u>Boutari</u>   | Moschofilero-Chardonay aus Pelopones, Edelholznuancen, mit feinem anhaltendem aromatischem Abgang   | 1/8 l € 4,20<br>Fl 0,75 l € 25,00 |
| <u>Samos</u><br><u>Tsantali</u>     | AOC-Dessertwein, aus der autochthonen Muskat-Rebe der ägäischen Insel Samos, zitronengelbe Farbe und ein elegantes Bouquet mit süßem, aromatischem Honiggeschmack | 1/8 l € 3,20<br>Fl 0,75 l € 18,50 |

**Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\*

## Bouteillenweine weiß

|   |  |        |         |
|---|--|--------|---------|
| <u>Retsina</u><br><u>Tsantali</u>       | <i>traditioneller, trockener Weißwein aus Attika, frisch-fruchtig, mit feinen Harzaromen</i>   | 0,75 l | € 18,00 |
| <u>Retsina</u><br><u>Malamatina</u>     | <i>geharzter, vollmundiger Weißwein, nach uralter Tradition hergestellt</i>  | 0,50 l | € 9,00  |
| <u>Agioritiko</u><br><u>Tsantali</u>    | <i>berühmter, trockener Wein aus dem heiligen Berg Athos mit fruchtigem Duft und einem vollen, edlen Geschmack, feine Säure</i>                                  | 0,75 l | € 21,00 |
| <u>Amethystos</u><br><u>Lazaridi</u>    | <i>eine Synthese aus der Sauvignon Blanc und der Semillon-Traube sowie der traditionellen ägäischen Sorte Assyrtiko, frisch-fruchtig, mit anhaltendem Abgang</i> | 0,75 l | € 28,00 |
| <u>Chateau Julia</u><br><u>Lazaridi</u> | <i>typischer Chardonnay, angenehme Säure, fruchtiger Abgang</i>  | 0,75 l | € 36,00 |
| <u>Moschofilero</u><br><u>Boutari</u>   | <i>trockener Weißwein aus Pelopones, Rosenblüten- und Quittenduft, knackige Säure im sehr aromatischen Geschmack</i>   | 0,75 l | € 25,00 |
| <u>Ploes</u><br><u>Amalagos</u>         | <i>Chardonnay-Assyrtiko Cuvee, trocken mit feiner mineralischer Note</i>   | 0,75 l | € 18,00 |



**Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\*

## Bouteillenweine rot

|   |  |        |         |
|---|--|--------|---------|
| <u><a href="#">Amethystos Lazaridi</a></u>      | <i>Komposition von Cabernet Sauvignon mit kleinen Mengen Merlot und Limnio, trocken, reicher Körper und hervorragende Beerentöne im Geschmack, <b>Barrique</b></i>                                 | 0,75 l | € 28,00 |
| <u><a href="#">Mirampelo Creta Olympias</a></u> | <i>Qualitätswein aus Kreta, trocken, sanft und gleichzeitig würzig, mit kräftigen Tanninen und einer guten Säurestruktur, <b>Barrique</b></i>  | 0,75 l | € 28,00 |
| <u><a href="#">Rapsani Tsantali</a></u>         | <i>AOC-Wein, trocken, aus den Hängen des Olymps, kräftige, rubinrote Farbe und ein feines Bouquet von Gewürzen und trockenen Beerenfrüchten, vollmundig und rund im Geschmack, <b>Barrique</b></i> | 0,75 l | € 25,00 |
| <u><a href="#">Metochi Tsantali</a></u>         | <i>trocken, aus den Hängen des Berges Athos, typische beerige Noten der Cabernet Sauvignon harmonisieren mit würzig-bitterer Struktur der Limnio, <b>Barrique</b></i>                              | 0,75 l | € 32,00 |
| <u><a href="#">Thema Pavlidi</a></u>            | <i>prachtvoller Wein aus Drama, dichte Syrah-Würze und Agiorgitiko-Kirsch im Bouquet, intensiv und samtig</i>  | 0,75 l | € 28,00 |
| <u><a href="#">Erytros Papagiannakos</a></u>    | <i>samtweiche und vollmundige Cabernet Sauvignon-Agiorgitiko Cuvee aus Attika, Kirsch- und Johannisbeernote, feiner Abgang, <b>Barrique</b></i>  | 0,75 l | € 22,00 |
| <u><a href="#">Merlot Simeonidis</a></u>        | <i>typische Kirschnoten mit Nuancen von Gewürzen und Vanille, langanhaltender Geschmack, <b>Barrique</b></i>   | 0,75 l | € 26,00 |



Alle Preise inklusive aller Abgaben und Steuern

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\*