

MEZE

SCHON PROBIERT? EINE FÜR GRIECHENLAND TYPISCHE VORSPEISE

aus verschiedenen kleinen Spezialitäten, die wir täglich frisch für Sie zubereiten

- 400 MEZE WARM** gefüllte Weinblätter, Blätterteig mit Fetakäse gefüllt, Kolokythokeftedes **7,40 €**
- 401 MEZE KALT** Zaziki, Melitzanosalata, Taramas, Fetakäse und selbstgemachtes Tirokafteri (Fetakäse, roter scharfer Paprika mit Pfeffer, Salz und Olivenöl) **7,40 €**

VORSPEISEN

- 50 SKORDALIA** Kartoffelpüree mit Knoblauch verfeinert **3,80 €**
- 1 DOLMADES** gefüllte Weinblätter mit Reis • F, P **5,80 €**
- 2 ZAZIKI** Joghurt mit Gurken und Knoblauch • G **4,40 €**
- 3 GEGRILLTE PEPERONI** mit frischem Knoblauch **5,90 €**
- 4 OCTOPUS VOM GRILL** • O, R **10,90 €**
- 5 GEBACKENE MELANZANI** mit Zaziki • A, C, G **7,90 €**
- 6 GEBACKENE ZUCCHINI** mit Zaziki • A, C, G **7,90 €**
- 7 GAVROS** gebackene Sardinen • A, D **7,80 €**
- 8 SCAMPI SAGANAKI** mit Schafskäse in Tomaten – Weinsauce • O, G, B **10,90 €**
- 9 MELITZANOSALAT** **4,90 €**
- 10 OCTOPUSSALAT** • O, R **7,80 €**
- 11 KOLOKYTHOKEFTEDES** Zucchiniküchlein mit Zaziki • A, G, C **6,90 €**
- 12 TARAMOSALATA** Fischrogencreme • D **4,60 €**
- 13 MUSCHELN AUS DEM BACKOFEN** mit Kräuterbutter • G, R **7,90 €**
- 14 DAKOS** Kretischer Gerstenzwieback mit geriebenen Tomaten, Feta, Oliven, Oregano, Petersilie und Olivenöl extra vergine • A, G **7,80 €**
- 15 KALTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN** Zaziki, Melitzanosalat, Taramosalata, Tirokafteri, Octopussalat, griechischer Fetakäse, Dolmadakia (mit Reis gefüllte Weinblätter) • D, F, G, O, R ... **19,60 €**
- 16 WARME PLATTE FÜR 2 PERSONEN** gefüllte Weinblätter mit Reis, Blätterteig mit Käse gefüllt, Zaziki, gebackene Auberginen, Zucchini, Kolokythokeftedes • A, C, F, G **19,60 €**
- 17 KALTE PLATTE FÜR 1 PERSON** • D, F, G, O, R **9,90 €**
- 18 WARME PLATTE FÜR 1 PERSON** • A, C, F, G **9,90 €**
- 118 KALAMARI FRITTIERT** dazu Skordalia • **9,90 €**

KÄSE

- 21 GRIECHISCHER FETA** mit Olivenöl extra vergine und Oregano • G **6,40 €**
- 22 TIROPITAKIA** Blätterteig mit Käse gefüllt • A, G **5,80 €**
- 23 FETA ÜBERBACKEN** mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln • G, L **7,90 €**
- 24 HALLOUMI** zypriotischer Ziegenkäse vom Grill • G, N **7,90 €**
- 25 SAGANAKI** gebackener Fetakäse • A, C, G **7,20 €**
- 26 GEGRILLTE PAPRIKA** mit Fetafüllung • G **6,90 €**
- 27 TYROKAFTERI** scharfe Fetacreme • G **4,90 €**
- 70 SAGANAKI** in knusprigen Filoteig mit Honig und Sesam • **7,90 €**

„Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“

SUPPEN

19	GEMÜSESUPPE • L	5,40 €
20	FISCHSUPPE • B, D, R	6,50 €

SALATE

28	SCAMPI auf gemischtem Salat • B	12,90 €
30	BAUERN Salat GROSS nach griechischer Art • G, O	8,90 €
31	GEMISCHTER Salat	4,20 €
32	KRAUT Salat • O	3,50 €
33	MANOURISALAT gegrillter Ziegenkäse auf Blattsalat, mit getrockneten Tomaten, Walnusskerne und Balsamico • G, O	10,90 €
34	RUCOLASALAT mit Pinienkernen, Graviera-Käse, Cocktailtomaten, Balsamico und getrocknete Tomaten • G, O	8,90 €

BROT & BEILAGEN

38	GRIECHISCHE PITTA Fladenbrot • A, G	2,40 €
39	KNOBLAUCH PITTA Fladenbrot • A, G	2,60 €
40	TOMATEN ODER BUTTERREIS • G	2,90 €
41	POMMES FRITTES	2,90 €
42	ROSMARIN-KARTOFFELN	4,40 €
43	FRISCHES GEMÜSE ODER GIGANTES (Riesenbohnen)	5,50 €
44	KNOBLAUCHBROT • A	2,80 €

FISCHGERICHTE

45	OCTOPUS VOM GRILL mit frischem Gemüse und gemischtem Salat • R	24,90 €
46	MOLOS PLATTE Kalamari, Seehecht, Scampi, Reis und gemischtem Salat • R, D, B, C, G	16,90 €
47	MYDIA Muscheln aus dem Backofen mit Kräuterbutter, Butterreis und gemischtem Salat • R, G	14,40 €
48	KALAMARI FRITTIERT mit Reis und gemischtem Salat • A, C, G, R	14,90 €
49	FISCHPLATTE VOM GRILL Scampi, Seehecht, Lachssteak, Kalamari und Octopus mit Rosmarin-Kartoffeln • B, D, R, C, G	25,90 €
51	SEEHECHT-FILET VOM GRILL mit Gemüse und gemischtem Salat • D, C, G	14,90 €
52	FISCHPLATTE VOM GRILL FÜR 2 PERSONEN • B, D, R, C, G	51,90 €
53	SCAMPI VOM GRILL mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat • B, C, G	20,60 €
54	KALAMARI VOM GRILL mit Reis und gemischtem Salat • C, G, R	14,90 €
55	KALAMARI UND SCAMPI VOM GRILL mit Reis und gemischtem Salat • B, C, G, R	17,80 €
56	FRISCHE GOLDBRASSE VOM GRILL mit Gemüse und gemischtem Salat • D	18,90 €
57	FRISCHES LACHSFILET VOM GRILL mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat • D, C, G	18,90 €
58	FRISCHER WOLFSBARSCH VOM GRILL mit Gemüse und gemischtem Salat • D	18,90 €

VOM GRILL

62	HÜHNERFILET AM SPIESS mit Zaziki, Pommes Frites und gemischtem Salat • G	13,60 €
63	SUZUKAKIA faschierte Laibchen mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • A, C, G	10,90 €
64	BIFTEKI faschiertes Fleisch gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Reis und gemischtem Salat • A, C, G ..	13,90 €
65	BAUERN SOUVLAKI mit Zaziki, Pommes Frites und gemischtem Salat • G	12,40 €
66	SOUVLAKI-SPIESSE mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat • G	12,80 €
67	SOUVLAKI mit Feta gefüllt, Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G	14,20 €
68	KALBSLEBER NACH BAUERNART gegrillt mit Reis, Zaziki, gerösteten Zwiebeln und gemischtem Salat • G	14,90 €
69	GYROS MIT ZAZIKI mit Reis und gemischtem Salat • G	12,80 €
72	LAMMFILET mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G	21,90 €
73	SCHWEINEMEDAILLON AM SPIESS mit frischem Gemüse, Zaziki und gemischtem Salat • G	17,90 €
74	LAMMKRONE mit Reis, Zaziki und gemischtem Salat • G	22,90 €
77	PUTENBRUSTFILET mit Metaxasauce, Reis und gemischtem Salat • G	13,90 €
78	TRILOGIA TELLER Rinderfilet, Lammfilet, Lammkrone mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G	22,90 €
79	RINDERFILET mit frischem Gemüse, Zaziki und gemischtem Salat • G.....	22,90 €
81	KORFU-TELLER Suzukakie, Souvlaki, Kalbsleber mit Zaziki, frischem Gemüse und gemischtem Salat • A, C, G	14,80 €
83	DELPHI-TELLER Schweinefiletspieß, Gyros mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G	14,80 €
84	TAVERNA-PLATTE Souvlaki, Gyros, Lammkrone, Kalbsleber mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G.....	17,50 €
85	PAROS-TELLER Gyros, Kalamari mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • G, R	13,90 €
86	BAUERN-PLATTE FÜR 2 PERSONEN Bauernsouvlaki mit Zaziki, Pommes Frites und gemischtem Salat • G	29,90 €
88	RHODOS-PLATTE FÜR 2 PERSONEN Lammkrone, Suzuki, Kalbsleber, Souvlaki, Gyros mit Zaziki, Reis und gemischtem Salat • A, C, G	43,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

90	BAUERN SPIESSCHEN mit Pommes Frites und gemischtem Salat • G	8,70 €
91	GYROS mit Pommes Frites und gemischtem Salat • G	8,70 €
92	KALAMARI mit Pommes Frites und gemischtem Salat • C, G, R	8,70 €
93	SUZUKAKIA mit Pommes Frites und gemischtem Salat • A, C, G	8,70 €
100	HÜHNERFILET AM SPIESS mit Pommes Frites und gemischtem Salat • A, C, G	8,70 €

SPAGHETTI

94	SPAGHETTI mit frischen Tomaten und Olivenöl • A	7,90 €
96	SPAGHETTI mit Scampi • A, B, D, R	14,90 €

AUS DEM BACKOFEN

99	MOUSSAKA Melanzani, Kartoffellauf mit Faschiertem überbacken mit Bechamelsauce und gemischtem Salat • A, C, G	13,90 €
101	STIFADO Lammstelze mit ganzen gekochten Zwiebeln, Feta und gemischtem Salat • G	16,90 €
102	LAMMSTELZE MIT SPAGHETTI Käse und gemischtem Salat • A, G	16,90 €
103	LAMMSTELZE MIT ROSMARIN-KARTOFFELN Fetakäse und gemischtem Salat • G	16,90 €
104	LAMMSTELZE MIT RIESENBOHNEN Fetakäse und gemischtem Salat • G	16,90 €
105	LAMMSTELZE MIT MELANZANI Fetakäse und gemischtem Salat • G	16,90 €
106	LAMMSTELZE MIT FRISCHEM GEMÜSE Fetakäse und gemischtem Salat • G	16,90 €
107	LAMMSTELZE MIT REISNUDELN Fetakäse und gemischtem Salat • G, A	16,90 €

AUS DER PFANNE

113	GYROS IN METAXASAUCHE mit Käse überbacken und gemischtem Salat • G	14,60 €
114	SCHWEINEMEDAILLONS in Käseweißweinsauce mit Zwiebeln, Paprika, Reis und gemischtem Salat • G, O	16,90 €
115	LAMMFILET in Käsesauce mit frischen Champignons dazu Butterreis und gemischter Salat • G, O	19,90 €
116	SCHWEINEMEDAILLONS UND RINDERFILET in Metaxasauce mit frischen Champignons, Butterreis und gemischtem Salat • G	19,90 €

WÄHLEN SIE AUF WUNSCH ALLE GERICHTE MIT BAUERN Salat STATT GEMISCHTEM Salat GEGEN EINEN AUFPREIS VON 2,00 €.
WÄHLEN SIE BEI ALLEN GERICHTEN STATT REIS, GEMÜSE, POMMES FRITES ODER KARTOFFELN ZUM GLEICHEN PREIS.
ALLE UNSERE SPEISEN WERDEN MIT ORIGINAL GRIECHISCHEM OLIVENÖL ZUBEREITET.
ALLE SPEISEN GIBT ES AUCH ZUM MITNEHMEN.

Taverne am Sachsengang

eines der besten Restaurants
in Niederösterreich

2018

gewählt von 18.000 Gourmetclub-Mitgliedern im

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

und ausgezeichnet mit



W. Hölzl
Wolfgang M. Hölzl
Falstaff-Präsident

Restaurantguide 2018

80
Punkte

DAS SAGT DER FALSTAFF

Nach der Renovierung präsentiert sich das griechische Restaurant im mediterranen Landhausstil mit einer hübschen Terrasse. Die Küche bietet ein großes Angebot an griechischen Speisen.

APERITIV

PROSECCO • ◦	0,1 l	3,20 €
PROSECCO VENETIANO Aperol, Frizzante, Soda, Orange, Eis • ◦	0,25 l	5,20 €
HIMBEER-PROSECCO Prosecco, Himbeersirup, Soda, Minze, Eis • ◦	0,25 l	5,20 €
APEROL SPRITZ Aperol, Weißwein, Soda, Orange, Eis • ◦	0,25 l	5,20 €
HUGO Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Eis • ◦	0,25 l	5,20 €
MOJITO Limetten, Havanna Club, Lime Juice, brauner Zucker, Soda, Minze, Eis	0,25 l	5,90 €
CAIPIRINHA Limetten, Cachaca, Lime Juice, brauner Zucker, Eis	0,25 l	5,90 €
GIN TONIC Gin, Tonic Water, Eis	4 cl	5,00 €
BACARDI COLA	4 cl	5,00 €
CAMPARI ORANGE ODER SODA	4 cl	4,50 €
WODKA LEMON ODER RED BULL	4 cl	6,00 €
MARTINI BIANCO	4 cl	4,00 €

SPIRITUOSEN

OYZO PLOMARI	0,2 l	12,00 €
TSIPOURO	2 cl	2,60 €
JÄGERMEISTER	2 cl	2,90 €
WHISKEY	4 cl	6,00 €
OYZO	2 cl	2,20 €
OBSTLER	2 cl	2,80 €
MARILLE	2 cl	2,80 €
WILLIAMS	2 cl	2,80 €
AVERNA	2 cl	2,80 €
METAXA 5 STERNE	2 cl	3,90 €
METAXA 40 JAHRE	2 cl	5,90 €
METAXA RESERVE	2 cl	6,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

RAUCH SAFT (Pfirsich, Marille, Schwarze Johannisbeere, Apfel, Orange)	0,3 l	2,80 €	
HIMBEER – SODA	0,3 l	1,90 €	0,5 l 2,90 €
SAFT GESPRITZT still	0,3 l	1,90 €	0,5 l 3,00 €
SAFT GESPRITZT prickelnd	0,3 l	1,90 €	0,5 l 3,40 €
FRUCADE ORANGE	0,33 l	2,80 €	
PEPSI COLA	0,33 l	2,60 €	0,5 l 3,60 €
PEPSI COLA LIGHT	0,33 l	2,60 €	
SODAWASSER	0,3 l	1,90 €	0,5 l 2,90 €
SEVEN UP	0,3 l	2,60 €	0,5 l 3,80 €
BITTER LEMON	0,2 l	2,80 €	
TONIC WATER	0,2 l	2,80 €	
SODA ZITRONE	0,3 l	1,90 €	0,5 l 2,90 €
GRIECHISCHES STILLES MINERALWASSER	0,5 l	2,80 €	1 l 5,40 €
GRIECHISCHES PRICKELNDES MINERALWASSER	0,75 l	4,80 €	
RAUCH EISTEE ZITRONE	0,3 l	2,60 €	0,5 l 3,60 €
RAUCH EISTEE PFIRSICH	0,3 l	2,60 €	0,5 l 3,60 €
ALMDUDLER	0,3 l	2,60 €	0,5 l 3,60 €
RED BULL	0,25 l	3,50 €	

BIERE

MYTHOS • A	0,3 l	3,50 €	
OTTAKRINGER BIER VOM FASS • A	0,3 l	3,20 €	0,5 l 4,20 €
OTTAKRINGER NULL KOMMA JOSEF • A			0,5 l 4,20 €
SCHNEIDERWEISSE • A			0,5 l 4,50 €
RADLER • A	0,3 l	3,20 €	0,5 l 4,20 €

OFFENE WEINE

ROTWEINE

ATHOS fruchtig herb • o	¼ l	4,20 €
HAUSWEIN trocken • o	¼ l	4,20 €
IMIGLYKOS lieblich • o	¼ l	4,40 €
MAKEDONIKOS halbtrocken • o	¼ l	4,40 €
MAVRODAPHNI Dessertwein, süß • o	¼ l	5,80 €

ROSÉWEINE

MAKEDONIKOS halbtrocken • o	¼ l	4,80 €
-----------------------------------	-----	--------

WEISSWEINE

ATHOS fruchtig herb • o	¼ l	4,20 €
HAUSWEIN trocken • o	¼ l	4,20 €
RETSINA geharzter Wein • o	¼ l	4,20 €
MAKEDONIKOS halbtrocken • o	¼ l	4,40 €
IMIGLYKOS lieblich • o	¼ l	4,20 €
SAMOS Dessertwein, süß • o	¼ l	5,40 €

SPRITZER weiß/rot	¼ l	3,20 €	½ 5,40 €
-------------------------	-----	--------	----------



GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstchen, Backwaren, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



KREBSTIERE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Eiertrogwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Fischertier Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würstchen, Würste, Surimi, Sardinienwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Viehfleisch



ERDNÜSSE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücklocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Dressings, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Panmes Frites)



SOJABOHNEN UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlerernährung, Diättrinken, Kaffeevollmilch



MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHEREZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Rohbratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelgürre, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



SCHALENFRÜCHTE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnussöl), Pasteten, Feinkostsalate (Walderf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müslikegel, Kekse, Dressings, Curry, Peisa, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Suppengrün, Gewürzbröt, Würst, Fleischerezeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Fleischerezeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



SESAMSAMEN UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Nusskernöl, Gebäck (fett und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

z.B. Fleischerezeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



LUPINEN UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerezeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUSS GEFÜGELTE ERZEUGNISSE

z.B. Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

QUALITÄTSWEINE

WEISS

HAUSWEIN PARANGA 2018 (Malagousia, Roditis) • o ⅛ l **3,20 €** 0,75 l **18,90 €**

Kir Yianni Estate – Amyndeon | Leicht und süffig!
Feine Muskataromen, weißer Pfirsich, frisch und lebendig.

MANTINIA 2018 (Moschofilero) • o ⅛ l **3,90 €** 0,75 l **22,90 €**

Tselepos Estate, Mantinia – Peloponnes | Frisch und fruchtig!
Zart, frisch, fruchtig, opulenten Aromen von weißen Blumen.

KTIMA WHITE 2018 (Sauvignon blanc, Assyrtiko) • o ⅛ l **4,90 €** 0,75 l **28,90 €**

BibliaChoraEstate–Makedonien | Klassischer Sauvignon mit fruchtig-würzigem Bukett!
Hellgrün, feine Mineralik, Paprika, vollmundig, langer Nachhall.

MALAGOUSIA 2018 • o ⅛ l **4,10 €** 0,75 l **23,90 €**

Zafeirakis Estate – Tyrnavos | Begeistert als Aperitif und auch mit Meeresfrüchten!
Intensive Nase, am Gaumen Zitrusaromen und Kräuteraromen.

CHATEAU JULIA (Chardonnay) • o ⅛ l **4,90 €** 0,75 l **28,90 €**

Costa Lazaridi Estate – Drama | Mit einem beeindruckend fruchtigen Aroma!
Noten von Ananas, Banane und Zitrone zeichnen diesen Wein aus.

SANTORINI 2018 (Assyrtiko) • o 0,75 l **39,90 €**

Sigalas Estate – Santorin | Ausgezeichnete Struktur mit grandioser Tiefe!
Noten von Ananas, Banane und Zitrone zeichnen diesen Wein aus.

ROSÉ

ROSÉ AKAKIES 2018 (Xinomavro) • o ⅛ l **3,90 €** 0,75 l **22,90 €**

Kir Yianni Estate – Amyndeon | Süffiger Rosé mit Finesse!
In der Nase zeigen sich Aromen von Erdbeeren und Kirschen.

ROSÉ AMETHYSTOS 2018 (Cabernet Sauvignon, Merlot) • o ⅛ l **4,40 €** 0,75 l **25,90 €**

Costa Lazaridi Estate – Drama | Ein gehaltvoller Rosé!
Im Gaumen samtig weich, rund und gut ausbalanciert.

ROSÉ RETSINA 2018 (100% Xinomavro) • o ⅛ l **3,90 €** 0,75 l **22,90 €**

Kechribari Estate – Thessaloniki | Xinomavro verleiht dem Wein Frische und harmonie!
Aromen von frischen Walderdbeeren, mit Harznoten ausbalanciert.

ROT

HAUSWEIN PARANGA 2017 (Syrah, Merlot, Xinomavro) • o ⅛ l **3,60 €** 0,75 l **20,90 €**

Kir Yianni Estate – Amyndeon | Leicht, würzig mit erfrischender Säure und milden Tanninen!
Charmante Aromen von roten Waldfrüchten und Kirschen.

NEMEA MEGAN AGAN 2015 (Agiorgitiko) • o ⅛ l **4,20 €** 0,75 l **24,90 €**

Papandonis Estate – Peloponnes | Ein toller Wein der Lust auf mehr macht!
Sehr fruchtig, samtig, weich und rund am Gaumen, reifes Bukett.

KTIMA RED 2017 (Cabernet Sauvignon, Merlot) • o ⅛ l **5,20 €** 0,75 l **30,90 €**

Biblia Chora Estate – Kavala | Beeindruckende Komplexität und Tiefe im Geschmack!
Stilvolle Cuvée mit kräutriger-pikanter roter Frucht am Gaumen.

LIMNIONA 2016 • o ⅛ l **4,60 €** 0,75 l **26,90 €**

Theopetra Estate – Larissa | Limniona ist die autochtone Rebsorte Thessaliens!
Weich und rund, ausbalancierte Säure, süßer würziger Geschmack.

NOSTOS ALEXANDRAS 2016 (Mouvedre, Syrah, Grenage) • o ⅛ l **4,90 €** 0,75 l **28,90 €**

Manousakis Estate – Kreta | Spannender Wein mit rohe Stilistik!
Mittelkräftig, Aromen von frischen Beeren, sehr aromatisch.

CHATEAU JULIA 2016 (Merlot) • o ⅛ l **4,50 €** 0,75 l **26,90 €**

Lazaridi Estate – Drama | Reichhaltig, fast Übermäßige Frucht!
Rote Johannisbeere, Kirschmarmelade, Minz-Schokolade, kräftig.

SYRAH 2016 • o ⅛ l **5,50 €** 0,75 l **32,90 €**

Costa Lazaridi Estate – Drama | Sehr intensives tiefrot, fast undurchdringlich!
Warm und großzügig, mit Tanninen und Aromen von Beeren.

ALPHA CUVÉE 2015 (Xinomavro, Merlot, Syrah) • o 0,75 l **41,90 €**

Alpha Estate – Amyndeon | Vollmundig und tief in dunklen Fruchtaromen!
Komplex, gut eingebundene Tannine, angenehme Extraktsüße.

DIAPAROS 2011 (Xinomavro) • o 0,75 l **59,90 €**

Kir Yianni Estate – Naousa | Ein Wein von Weltklasse!
Fein strukturiert, voluminös und äußerst altersgerecht.

SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO „EXTRA DRY“ MARSURET DOC • o 0,75 l **23,90 €**

Immer einer der besten Prosecco auf der Vinitaly - intensiv, frisch, trocken!

ROSÉ SEKT • o 0,75 l **26,90 €**

Kir Yianni, passt zu jedem Anlass!

CHAMPAGNER CUVÉE PREFERENCE - LASSALE • o 0,75 l **56,90 €**

Ein Geheimtipp unter den kleinen Champagner Häusern!

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL • o 0,75 l **84,60 €**

„R“ DE RUINART BRUT CHAMPAGNER (REIMS – CHAMPAGNE) • o 0,75 l **89,40 €**

Zartes Fruchtbouquet, frisch und prickelnd