

...ein Stückchen  
Griechenland



## GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

ÖFFNUNGSZEITEN  
11:00 – 24:00 UHR  
SONN- & FEIERTAGE  
GEÖFFNET  
ALLE SPEISEN  
HAUSGEMACHT

## KALOS ILTHATE

HERZLICH WILLKOMMEN

Lassen Sie sich vom Flair Griechenlands verzaubern.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden, mit guten  
Speisen und Weinen der griechischen Küche.

Wir bieten Ihnen für Geburtstage, Hochzeiten,  
Feste, Firmenfeiern oder diversen Veranstaltungen, vom  
Buffet bis zum Menü kreative Vorschläge an.

Erleben Sie schöne Stunden mit unserem Retsina Team.  
Gerne beraten wir Sie persönlich.

## KALI OREXI

GUTEN APPETIT

1010 Wien  
Gonzagagasse 3  
Tel.: 01 535 26 21

1140 Wien  
Linzerstraße 237a  
Tel.: 01 419 80 26

1160 Wien  
Thaliastraße 132  
Tel.: 01 486 23 96

1170 Wien  
Hernalser  
Hauptstraße 68  
Tel.: 01 405 79 79



# SUPPEN

## **CHORTOSOUPA** [A, C, G, L]

Gemüsesuppe

## **TOMATOSOUPA** [A, C, G]

Tomatensuppe mit Teigreis

## **TOMATOSOUPA ME FETA** [A, C, G]

Tomatensuppe mit Teigreis und Feta

## **SKORDO SOUPA** [A, C, G]

Knoblauchcremesuppe mit Brotroutons

# SALATE

## **CHORATIKI SALATA** [G,M]

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta und Öl

## **SALATA ME GYROS** [A,C,G,M]

Gyros auf gemischtem Salat und Tzatziki

## **TOMATOSALATA**

Tomatensalat mit Oliven, Zwiebeln und Öl

## **PRASINISALATA** [G,M]

Frischer Blattsalat mit Knoblauch-Joghurt-Dressing

## **ANAMIKI SALATA** [G,M]

Gemischter Salat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Oliven und Joghurt-Dressing

## **SALATA GIA ATHLITES** [G,M]

Gegrillte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat mit Joghurt-Dressing

## **SALATA CHTAPODI** [M,R]

Marinierter Oktopus auf Salat mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing

## **TONOSALATA** [D,M,R]

Thunfisch auf frischem Salat mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing



# KALTE VORSPESI

## **MEZEDES** [A,B,C,D,G,L,M,R]

Kalter Vorspeiseteller mit Tzatziki, Skordalia, Humus, Taramosalata, Melitzanosalat, Dolmadakia, Feta und Oliven

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**

## **RETSINA PLAKA MEZEDES** [A,B,C,D,G,L,M,R]

Kalter und Warmer Vorspeiseteller mit Tzatziki, Skordalia, Taramosalata, Melitzanosalat, Dolmadakia, Feta und Oliven, gebackene Zucchini, Melanzani, Käsetasche und Feta

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**

## **TZATZIKI** [G]

Original Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch

## **SKORDALIA** [A,C,G,I]

Original Griechischer Kartoffel-Knoblauch-Püree (wird kalt serviert)

## **TARAMOSALATA** [A,C,G,D,L,R]

Griechischer Fisch-Eier Püree hausgemacht

## **HUMUS** [A,C,G,I]

Hausgemachte Kichererbsenpaste mit Olivenöl

## **MELITZANOSALATA** [G]

Geräucherter Melanzani Aufstrich mit Feta-Stückchen, Olivenöl und Knoblauch

## **DOLMADAKIA** [A,M]

Eingelegte Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Salat und Tzatziki

## **ELIES**

Sonnengereifte Oliven auf Salat mit Oregano

## **FETA** [G,M]

Griechischer Schafskäse mit Oliven, Salat und Oregano



# WARME VORSPEISEN

## **MELITZANES TIGANITES** [A,C,G,M]

Gebackene Melanzani mit Tzatziki

## **KOLOKITHAKIA TIGANITA** [A,C,G,M]

Gebackene Zucchini mit Tzatziki

## **FETA SACHANAKI** [A,C,G,M]

Feta in Letscho Gemüse

## **GIGANTES PLAKI** [G]

Gekochte Wachtelbohnen in Tomatensauce

## **SPANAKOPITAKIA** [A,C,G,M]

Spinat- Fetastrudel mit gemischtem Salat und Tzatziki

## **TIROPITAKIA** [A,C,G,M]

Blätterteigtaschen gefüllt mit Feta dazu Salat und Tzatziki

## **TOURLOU** [A,C,G,M]

Gemüse Eintopf in Tomatensauce aus dem Backofen dazu ein Stück Feta (Grob geschnittene Melanzani, Zucchini, Paprika und Zwiebel)

## **HALLOUMI** [G]

Gegrillter Ziegenkäse mit Salat und Tzatziki

## **FETA PANNE** [A,C,G,M]

Panierter Feta mit Salat und Tzatziki

## **RETSINA WARME VORSPEISEN PLATTE** [A,C,D,G,L,M]

Gebackene Melanzani, Zucchini, Feta, Käsetaschen dazu Tzatziki und Skordalia

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**



# MEERES VORSPESIEN

## **MIDIA TIGANITA** [A,B,C,D,G,L,M,R]

Gebackene Muscheln mit Salat und Skordalia

## **KAMARAKIA MIKRO PIATO** [A,C,G,R]

Calamari gebacken dazu gemischter Salat und Skordalia

## **MIDIA SACHANAKI** [A,C,G,M,O,R]

- Muschel-Pfännchen in hausgemachter Tomatensauce
- Muschel-Pfännchen in Knoblauch-Sauce
- Muschel-Pfännchen in Weißwein-Knoblauch-Sauce

## **MIDIA SKORDATA (RIESENMUSCHELN)** [A,C,G,M,O,R]

- Grünschalmuscheln aus der Pfanne in Knoblauch- Sauce
- Grünschalmuscheln aus der Pfanne in Tomaten- Knoblauch- Sauce
- Grünschalmuscheln aus der Pfanne in Weißwein-Knoblauch-Sauce

## **GARIDES SAGANAKI** [A,B,G,O]

- Schrimps Pfännchen in Zitronen-Weißwein-Sauce
- Schrimps Pfännchen in Tomaten-Knoblauch-Sauce

## **RETSINA MEERES VORPEISEN PLATTE** [A,B,C,D,G,L,M,R]

Calamari, Miesmuscheln, Riesengarnelen, Grünschalmuscheln, Sardinen, dazu gemischter Salat und Skordalia

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**

## BEILAGEN

Fisolen, Reis, Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Pita - Knusprig gegrilltes Germteigbrot mit Knoblauch und Olivenöl [G]

\* Skordalia (Kartoffelpüree) wird kalt serviert.



# GRILL SPEZIALITAETEN

## RETSINA SOUVLAKI PLATTE

Gemischter Spieß-Teller vom Lamm, Huhn, Schwein, Faschiertes, dazu Reis, Gemüse und Salat

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**

## RETSINA GRILL PLATTE [M]

mit Gyros, Hühnerbrust, Lammkotelett, Faschierte Laibchen, Schweinespieß, dazu Reis, Gemüse und Salat

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen**

## GYROS [G,M]

Fleisch vom Drehspieß

**Gyros Teller** mit Reis, gemischtem Salat und Tzatziki [G,M]

**Gyros Teller** mit gegrilltem Feta, Salat, Reis und Tzatziki [G,M]

**Gyros Teller** mit Spiegelei, Reis, Salat und Tzatziki [G,C,M]

## VOM LAMM

### ARNISIO STEAK [A,C,G,M]

Lammsteak natur gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Gemüse, Bratkartoff und Salat

### PAIDAKIA [A,C,G,M]

Zartes Jung Lammkotelett mit Reis, Gemüse und Salat

### SOUVLAKI ARNISIO [A,C,G,M]

Lammfleisch am Spieß mit Reis, Salat und Tzatziki



# GRILL SPEZIALITÄTEN

## VOM SCHWEIN

### **CHIRINO FILETO SOUVLAKI** [A,C,G,M]

Schweinslungen Medaillons am Spieß, dazu Reis und Gemüse

### **SOUVLAKI OMONIAS** [G,M]

Schweinsschopf am Spieß, dazu Pommes, Salat und Tzatziki

### **BRISOLES** [G,M]

Schweinskotelett mit Pommes, Salat und Tzatziki

## VOM HUHN

### **KOTOPOULO SKARAS** [G,M]

Hühnerbrustfilet, dazu Pommes, Tzatziki und Salat

### **KOTOPOULO ME FETA** [A,C,G,M]

Hühnerbrustfilet gefüllt (Feta, Tomaten, Zwiebel) dazu Reis, Gemüse und Tzatziki

### **SOUVLAKI KOTOPOULO** [A,C,G,M]

Hühnerspieß mit Reis, Salat und Tzatziki

## VOM RIND UND KALB

### **BIFTEKI** [G,M]

Faschierte Laibchen

**Bifteki** mit Pommes, gemischtem Salat und Tzatziki [A,C,G,M]

**Bifteki** mit Feta gefüllt, dazu Kartoffel, Salat und Tzatziki [A,C,G,M]

**Bifteki** mit Spiegelei auf warmen Kartoffelpüree [A,C,G,L,M]



# PFANNENGERICHTE

## **ARNI SKORDATO** [A,C,G,M]

Lammkotelett in Knoblauchsauce mit Reis und Gemüse

## **KOTOPOULO KRASATO** [A,C,G,M,O]

Hühnerbrustfilet in Weinsauce mit Reis und Bratkartofel

## **KOTOPOULO ME TOMATA** [A,C,G,M]

Hühnerbruststücke in Tomatensauce mit Reis und Bratkartofel

## **KAFTERO** [A,C,G,M]

Schweinsmedaillons mit Gemüse in Butter gebraten, dazu Reis

## **ARNISIO SOTE** [A,C,G,M]

Lammfleisch in Tomatensauce mit Reis

## **GYROS SOTE** [A,C,G,M]

Gyros in hausgemachter Tomatensauce, dazu Reis

## **ARNI RIGANATO** [G,M]

Lammhinterhaxe „ausgelöst“ in Oreganosauce mit Reis und Gemüse

## **ARNI TIGANITO** [G,M]

Geschmorte Lammhinterhaxe „ausgelöst“ in Knoblauchsauce mit Reis und Gemüse

## **GIGANTES KREAS**

Riesenbohnen mit Kalbfleisch in Tomatensauce dazu Reis

# VEGETARISCH

## **MELITZANES IMAM** [A,C,G,M]

Melanzani gefüllt mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Feta, in Tomatensauce, dazu Reis und Tzatziki

## **GEMÜSE MOUSAKA** [A,C,G,M]

Saftiger Melanzaniauflauf mit Gemüse, Bechamelhaube, dazu Tzatziki

## **BRIAMI** [G, M]

Melanzani, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten vom Grill mit Tzatziki



# FISCH SPEZIALITÄTEN

## **PSARIA SKARAS** [A,C,D,G,L,M]

Gegrillter Zanderfilet mit gemischtem Salat und Skordalia

## **GLOSSA** [A,C,D,G,L,M]

Seezunge im Ganzen gegrillt mit Gemüse, Salat und Skordalia

## **TSIPOURA** [A,C,D,G,L,M]

Goldbrasse im Ganzen gegrillt mit Gemüse, Salat und Skordalia

## **SOLOMOS** [A,C,D,G,L,M]

Lochssteak gegrillt mit gemischtem Salat und Skordalia

## **GARIDES MEGALES** [A,B,C,G,L,M]

- Riesenscampi gegrillt, dazu Reis, Salat und Skordalia
- Riesenscampi in Knoblauchsauce dazu Reis und Salat

## **SARDELLES** [A,C,D,G,L,M]

- Knusprige Sardinen gegrillt mit Salat und Skordalia
- Knusprige Sardinen gebacken mit Salat und Skordalia

## **CALAMARI** [A,C,G,L,M,R]

- Calamari gegrillt mit gemischtem Salat und Skordalia
- Calamari gebacken mit gemischtem Salat und Skordalia
- Calamari gegrillt mit Feta gefüllt, dazu Salat und Skordalia
- Calamari gegrillt mit Spinat-Feta gefüllt, dazu Salat und Skordalia

## **OKTAPODI SKARAS** [A,C,G,L,M,R]

Oktopus gegrillt mit Paprikastreifen und Oliven, dazu Salat und Skordalia

## **RETSINA FISCH PLATTE** [A,B,C,D,G,L,M,R]

Riesengarnelen, Calamari, Sardinen, Grünschalmuscheln mit gemischtem Salat, Bratkartoffeln und Skordalia

**Für 1 Person** mit Zanderfilet

**Für 2 Personen** mit 2 Stück Zanderfilet

**Für 1 Person** mit einer Goldbrasse im Ganzen

**Für 2 Personen** mit 2 Stück Goldbrassen im Ganzen

\* Skordalia (Kartoffelpüree) wird kalt serviert.



# UNSER KOCH EMPFIEHLT

## **MOUSSAKA** [A,C,G]

Saftiger Melanzaniauflauf auf Kartoffelscheiben mit Faschiertem vom Rind und Bechamelsauce, dazu Tzatziki

## **LACHANODOLMADES** [G]

Hausgemachte Krautrouladen in Zitronensauce mit Kartoffeln

## **PAPUTSAKI** [A,C,G]

Melanzani gefüllt mit Faschiertem vom Rind und Bechamelhaube, dazu Kartoffeln und Tzatziki

## **STIFADO** [A,C,G]

Schmortopf mit zartem Kalbfleisch, Perlenzwiebeln und Kartoffeln in Tomatensauce

## **ARNI EXOCHIKO** [A,C,G]

Lamm nach Art des Hauses, ausgeklöste Keule mit Gemüse in Tomatensauce, garniert mit Feta, im Tontopf

## **ARNI PSITO** [A,C,G]

Lammbraten ausgelöst vom Schlögl mit Reis und Bratensaft

## **KOTSI** [A,C,G]

Lammstelze im Ganzen gedünstet, dazu Reis und Gemüse

## **KOTSI ME LEMONI** [A,C,G]

Lammstelze im Ganzen mit Zitronensauce gedünstet, dazu Reis und Gemüse

## **ARNISIO FILETO STEAK** [A,C,G,M]

Lammsteak gegrillt in Pfeffersauce, dazu geröstete Zwiebel, Bratkartoffeln und Salat

## **SUPRI** [G,M]

Melanzani gefüllt mit Lammstücke und gerösteten Zwiebeln dazu Tzatziki und Kartoffel



# NACHSPEISE

## **HAUSGEMACHTE PALATSCHINKEN** [A,C,G]

- 2 Stk. Palatschinken mit Vanille Eis
- 2 Stk. Palatschinken mit Marmelade oder Schokolade

## **GIAOURTI ME KARYDIA KAI MELI** [C,G,H]

Griechisches Joghurt mit Nüssen und Honig

## **BAKLAVA** [A,C,G,H]

Hausgemachter Blätterteigstrudel mit Nüssen, Mandeln und Honig

## **KREMA KARAMELE** [C,G,H]

Hausgemachte Creme Caramel mit Schlagobers und Schokosauce

## **KREMA KARAMELE ME RUMI** [C,G,H]

Hausgemachte Creme Caramel mit Rum flambiert

## **PAGOTO** [C,G,H]

Eis Coup (Schoko-, Vanille- und Erdbeereis) mit Schlagobers und Schokosauce

## **GALAKTOBURIKO** [A,C,G,H]

Hausgemachter Grieß-Strudel

## **HALVA** [A,G,N]

Sesampastete mit Zitrone

## **RIZOGALO** [A,C,G]

Hausgemachter Milchreis (mit Zimt)

## **DESSERTPLATTE** [A,C,G,H,N]

Baklava, Gries-Strudel, Joghurt mit Honig, Halva, Früchtesalat dazu Schlagobers und Schokosauce

**Für 1 Person**

**Für 2 Personen** mit Creme Caramel



# KAFFEE

**KLEINER BRAUNER** [G]

**GROSSER BRAUNER** [G]

**ESPRESSO KLEIN**

**ESPRESSO GROSS**

**MELANGE** [G]

**MELANGE** Koffeinfrei [G]

**HÄFERLKAFFEE** [G]

Große Tasse Kaffee mit aufgeschäumter Milch

**CAFE LATTE** [G]

**CAPPUCCINO MIT SCHLAGOBERS** [C,G]

**GRIECHISCHER KAFFEE MIT LOKUMI**

# HEISSGETRÄENKE

**GRIECHISCHER BERG TEE**

**PORTION TEE** [G]

(Natur, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Grüne, Kräuter)

**PORTION TEE MIT MILCH ODER ZITRONE** [G]

3.60 €

**PORTION TEE MIT RUM** [O]

4.30 €

**HEISSER KAKAO** [G]

4.30 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄENKE

 Flasche 0,33l

 Flasche 0,33l

 Flasche 0,33l

 Flasche 0,33l

 Flasche 0,33l

 Flasche 0,33l

Eistee Pfirsich oder Zitrone, Flasche 0,33l

 RÖMERQUELLE® still oder prickelnd, Flasche 0,33l

 RÖMERQUELLE® mit frischer Zitrone, Flasche 0,33l

 RÖMERQUELLE® mild oder prickelnd, Flasche 1l

**TONIC WATER ODER BITTER LEMON** Flasche 0,2l

**RED BULL / RED BULL SUGARFREE** Dose 0,25l

## APFELSAFT

**APFELSAFT** mit Wasser gespritzt

**APFELSAFT** mit Soda gespritzt

## ORANGENSAFT

**ORANGENSAFT** mit Wasser gespritzt

**ORANGENSAFT** mit Soda gespritzt

## SODAWASSER

**SODAWASSER** mit frisch gepresster Zitrone

**PAGO** (Erdbeere, Pfirsich, Marille, Johannisbeere) Flasche 0,2l

**PAGO** mit Sodawasser gespritzt

## HIMBEERSODA

**HIMBEERSAFT** (Jugendgetränk) mit Wasser



# ALKOHOLISCHE GETRÄENKE

## HAUSWEINE WEISS

**RETSINA (GEHARZT)** [O]  
**RETSINA (STARK GEHARZT)** [O]  
**DEMESTICA (TROCKEN)** [O]  
**IMIGLYKOS (HALBSÜSS)** [O]  
**SAMOS (SÜSS)** [O]  
**GRÜNER VETLINER** (WEINGUT HOLZER, 2034 Diepolz) [O]

## HAUSWEINE ROT

**DEMESTICA (TROCKEN)** [O]  
**IMIGLYKOS (HABSÜSS)** [O]  
**MAVRODAPHNE (SÜSS)** [O]  
**ZWEIGELT** (WEINGUT HOLZER, 2034 Diepolz) [O]

## HAUSWEINE ROSÈ

**RETSINA (GEHARZT)** [O]  
**ROSE (TROCKEN)** [O]

**RETSINA MALAMATINA FLASCHE 0,5L** [O]

**WEISER SPRITZER** [O]  
**ROTER SPRITZER** [O]  
**APEROL SPRITZ** [O]  
**PFIRSICHSPRITZER** [O]  
**KAISERSPRITZER** [O]  
**SOMMERSPRITZER** [O]

## BIER VOM FASS

**ZIPFER** [A]  
**GÖSSER** [A]  
**RADLER** [A]

## FLASCHENBIERE

**GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI** [A]  
**GÖSSER DUNKLES BIER** [A]  
**MYTHOS GRIECHISCHES BIER** [A]  
**EDELWEISS WEISSBIER** [A]



# APERITIF

OUZO  
OUZO ORANGE

CAMPARI SODA  
CAMPARI ORANGE  
MARTINI DRY, BIANCO ODER ROSSO

TSIPOURI (Raki)  
STAFILI (Traubenbrand)  
GRAPPA  
WILLIAMS  
METAXA 5\*  
METAXA 7\*  
AMARETTO

WODKA  
WHISKY  
BACARDI COLA  
GIN TONIC

MARILLEN SCHNAPS  
OBSTLER  
KIRSCHEN SCHNAPS  
ZWETSCKEN SCHNAPS

# SEKT

HOCHRIEGEL TROCKEN  
PICCOLO  
GLAS SEKT  
GLAS SEKT MIT ORANGE



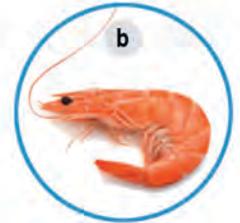
# DIE 14 HAUPTALLERGEN – GRUPPEN

Das Thema „Allergien und Unverträglichkeiten“ hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung zugenommen. Allergene sind Antigene, die eine überschießende Abwehrreaktion im Körper auslösen können. Eigentlich harmlose Umweltstoffe werden vom Körper als Fremdkörper eingestuft. Das Immunsystem bildet Antikörper und reagiert auf allergischen Reaktionen. Diese umfassen Schwellungen, Hautausschläge, Kreislaufbeschwerden, Atemnot oder schlimmstenfalls den allergischen Schock. Ca. 2 % der Erwachsenen und 5 % der Kinder leider im deutschsprachigen Raum an echten Lebensmittelallergien. Die Tendenz bei Kindern ist steigend, wobei Milch und Ei die häufigsten Allergene bei Kindern darstellen.



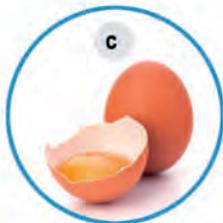
## A – GLUTENHALTIGES GETREIDE

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer,...)



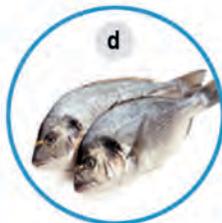
## B – KREBSTIERE

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer,...)



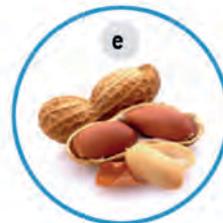
## C – EIER

und Erzeugnisse daraus  
(alle Sorten an Ei)



## D – FISCH

und Erzeugnisse daraus  
(alle Fischarten)



## E – ERDNÜSSE

und Erzeugnisse daraus  
(alle Erdnussarten)



## F – SOJA

und Erzeugnisse daraus  
(alle Sorten Sojabohnen)



## G – MILCH

und Erzeugnisse daraus  
(inkl. Laktose;  
alle Milchprodukte)



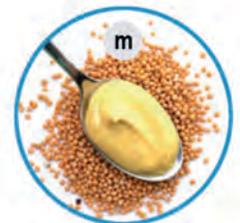
## H – SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Para-, Wal-, Pecan-, Cashew- und Makadamianuss)



## I – SELLERIE

Sellerieerzeugnisse  
(z.B. Staudensellerie, Knollensellerie,...)



## M – SENF

Senferzeugnisse (z.B. Senfkörner, Senfpulver,...)



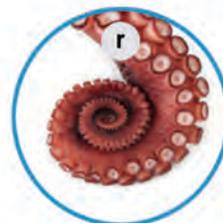
## N – SESAM

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. Sesamöl, Sesamsamen,...)



## P – LUPINE

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. Lupinenmehl, Lupinenprotein,...)



## R – WEICHTIERE

und Erzeugnisse daraus  
(z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Austern,...)



## O – SCHWefeldIOXID

Sulfite (E220-E228 z.B. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein,...)