



Im Jahre 1993 eröffneten die Brüder Athanasios und Ioannis Gravanis das Restaurant Tsatsiki.

Mit viel Mühe und Liebe haben sie ihre Gäste betreut. Nach dem Jahreswechsel 2021 auf 2022 trat Ioannis in den wohlverdienten Ruhestand.

Mit der alten Philosophie und frischen Ideen führen Athanasios Gravanis und sein Sohn Antonios das Restaurant jetzt weiter.



Aperitivs

Ouzo 2cl	€ 3,20	Prosecco (Glas)	€ 4,40
Metaxa 2cl	€ 3,20	Prosecco Orange (Glas)	€ 4,60
Metaxa Grande fine 2cl	€ 5,20	Martini 4cl <i>dry/bianco/rosso</i>	€ 4,80
Tsipouro 2cl	€ 3,50	Whisky Black Label 2cl	€ 3,70
Jägermeister 2cl	€ 3,40	Vodka Absolut 2cl	€ 3,40

Cocktails

Ouzo Ntogaki	€ 6,10	Ouzo Cocktail	€ 4,80	Amaretto Sour	€ 5,40
--------------	--------	---------------	--------	---------------	--------

Erfrischend & Spritzig

Weiss Gespritzter 1/4	€ 3,20
Aperol Spritzer	€ 4,40
Hugo Spritzer	€ 4,80
Aphrodite Spritzer	€ 5,10

Longdrinks 4cl

Campari Soda	€ 4,80
Campari Orange	€ 5,40
Ouzo Orange	€ 5,40
Vodka Orange	€ 6,20
Gin Tonic	€ 6,70





Bier vom Fass

Ottakringer

Krügel	0,50l	€ 4,50
Seidel	0,33l	€ 3,40

Budweiser

Krügel	0,50l	€ 4,80
Seidel	0,33l	€ 3,70

Bier aus der Flasche

Mythos	0,50l	€ 4,50
	0,33l	€ 3,40
Franziskaner (Weißbier)	0,50l	€ 4,70
Erdinger (Dunkles Bier)	0,50l	€ 4,70
Gösser (Alkoholfreies Bier)	0,33l	€ 3,40

Weine 1/8

Retsina (geharzt) weiß/rosé	€ 2,50
Hauswein weiß/rot/rosé	€ 2,50
Imiglykos (halbsüß) weiß/rot	€ 2,70
Samos (süß) weiß	€ 3,30
Mavrodafni (süß) rot	€ 3,30

Der Weinbau in Griechenland hat eine lange Tradition, die bis in die Antike zurückreicht.

Verkosten Sie einige der besten Tropfen und wählen Sie aus unserer reichhaltigen Weinkarte.



Alkoholfreie Getränke

Soda		0,25l/0,50l	€ 1,80/3,50
Soda Zitrone		0,25l/0,50l	€ 2,00/3,90
Apfelsaft 0,25	€ 2,70	gespritzt 1/2l	€ 4,40
Apfelsaft natürtrüb 0,25	€ 2,90	gespritzt 1/2l	€ 4,60
Orangensaft 0,25	€ 2,70	gespritzt 1/2l	€ 4,40

Flaschen

Mineral prickelnd/still		0,33l/0,75l	€ 2,70/5,60
Coca Cola		0,33l	€ 3,50
Coca Cola Zero		0,33l	€ 3,50
Fanta		0,33l	€ 3,50
Sprite		0,33l	€ 3,50
Almdudler		0,33l	€ 3,50
Eistee Pfirsich / Zitrone		0,33l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon		0,20l	€ 3,20
Schweppes Tonic		0,20l	€ 3,20
Pfirsichsaft		0,20l	€ 3,20
Johannisbeersaft		0,20l	€ 3,20



Eigene Kreationen

Bio-Holunder

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,50

Granatapfelsaft

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 5,10

Grana-Ho

*Granatapfelsaft, Soda, Minze, Limette,
Bio-Holunder 0,5 l*

€ 5,30

Ingwer-Limonade

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,80

Passionsfruchtsaft

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

€ 4,80

Gurken-Limonade

*Gurkenscheiben, Gurkensirup, Soda,
Zitronensaft, Minze, Limetten 0,5 l*

€ 4,50





Suppen

Tomatensuppe	€ 4,00
Gemüsesuppe	€ 4,10
Tagessuppe	€ 3,90

Salate

Choriatiki klein/groß	€ 5,90/8,90
Anamikti (gemischter Salat)	€ 4,50

Kalte Vorspeisen

Tsatsiki <i>Joghurt-Gurken-Salat mit Knoblauch und Dille</i>	€ 4,90	Dolmadakia <i>Weinblätter mit Reis gefüllt</i>	€ 4,50
Tarama <i>Fischrogensalat</i>	€ 4,70	Feta <i>Schafskäse mit Oliven, Oregano und Olivenöl</i>	€ 7,20
Fava <i>Spalterbsenpürree mit roten Zwiebeln und Olivenöl</i>	€ 4,50	Taverna <i>Tsatsiki, Fava, Skordalia, Tarama Feta, Dolmadaki und Oliven</i>	€ 8,10
Skordalia <i>Kartoffelpürree mit Knoblauch und Mayo</i>	€ 4,50		



Warme Vorspeisen

Feta Melati € 8,80

*Feta mit Filoteig umwickelt,
knusprig gebraten mit Honig
und Sesam*

Feta Mousses € 7,90

*Schafskäse in pikanter
Tomatensauce*

Kolokithia € 6,50

gebr. Zucchini mit Tsatsiki

Melitzanes € 6,50

gebr. Melanzani mit Tsatsiki

Spanakotiropitakia € 6,20

*Spinat-Käsetascherl,
gebraten*

Haloumi € 7,50

Ziegenkäse vom Grill

Mousakadaki € 8,90

Kleines Mousaka mit Tsatsiki

Gigantes € 5,20

Riesenbohnen in Tomatensauce

Rollo € 6,90

*gerollte Melanzani mit Käsefüllung
gebacken, dazu Tsatsiki*

Feta Fournou € 7,40

*Schafskäse pikant im
Tontopf*

Orektiki 1/2 Person(en) € 10,50/21,00

*Variationen kalter & warmer
Vorspeisen*

Meeresfrüchte Vorspeisen

Zeus Piato € 9,90

*mit gegrillten Kalamaria,
halbschaligen Muscheln und
Garnele (leicht auszulösen)*

Kalamarakia € 8,50

gegrillte Kalamari

Midia Psita € 7,10

*Muscheln in Halbschale,
gegrillt, mit Knoblauch*

Midia Tiganita € 6,60

*frittierte Muscheln mit
Fischrogencreme*

Marinato € 11,80

*Oktopus in Oregano-
Olivenöl-Essig*

Oktapodi Skaras € 13,20

gegrillter Oktopus mit Fava

Orektiko Gavro € 6,90

*knusprige Frühlingsfische
mit Skordalia*

Garides Saganaki € 10,90

*Ausgelöste Garnelen in
pikanter Tomaten-Fetakäse-Sauce
im Topf serviert*



Vom Grill

Kotopoulo Fileto € 15,10

*Hühnerfilet gegrillt mit Reis,
Gemüse, Kartoffeln*

Gyros € 13,90

*Vom Drehspieß, fein geschnitten,
mit Tsatsiki, Backofen-Kartoffeln,
Zwiebeln, Riesenbohnen*

Bifteki € 14,70

*Faschiertes Steak mit Fetakäse
gefüllt, mit Tsatsiki, Backofen-
Kartoffeln und Gigantes*

Zorbas € 14,10

*Suvlaki, Gyros, Faschiertes
Laibchen mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Arnisia Souvlakia € 17,50

*Lammspieße aus der Hüfte,
mit Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Ifigenia Platte

1/2 Personen € 17,50/€ 35,00

*Hühnerfilet, Lammkotelett,
Suvlaki, Gyros, mit Reis,
Gemüse und Kartoffeln*

Kreta Teller € 15,50

*Hühnerspieß und
Schweinslungenbratenspieß,
mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Omonia Souvlakia € 12,90

*Schweinfleischspieße,
mit Tsatsiki, Zwiebeln und
Backofen-Kartoffeln*

Spezial Souvlakia € 15,50

*Schweinslungenbratenspieße,
mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Paidakia € 22,90

*Lammkotelette aus der Krone mit
Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Kota Souvlakia € 15,50

*Hühnerfiletspieße, mit
Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Lammplatte

1/2 Personen € 19,50/€ 39,00

*Lammmedaillons,
Lammkotelett und Lammspieß
mit Reis, Gemüse & Kartoffeln*

Aristides der Gerechte **2 Personen** € 35,00

*Faschiertes Steak mit Feta gefüllt, Lammspieß, Hühnerspieß, Gyros
und Tsatsiki mit Reis, Gemüse und Kartoffeln*

Meze ab 2 Personen

*Meze ist eine kleine kulinarische Reise durch die griechische Küche,
bestehend aus kalten und warmen Vorspeisen, Fisch, Fleisch, Salat,
Beilagen und Nachspeise, die in mehreren Gängen serviert werden.*

€ 21,90 pro Person



Fisch

Kalamari Grill € 16,50
*mit Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Kalamari Fritti € 15,20
*mit Skordalia, Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Piatio Fantastiko € 17,20
*Oktopus, Kalamaria, halbschalige
Muscheln und Garnelen, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Platamon € 14,50
*Kalamari Fritti, Muscheln und
Frühlingsfische frittiert, mit
Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Piatio tu Psara
1 Person € 18,50
2 Personen € 37,00
*(vom Grill) Wolfsbarschfilet,
Kalamaria, Muscheln, Garnelen
(leicht auslösbar), mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Tsipoura Fileto € 15,50
*Goldbrassenfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Solomos € 16,90
*Lachsfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Garides € 18,90
*Garnelen (leicht auslösbar) mit
Salat, Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Branzino € 18,50
*als Ganzes gegrillt, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Gavros € 12,50
*Knusprige Frühlingsfische frittiert,
mit Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Poseidon
1 Person € 26,00
2 Personen € 52,00
*Ganzer Branzino, Kalamaria,
Garnelen und halbschalige
Muscheln, mit Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Fisch Meze ab 2 Personen

*Eine kulinarische Reise durch das Reich des Poseidon und der Ägäis
in mehreren Gängen serviert (Vorspeisen, Hauptspeisen, Dessert).*

*Tipp: Für einen Aufpreis von € 10,00 pro Person können Sie den
Dionysos an Bord mitnehmen. Er wird für die Weine sorgen.*

€ 32,00 pro Person



Vegetarisch

Tourlou € 11,90

Melanzani, Zucchini, Paprika, Kartoffeln in Tomatensauce, geschmort und im Tontopf mit Schafskäse überbacken

Barba Jannis € 12,50

Gebratene Melanzani, Zucchini, Ziegenkäse vom Grill, Spinat-Käse-Tascherl, mit Tsatsiki und Skordalia garniert

Melanzani tu Kipuru € 12,90

Gefüllte Melanzani mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln aus dem Backofen im Tontopf mit Fetakäse überbacken

Omis Eintopf € 10,50

Kartoffeln, flache grüne Bohnen, Erbsen in Tomatensauce mit Schmelzkäse im Tontopf

Chorfo Meze

ab 2 Personen

Vegetarische Meze in mehreren Gängen serviert (Vorspeise, Hauptspeisen, Dessert). Seien Sie zu Gast beim ersten bekannten Vegetarier der Antike (Sokrates).

Ihr Beitrag pro Person beträgt € 18,90



Fleisch & Fisch gemischt

Trata Platte

1 Person

€ 14,90

*mit Kalamari Fritti und Gyros,
garniert mit Tsatsiki, Kartoffeln
und Salat*

Aphrodite Platte

2 Personen

€ 36,00

*mit Muscheln, Kalamari, Frühlings-
fischen, 2 Stk. Hühnerfilet, 2 Stk.
Suvlaki, Gyros, garniert mit Reis,
Gemüse, Kartoffeln, Tsatsiki,
Skordalia und Salat.*

Traditionell

Mousaka

€ 14,50

*Auflauf mit Melanzani,
Faschiertem,
Kartoffeln, mit Bechamelsauce
gratiniert und mit Tsatsiki serviert*

Kreas Turlou

€ 18,90

*Zarte Lammstelze mit
mediterranem Gemüse in
Tomatensauce
mit Fetakäse überbacken*

Juvetsaki

€ 17,50

*Zarte Lammstelze mit
Teigreis in Tomatensauce*

Stifado

€ 17,50

*Zarte Lammstelze mit
Schalottenzwiebeln in
Tomatensauce*

Lamm Eintopf

€ 16,90

*Zarte Lammstelze mit
flachen grünen Bohnen
und Erbsen in Tomatensauce*

Tigania

€ 16,50

*Hühnerfilet in Käse-Wein-Sauce mit
gebratenen Melanzani und
Zucchini, Reis und Kartoffeln*

Kapari

€ 16,80

*Hühnerstreifen in Kapern-Zwiebel-
Senf-Sauce, serviert mit Reis*

Piperato

€ 17,90

*Lammmedaillons in Pfeffersauce,
mit Kartoffeln, Reis und Gemüse*



Beilagen

Reis	€ 3,20
Tagesgemüse	€ 3,20
Pommes Frites	€ 3,20
Kartoffeln	€ 3,20
Zucchiniestreifen	€ 4,50

Kindersteller

Hünerschnitzel mit Pommes	€ 6,90
Gyros mit Pommes	€ 6,90



Wir bedanken uns
herzlich für Ihren
Besuch bei uns.