

A stylized, elegant monogram logo in a light gray color, featuring the letters 'D' and 'G' intertwined in a cursive script. The 'D' is positioned above the 'G', and they share a common vertical stem.

RESTAURANT DER GRIECHE

## **ZU GAST IN GRIECHENLAND,**

das heißt griechische Gastfreundschaft genießen, sich die landestypischen Köstlichkeiten schmecken lassen, ein Glas Retsina oder Ouzo trinken und in netter Gesellschaft neue Freunde finden.

Unsere Gäste schätzen die besondere Qualität und Frische unserer griechischen Küche, die regionaltypischen Spezialitäten und die authentische Atmosphäre.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie im Urlaub und doch wie zu Hause fühlen.

Guten Appetit – kalí órexi!

*Ihre Familie Salamanopoulos*

# *Speisen*

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

**Montag bis Sonntag**

**11 bis 23 Uhr**

**Warme Küche**

**11 bis 22 Uhr**

*Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.*

*Sokrates (470 – 399 v. Chr.), griechischer Philosoph*

## SUPPEN

σούπες – Soupes

<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>3,70</b>
<b>Gemüsesuppe</b>	<b>3,80</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>3,60</b>
<b>Hühnersuppe</b>	<b>3,90</b>
<b>Fischsuppe mit frischen Fischfiletstücken</b>	<b>4,10</b>

## SALATE

σαλάτες – Salátes

<b>Choriatiki</b>	<b>klein 4,90 groß 7,50</b>
Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Pfefferoni, Kapern, Oliven aus Kalamata, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	
<b>Santorini-Salat</b>	<b>9,80</b>
Vogersalat, Kirschtomaten, Kapern, Sardellen, Schafskäse, frischer Minze, Olivenöl, Balsamico-Essig und Koulouri (Sesam-Gebäck)	
<b>Kotopoulo-Salat</b>	<b>9,10</b>
Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	
<b>Halloumi-Salat</b>	<b>9,10</b>
Gegrillter Halloumi auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	
<b>Gyros-Salat</b>	<b>9,10</b>
Gyros auf knackigem Blattsalat, dazu Tomaten und Zucchiniestreifen	
<b>Kreta-Salat</b>	<b>7,80</b>
Dakos (kretischer Gerstenzwieback), Tomaten, Schafskäse, Oliven, Olivenöl	

## BROT

ψωμί – Psomí

<b>Knoblauchbrot</b>	<b>2,20</b>
4 Stück frisch gebackenes Brot	
<b>Pita</b>	<b>2,-</b>
Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch	
<b>Hausbrot im Korb</b>	<b>0,40</b>
Täglich frisch von der Bäckerei Reiter	

***Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.***

## KALTE VORSPEISEN

μεζέδες – **Mezédés**

<b>Tzatziki</b> Original griechisches Joghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	<b>3,90</b>
<b>Skordalia</b> Kartoffelpüree mit Knoblauch, Walnüssen und Olivenöl	<b>4,40</b>
<b>Taramosalata</b> Hausgemachter Fischrogensalat	<b>4,40</b>
<b>Melitzanosalata</b> Melanzaniaufstrich mit Olivenöl, Knoblauch und Mayonnaise	<b>4,80</b>
<b>Ktipiti</b> Scharfer Schafskäseaufstrich	<b>4,40</b>
<b>Fava Santorinis</b> Pürierte Spalterbsen aus Santorini, serviert mit Jungzwiebeln und Kapern	<b>4,40</b>
<b>Elies – Piperies</b> Feine Oliven aus Kalamata und milde Pfefferoni	<b>3,90</b>
<b>Mezes</b> Eine Auswahl verschiedener kalter Vorspeisen: Tzatziki, Skordalia, Taramosalata, Melitzanosalata, gefülltes Weinblatt, Tomaten, Riesenbohnen, Oliven und Pfefferoni	<b>7,90</b>

***Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.***

## WARME VORSPEISEN

ζεστά ορεκτικά – **Zestá Orektiká**

<b>Melitzanes tiganites</b> Gebackene Melanzani, dazu Tzatziki	5,40
<b>Kolokithakia tiganita</b> Gebackene Zucchini, dazu Tzatziki	5,40
<b>Dolmadakia</b> Hausgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Faschiertem, dazu hausgemachte Zitronensauce	6,60
<b>Tiropitakia</b> Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, garniert mit Tzatziki	5,40
<b>Spanakopitakia</b> Hausgemachter Blätterteig gefüllt mit Spinat und Käse, garniert mit Tzatziki	5,40
<b>Kolokithokeftedes</b> Zucchinihällchen, dazu Tzatziki	6,30
<b>Gigantes</b> Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse	4,80
<b>Sakis' Piatela (Empfehlung des Hauses)</b> Verschiedene warme Vorspeisenköstlichkeiten: gebackene Melanzani und Zucchini, gegrillter Hallou, Tiropitakia oder Spanakopitakia, gefülltes Weinblatt, Tzatziki	9,30

## AUSGEWÄHLTE KÄSESORTEN

τυριά – **Tiriá**

<b>Feta natur</b> Original griechischer Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln	5,40
<b>Fetaournou</b> Schafskäse aus dem Ofen, nach Art des Hauses	5,90
<b>Saganaki</b> Paniertes Schafskäse, garniert mit Tomaten und Zwiebeln	5,60
<b>Feta melomeni</b> Schafskäse im Blätterteig mit Sesam, Thymian und Honig	6,50
<b>Kefalotiri</b> Hartkäse aus Schafs- und Ziegenmilch, aus der Pfanne	6,60
<b>Halloumi</b> Gegrillter Ziegenkäse aus Zypern, dazu Apfelmarmelade mit schwarzen Rosinen	5,90
<b>Ladotiri</b> Gereifter Schafs- und Ziegenkäse aus Lesbos, aus der Pfanne, dazu Feigen-Pâté	6,80
<b>Talagani</b> Traditioneller Grillkäse aus Schafsmilch, dazu Apfelmarmelade mit schwarzen Rosinen	6,80

**OUZOMEZEDES**  
ούζομεζέδες – **Oúzomezédes**

<b>Midia tiganita</b> Gebackene Fleischmuscheln, dazu Tzatziki	<b>6,60</b>
<b>Midia Saganaki</b> Fleischmuscheln und griechischer Weichkäse in einer feinen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen aus Kreta	<b>7,30</b>
<b>Garides Saganaki</b> 3 Riesengarnelen aus dem Ofen in einer feinen Tomaten-Knoblauchsauce, mit Käse überbacken	<b>9,20</b>
<b>Oktapus</b> Gegrillter Oktopus mit feiner Oliven-Zitronensauce und Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	<b>8,80</b>
<b>Meeresfrüchtesalat</b> Marinierter kalter Oktopus und Calamari auf Blattsalaten der Saison	<b>9,80</b>
<b>Florinis</b> Gegrillte rote Paprika aus Florina gefüllt mit Schafskäse	<b>7,50</b>
<b>Gavros Fava</b> Frittierte Sardellen mit Fava Santorinis (Spalterbsenpüree)	<b>7,50</b>
<b>Ouzomezes (ab 2 Personen)</b> Eine Variation kleiner Gerichte, zusammengestellt vom Chef des Hauses	<b>29,-</b>

**RISOTTO**  
ριζότο – **Risotto**

<b>Schwarzes Risotto</b> mit frischen Tintenfischstücken und Sepia	<b>13,20</b>
<b>Risotto</b> mit Hühnerfleisch	<b>11,20</b>
<b>Risotto</b> mit Plzen und Trüffelöl	<b>12,50</b>
<b>Risotto</b> mit Meerensfrüchten	<b>12,90</b>
<b>Kitharoto mit Garnelen</b> 3 Riesengarnelen auf griechischem Teigreis in Tomatensauce, mit geriebenem Schafskäse	<b>14,90</b>

***Wir verwenden für alle unsere Speisen reines Olivenöl aus Kalamata.***

## VOM GRILL

σχάρα – S'chára

<b>Gyros</b> Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>10,90</b>
<b>Gyros Pita</b> Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki, Fladenbrot und Salat	<b>11,90</b>
<b>Bifteki</b> Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch mit feinen Gewürzen aus Thrakien, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>10,80</b>
<b>Bifteki gemisto</b> Faschiertes Laibchen aus Rind- und Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat (ca. 20 Minuten)	<b>12,80</b>
<b>Souvlaki</b> Traditioneller Schweinefleischspieß, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>11,80</b>
<b>Souvlaki Pita</b> Schweinefleischspieß mit hausgemachten Pommes frites, Tzatziki, Fladenbrot und Salat	<b>12,60</b>
<b>Kotopoulo Souvlaki</b> Feine Hühnerfiletspieße, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>12,50</b>
<b>Arnisio Souvlaki</b> Feine Lammfleischspieße, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>15,50</b>
<b>„Der Grieche“-Souvlaki (Empfehlung des Hauses)</b> Ein Spieß mit vier verschiedenen Filetstückchen, dazu hausgemachte Pommes frites, Gemüse und Tzatziki	<b>19,50</b>
<b>Paidakia</b> 5 Lammkronenkoteletts, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>18,50</b>
<b>Psaronefri</b> Gegrilltes Schweinefilet, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	<b>13,80</b>



## VOM GRILL

σχάρα – S'chára

<b>Arnasio Fileto</b>	<b>19,50</b>
Gegrilltes Lammfilet, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	
<b>Moschari Fileto</b>	<b>22,50</b>
Gegrilltes Rinderfilet (ca. 250 g), dazu Kräuterbutter, Gemüse, Tzatziki und Salat	
<b>Komotini-Teller</b>	<b>12,50</b>
Mix-Teller mit Gyros und Souvlaki, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat	
<b>Filoxenia-Teller</b>	<b>14,50</b>
Feiner Mix-Grill mit Gyros, Bifteki, Souvlaki und Lammkronenkotlet, dazu Tagesbeilage, Tzatziki und Salat	
<b>Lammteller</b>	<b>19,50</b>
Feine Lammfleisch-Kombination aus 2 Lammkronen, 1 Lammspieß und 1 Lammfilet, dazu Riesenbohnen, Tzatziki und Salat	
<b>Thessaloniki-Platte (ab 2 Personen)</b>	<b>34,-</b>
Mix-Grill-Platte mit Gyros, Schweinefleischspieß, Hühnerfiletspieß und Bifteki, dazu hausgemachte Pommes frites, Tzatziki und Salat	
<b>„Der Grieche“-Platte (ab 2 Personen)</b>	<b>48,-</b>
Eine besonders köstliche Kombination mit einer warmen Vorspeisenplatte, 2 Rinderfilets, 2 Lammfilets, 2 Lammkronenkoteletts, 2 Scampi und Gyros, dazu Metaxa-Sauce, ein großer Bauernsalat, Tagesbeilage und Tzatziki	

***Für einen Aufpreis von 2,50 servieren wir Ihnen gerne zu jedem Gericht statt des Beilagensalates einen kleinen griechischen Bauernsalat.***

## AUS DER PFANNE

από το τηγάνι – **Από το Tigáni**

<b>Elektra-Pfanne</b>	<b>14,50</b>
Hühnerfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat	
<b>Sofia-Pfanne</b>	<b>14,80</b>
Schweinefleischmedaillons in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat	
<b>Panos-Pfanne</b>	<b>19,80</b>
Lammfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat	
<b>Vasillis-Pfanne</b>	<b>22,80</b>
Rinderfilet in Metaxa-Sauce, dazu Dukaten-Chips und Salat	
<b>Tigania</b>	<b>12,90</b>
Verschiedene Fleischsorten aus der Pfanne in einer Tomaten-Gemüse-Sauce, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat	
<b>Champignon-Huhn</b>	<b>14,80</b>
Gebratenes Hühnerfilet mit Champignons in einer cremigen Weißweinsoße, dazu hausgemachte Pommes frites und Salat	

## GRIECHISCHE KLASSIKER AUS DEM OFEN

από τον φούρνο – **Από τον Fournó**

<b>Mousakas</b>	<b>11,50</b>
Weltweit bekannter, traditioneller griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce, dazu Tzatziki und Salat	
<b>Stelzi</b>	<b>15,50</b>
Magere Lammstelze mit frischem Gemüse	
<b>Loukaniko choriatico (Empfehlung des Chefs)</b>	<b>17,50</b>
Original Bauernwürstel aus Thrakien, dazu Melanzaniaufstrich, hausgemachte Pommes frites und Salat	
<b>Gyros überbacken</b>	<b>13,40</b>
Gyros in Metaxa-Sauce mit Käse überbacken, dazu Dukaten-Chips und Salat	
<b>Juvetsi</b>	<b>15,80</b>
Griechischer Eintopf mit Rindfleisch und Teigreis, im Tontopf geschmort und mit Käse überbacken	
<b>Stifado</b>	<b>15,80</b>
Traditioneller Rindfleisch-Eintopf mit Jungzwiebeln und Reis	

## FISCH

ψάρι – Psári

<b>Kalamari tiganito (TK)</b> Gebackener Tintenfisch, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat	<b>12,30</b>
<b>Kalamari psito (frisch)</b> Frische gegrillte Calamari, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat	<b>13,80</b>
<b>Kalamari gemisto (TK)</b> Tintenfisch gefüllt mit verschiedenen Käsesorten und Tomaten, dazu Fava Santorini (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat (ca. 30 Minuten)	<b>15,80</b>
<b>Garides psites (TK)</b> 5 Gegrillte Riesenscampi, dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat	<b>19,50</b>
<b>Solomos (frisch)</b> Gegrilltes Lachsfilet, dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat	<b>16,90</b>
<b>Tsipoura (frisch)</b> Gegrillte Goldbrasse (ca. 400 g), dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat (ca. 25 Minuten)	<b>19,80</b>
<b>Lavraki (frisch)</b> Gegrillter Wolfsbarsch (ca. 400 g), dazu Spinatreis, Tzatziki und Salat (ca. 25 Minuten)	<b>19,80</b>
<b>Santorini-Teller</b> Ein kulinarischer Genuss mit gebackenen Calamari, gebackenen Gavros (Sardellen), gegrilltem Goldbrassenfilet und gegrillten Scampi, dazu Fava Santorinis (Spalterbsenpüree), Tzatziki und Salat	<b>17,90</b>
<b>Hera-Platte vom Grill (ab 2 Personen)</b> Eine mediterrane Fischplatte mit einer Goldbrasse, Baby-Calamari, Scampi, Lachsfilet und Oktopus, dazu Spinatreis, Tzatziki und zwei Beilagensalate	<b>46,-</b>

***Für einen Aufpreis von 2,50 servieren wir Ihnen gerne zu jedem Gericht  
statt des Beilagensalates einen kleinen griechischen Bauernsalat.***

**VEGETARISCH**  
χορτοφαγικά – **Chortofagiká**

<b>To Piato tou Chortofagou</b>	<b>9,90</b>
Eine feine Variation verschiedener vegetarischer Gerichte, dazu Tzatziki und Salat	
<b>Papoutsaki tis Mamas</b>	<b>9,50</b>
Melanzani gefüllt mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und mit Käse überbacken, dazu Tzatziki und Salat	
<b>Tourlou</b>	<b>9,40</b>
Frisches Gemüse in Tomatensauce mit Knoblauch, feinen Gewürzen und Weichkäse, dazu Salat	
<b>Gemüsereis</b>	<b>8,20</b>
mit gegrilltem Talagani-Käse (traditioneller Grillkäse aus Schafsmilch), dazu Salat	

**VEGAN**  
αυστηρά χορτοφαγικά – **Avstirá Chortofagiká**

<b>Gartensalat</b>	<b>8,80</b>
Gegrilltes Gemüse, Florinis (gegrillte rote Paprika), Melanzani und Zucchini, serviert auf frisch geröstetem Brot, dazu Rucolasalat	

***Wir verwenden keine Geschmacksverstärker in unseren Speisen.***

***Wir liefern alle unsere Hauptspeisen auch gerne außer Haus.***

## BEILAGEN

γαρνιτούρες – Garnitúres

<b>Reis</b>	<b>2,80</b>
<b>Gemüsereis</b>	<b>4,30</b>
<b>Pommes frites</b>	<b>2,70</b>
<b>Hausgemachte Pommes frites</b>	<b>3,10</b>
<b>Dukaten-Chips</b>	<b>2,90</b>
<b>Tagesbeilage</b>	<b>3,20</b>
<b>Kitharaki (Teigreis)</b>	<b>3,80</b>

## KINDERTELLER

παιδικά πιάτα – Paidiká Piáta

<b>Souvlaki vom Schwein, dazu Pommes frites und Apfelmus</b>	<b>6,50</b>
<b>Souvlaki vom Huhn, dazu Pommes frites und Apfelmus</b>	<b>6,50</b>
<b>Bifteki, dazu Pommes frites und Apfelmus</b>	<b>6,50</b>
<b>Gyros vom Schwein, dazu Pommes frites und Apfelmus</b>	<b>6,50</b>
<b>Schnitzel vom Huhn, dazu Pommes frites und Ketchup</b>	<b>6,50</b>

Alle Kindergerichte werden mit einem kleinen alkoholfreien Getränk (Soda Himbeer, Apfelsaft, Orangensaft) serviert.

**ALEXIAS**  
**HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN**  
Σπιτικά Γλυκά – **Spitika Gliká**

<b>Baklava</b> Knuspriger Blätterteig mit Nüssen, Honig-Zimt-Sirup und Vanilleeis	<b>4,70</b>
<b>Ekmek Kataifi</b> Teigfädenkuchen mit Vanillepuddingcreme und Vanilleeis	<b>4,90</b>
<b>Schoko-Soufflé</b> mit Vanilleeis	<b>5,80</b>
<b>Joghurt mit Honig</b> Original griechisches Joghurt mit Berghonig und Nüssen	<b>4,10</b>
<b>Joghurt mit Karotten</b> Original griechisches Joghurt mit Karottenmarmelade	<b>4,-</b>
<b>Nachspeisenvariation</b>	<b>6,80</b>
<b>Tagesnachspeise</b>	<b>4,20</b>

# *Getränke*

## BIER VOM FASS

<b>Zipfer Urtyp</b>	0,3 l 3,50	0,5 l 4,-
<b>Schladminger BioZwickl</b>	0,3 l 3,50	0,5 l 4,-
<b>Gösser NaturRadler</b>	0,3 l 3,50	0,5 l 4,-

## FLASCHENBIER

<b>Edelweiss Hefetrüb</b>	0,5 l 4,-
<b>Wieselburger Schwarzbier</b>	0,5 l 4,20
<b>Vergina</b> Original griechisches Bier	0,33 l 3,60
<b>Vergina Red</b> Original griechisches Bier	0,3 l 3,80
<b>Vergina Black</b> Original griechisches Bier	0,3 l 3,80
<b>Gösser NaturGold</b> Alkoholfrei	0,33 l 3,30

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Römerquelle Mineralwasser</b> Prickelnd   ohne	0,33 l 2,60	0,75 l 5,20
<b>Sodawasser</b>	0,3 l 1,90	0,5 l 3,10
<b>Soda</b> Zitrone   Himbeere	0,3 l 2,10	0,5 l 3,30
<b>Coca Cola</b>   light*   Zero*   life		0,33 l 3,10
<b>Almdudler</b>   Frucade   Sprite		0,33 l 3,10
<b>Lipton Eistee</b> Pfirsich   Zitrone		0,33 l 3,10
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale		0,2 l 2,80
<b>Pago-Säfte</b>		
Orange   Apfel		0,25 l 2,90
Marille   Johannisbeere   Erdbeere		0,2 l 2,90
Gespritzt	0,3 l 3,10	0,5 l 3,70

\* Enthält eine Phenylalaninquelle



## APERITIFS

<b>Ouzo</b>	4 cl 3,20
<b>Ouzo mit Orange</b>	4 cl 3,90
<b>Campari</b> Orange   Soda	4 cl 3,90
<b>Martini</b> bianco   dry	5 cl 3,90

## METAXA GRIECHISCHER WEINBRAND

<b>Metaxa 5*</b>	2 cl 4,-
<b>Metaxa 7*</b>	2 cl 4,60
<b>Metaxa Grande Fine</b>	2 cl 5,10
<b>Metaxa Private Reserve 1888</b>	2 cl 9,40

## BITTER

<b>Fernet Branca</b>	2 cl 3,80
<b>Jägermeister</b>	2 cl 3,80
<b>Averna</b>	2 cl 3,70
<b>Ramazotti</b>	2 cl 3,70

## DIGESTIFS

<b>Tsipouro</b>	2 cl 3,80
<b>Grappa</b>	2 cl 3,80

## SPIRITUOSEN

<b>Whiskey</b>	2 cl 4,-
<b>Wodka</b>	2 cl 4,-
<b>Gin</b>	2 cl 4,-
<b>Tequila</b>	2 cl 4,-
<b>Bacardi</b>	2 cl 4,-

## KAFFEE & TEE

<b>Griechischer Kaffee</b>	<b>3,40</b>
<b>Espresso   kleiner Schwarzer</b>	<b>2,40</b>
<b>Doppelter Espresso   großer Schwarzer</b>	<b>3,40</b>
<b>Verlängerter Schwarzer</b>	<b>2,80</b>
<b>Verlängerter Brauner</b>	<b>3,00</b>
<b>Macchiato   kleiner Brauner</b>	<b>2,60</b>
<b>Doppelter Macchiato   großer Brauner</b>	<b>3,60</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,60</b>
<b>Melange</b>	<b>3,20</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,80</b>
<b>Bio-Tee</b> mit griechischem roten Safran in den Sorten: Schwarztee mit Zitrone und grüner Minze   Kräutertee mit Honig und Orange Kräutertee mit Zimt und Nelke   Kräutertee mit Rosmarin und Thymian Kräutertee mit Salbei und Zitronenverbene   Kräutertee mit Minze und Zitronengras Grüner Tee mit Ingwer und Lakritze	<b>2,90</b>

## WIE IM URLAUB

<b>Frappé</b>	<b>3,40</b>
<b>Frappé mit Vanilleeis</b>	<b>3,90</b>
<b>Freddo Espresso</b>	<b>3,10</b>
<b>Freddo Cappuccino</b>	<b>3,80</b>

# Delikatessen-Shop

Sie sind auf der Suche nach einem kulinarischen Geschenk oder möchten unsere Rezepte zu Hause mit original griechischen Zutaten nachkochen? Besuchen Sie unseren Delikatessen-Shop „To Pantopolio“ im Eingangsbereich des Restaurants.

# Catering & Buffet

Sie haben Gäste oder planen eine Veranstaltung? Wir helfen Ihnen gerne und richten für Sie das Buffet aus. Fragen Sie unser Team nach den verschiedenen Möglichkeiten.

# Gutscheine



Schenken Sie griechische Gastfreundschaft. Ein Gutschein vom Restaurant „Der Grieche“ passt perfekt für jeden Anlass! Unser Team berät Sie gerne.

# *Der Grieche*

Hauptplatz 5, 2100 Korneuburg

Reservierungen unter 02262/64685

restaurant@dergrieche.co.at

www.dergrieche.co.at

Like us on Facebook: [www.facebook.com/DerGriecheKorneuburg](http://www.facebook.com/DerGriecheKorneuburg)