



TSATSIKI

1993

*Im Jahre 1993 eröffnete die Familie
Gravanis das Restaurant Tsatsiki.
Begeben Sie sich auf eine kulinarische
Reise durch Griechenland und verbringen
Sie gemeinsam mit uns eine unvergessliche
Zeit mit köstlichen Spezialitäten.*



Spirituosen

Ouzo 2cl	€ 3,20	Jägermeister 2cl	€ 3,40
Metaxa 2cl	€ 3,20	Vodka Absolut 2cl	€ 3,40
Tsipouro 2cl	€ 3,50	Martini 4cl <i>dry/bianco/rosso</i>	€ 4,80
Ouzo Idoniko fl. 200ml	€ 14,90	Tsipouro Idoniko fl. 200ml <i>(griechischer Grappa)</i>	€ 18,90

Cocktails

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

Erfrischend & Spritzig

Weiss Gespritzter 1/4	€ 3,40	Hugo Spritzer	€ 5,80
Aperol Spritzer	€ 4,90	Aphrodite Spritzer	€ 6,20
Prosecco (Glas)	€ 4,40	<i>(Prosecco, Soda, Pomegranate juice)</i>	
		Prosecco Orange (Glas)	€ 4,60

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	€ 4,90
Seidel	0,33l	€ 3,60

Budweiser

Krügel	0,50l	€ 5,20
Seidel	0,33l	€ 3,90

Bier aus der Flasche

Mythos	0,50l	€ 4,90
	0,33l	€ 3,60
Franziskaner (Weißbier)	0,50l	€ 5,10
Erdinger (Dunkles Bier)	0,50l	€ 5,10
Gösser (Alkoholfreies Bier)	0,33l	€ 3,60

Weine 1/8

Retsina (geharzt) weiß/rosé	€ 2,90
Hauswein weiß/rot/rosé	€ 2,90
Imiglykos (halbsüß) weiß/rot	€ 3,10
Samos (süß) weiß	€ 3,50
Mavrodafni (süß) rot	€ 3,50

*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 naturtrüb 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	€ 3,70
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,70
Fanta	0,33l	€ 3,70
Sprite	0,33l	€ 3,70
Almdudler	0,33l	€ 3,70
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 3,70
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



Himbeer

€ 4,80

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

Bio-Holunder

€ 4,80

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

Granatapfelsaft

€ 5,50

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

Grana-Ho

€ 5,90

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

Ingwer-Limonade

€ 5,50

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

Passionsfruchtsaft

€ 5,50

Soda, Minze, Limetten 0,5 l

Gurken-Limonade

€ 5,20

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





Suppen

Tomatensuppe	€ 4,60
Gemüsesuppe	€ 4,80
Tagessuppe	€ 4,20

Salate

Choriatiki klein/groß (griech. Salat)	€ 6,90/10,50
Anamikti (gemischter Salat)	€ 4,90

Kalte Vorspeisen

Tsatsiki <i>Joghurt-Gurken-Salat mit Knoblauch und Dille</i>	€ 5,40	Dolmadakia <i>Weinblätter mit Reis gefüllt</i>	€ 4,90
Tarama <i>Fischrogensalat</i>	€ 5,40	Feta <i>Schafskäse mit Oliven, Oregano und Olivenöl</i>	€ 7,50
Fava <i>Spalterbsenpüree mit roten Zwiebeln und Olivenöl</i>	€ 4,90	Taverna <i>Tsatsiki, Fava, Skordalia, Tarama Feta, Dolmadaki und Oliven</i>	€ 8,10
Skordalia <i>Kartoffelpüree mit Knoblauch und Mayo</i>	€ 4,90	Elies <i>Oliven mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl</i>	€ 4,50



Warme Vorspeisen

Feta Melati € 8,80

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

Kolokithia € 7,20

gebr. Zucchini mit Tsatsiki

Melitzanes € 7,20

gebr. Melanzani mit Tsatsiki

Spanakotiropitakia € 6,90

*Spinat-Käsetascherl,
gebraten mit Tsatsiki*

Feta Fournou € 7,80

*Schafskäse pikant im
Tontopf*

Haloumi € 7,50

Ziegenkäse vom Grill

Mousakadaki € 9,50

Kleines Mousaka mit Tsatsiki

Gigantes € 6,20

Riesenbohnen in Tomatensauce

Rollo € 7,20

*gerollte Melanzani mit Käsefüllung
gebacken, dazu Tsatsiki*

Patatokeftedes € 7,20

*Kartoffelrösti,
serviert mit Tsatsiki*

Orektiki 1/2 Person(en) € 11,50/23,-

*Variationen kalter & warmer
Vorspeisen*

Meeresfrüchte Vorspeisen

Zeus Piato € 10,90

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

Kalamarakia € 9,50

gegrillte Kalamari

Midia Psita € 7,90

*Muscheln in Halbschale,
gegrillt, mit Knoblauch*

Midia Tiganita € 7,50

*frittierte Muscheln mit
Fischrogencreme*

Marinato € 12,90

*Oktopus in Oregano-
Olivenöl-Essig*

Oktapodi Skaras € 14,50

gegrillter Oktopus mit Fava

Orektiko Gavro € 7,90

*knusprige Frühlingsfische
mit Skordalia*

Garides Saganaki € 12,90

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

Vom Grill



Kotopoulo Fileto € 16,50

*Hühnerfilet gegrillt mit Reis,
Gemüse, Kartoffeln*

Gyros € 15,50

*Schweinefleisch vom Drehspeiß, fein
geschnitten, mit Tsatsiki, Backofen-
Kartoffeln, Zwiebeln, Riesenbohnen*

Bifteki € 16,90

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

Zorbas € 15,90

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

Arnisia Souvlakia € 18,90

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

Ifigenia Platte

1/2 Personen € 18,90/€ 37,80

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

Kreta Teller € 16,90

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

Omonia Souvlakia € 14,90

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

Spezial Souvlakia € 16,90

*Schweinslungenbratenspieße,
mit Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Paidakia € 24,90

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

Kota Souvlakia € 16,90

*Hühnerfiletspieße, mit
Reis, Gemüse, Kartoffeln*

Lammplatte

1/2 Personen € 20,90/€ 41,80

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

Aristides der Gerechte 2 Personen € 38,-

*Faschiertes Steak mit Feta gefüllt, Lammspeiß, Hühnerspeiß, 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.*

€ 24,90 pro Person



Fisch

Kalamari Grill € 19,50
*mit Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Kalamari Fritti € 18,20
*mit Skordalia, Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Piatio Fantastiko € 20,90
*Oktopus, Kalamaria, halbschalige
Muscheln und Garnelen, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Platamon € 16,50
*Kalamari Fritti, Muscheln und
Frühlingsfische frittiert, mit
Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Piatio tu Psara
1 Person € 21,50
2 Personen € 43,-
*(vom Grill) Wolfsbarschfilet,
Kalamaria, Muscheln, Garnelen
(leicht auslösbar), mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Tsipoura Fileto € 16,90
*Goldbrassenfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Solomos € 18,50
*Lachsfilet mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Garides Souvlaki € 20,90
*Ausgelöste Garnelenspieße mit
Kartoffeln, Zucchiniastreifen und Salat*

Branzino € 19,90
*als Ganzes gegrillt, mit Salat,
Kartoffeln, Zucchiniastreifen*

Gavros € 14,90
*Knusprige Frühlingsfische frittiert,
mit Skordalia, Salat, Kartoffeln,
Zucchiniastreifen*

Poseidon
1 Person € 28,-
2 Personen € 56,-
*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 € 10,90 pro Person können Sie den
Dionysos an Bord mitnehmen. Er wird für die Weine sorgen.*

€ 35,- pro Person



Vegetarisch

Tourlou

€ 14,90

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

Barba Jannis

€ 13,90

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

Melitzana tu Kipuru

€ 14,90

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

Omis Eintopf

€ 11,50

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).

€ 19,50 pro Person



Fleisch & Fisch gemischt

Trata Platte

1 Person

€ 16,90

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

Aphrodite Platte

2 Personen

€ 38,00

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

Traditionell

Mousaka

€ 16,50

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

Kreas Tourlou

€ 20,90

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

Juvetsaki

€ 19,50

*Zarte Lammstelze mit
Teigreis in Tomatensauce*

Stifado

€ 19,50

*Zarte Lammstelze mit
Schalottenzwiebeln in
Tomatensauce*

Lamm Eintopf

€ 19,50

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

Tigania

€ 18,90

*Hühnerfilet in Käsesauce mit
gebratenen Melanzani und
Zucchini, Reis und Kartoffeln*

Kapari

€ 18,50

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

Piperato

€ 19,50

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



Beilagen

Reis	€ 3,90
Tagesgemüse	€ 3,90
Pommes Frites	€ 3,90
Kartoffeln	€ 3,90
Zucchiniastreifen	€ 5,50

Kindereller

Hühnerschnitzel mit Pommes	€ 8,90
Gyros mit Pommes	€ 8,90



Wir bedanken uns
herzlich für Ihren
Besuch bei uns.