



Der Grieche im Reichtentalerhof

Reichtental 103 • 2761 Reichtental

+43 (0) 2632 72370

www.grieche.at



**Herzlich willkommen! –
Καλώς ήρθατε!**

Aperitif

444. Ouzo mit Eis	4 cl	€ 5,50
401. Campari Soda	4 cl	€ 4,80
402. Campari Orange	4 cl	€ 5,40
403. Sekt	0,1l	€ 5,90
405. Ouzo Orange	4 cl	€ 5,90
406. Ouzo Cocktail	4 cl	€ 6,50
407. Aperol Spritzer	0,25l	€ 5,90
408. Martini Bianco	4 cl	€ 5,–

Suppen

1. Tagessuppe		€ 5,50
2. Hühnersuppe nach griechischer Art		€ 5,90
3. Tomatencremesuppe		€ 5,50
4. Fischsuppe nach griechischer Art	(DL)	€ 8,50
5. Frittatensuppe		€ 5,–



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|---------------------|--------|
| 6. Tsatsiki: <i>Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern</i> | (G, O) | € 5,80 |
| 7. Taramosalata: <i>Hechtkaviarcreme</i> | (A, D) | € 5,80 |
| 9. Skordalia: <i>Kartoffelcreme mit Knoblauch</i> | (O) | € 5,90 |
| 10. Melinzanosalata: <i>Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl u. feinen Kräutern</i> | | € 6,90 |
| 12. Elies: <i>Griechische Oliven, Kreation</i> | | € 5,50 |
| 13. Piperakia: <i>Eingelegte Pepperoni, leicht pikant</i> | | € 4,70 |
| 16. Pikilia Kria: <i>eine Kreation verschiedener, kalte Vorspeisen</i> | (A, G, D, O) | € 9,80 |
| 17. Fawa: <i>Gelbe Spalterbsen-Creme mit Kapern und Zwiebeln</i> | | € 7,30 |

Brot

- | | | |
|--|------------|--------|
| 20. Knoblauchbrot: <i>mit frischem Knoblauch</i> | (A) | € 3,50 |
| 21. Pita: <i>Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i> | (A) | € 2, – |
| 123. Pita mit Tsatsiki | (A) | € 5, – |
| 422. Korb Brot | (A) | € 2, – |



Warme Vorspeisen

25. **Melitzanes:** Melanzani und Zucchini vom Grill mit Joghurt-Minze-Dip (AC) € 9, –
26. **Spanakopitakia:** Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Joghurt-Minze-Dip garniert (A, C, G) € 8,90
27. **Tyropitakia:** Hausgemachte Teigtaschen mit Fetakäse gefüllt und mit Joghurt-Minze-Dip garniert (A, C, G) € 8,90
28. **Mydia Spezial:** Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce (G, O, R) € 11, –
51. **Oktopus vom Grill:** Auf gegrillten Melanzanischeiben und warmer Fava (R) € 17,90
146. **Gegrillte Calamari:** auf Knoblauchbrot mit Knoblauch-Dip (A, R) € 12,50
30. **Piperakia Skaras:** gegrillte Peperoni mit Knoblauch € 6,90
33. **Melinzana Furno:** Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch € 11, –
35. **Florinis:** gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Fetakäse (G) € 7,50
36. **Mydia Saganaki:** Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce leicht pikant (G, R) € 9,50
37. **Garides Saganaki:** Riesen-Scampis in feiner Tomaten-Wein-Sauce leicht pikant (B, R) € 17, –
38. **Mydia Tiganita:** Muscheln fein paniert aus der Pfanne mit Knoblauch-Dip (A, G, R) € 10,50
121. **Skumpri:** Geräucherte Makrelenfilets leicht gegrillt mit Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Zitrone (D) € 9,50
122. **Dolmades:** Weinblätter mit Reis und Rinderfaschiertem gefüllt, in feiner Zitronensauce € 9,50



Käse

15. **Feta:** Original griechischer Fetakäse garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni (G) € 8,20
127. **Katsikisio:** Ziegen Käse **BIO**, serviert mit Paprikamarmelade (G, M) € 9,50
22. **Feta Saganaki:** Panierter Feta-Käse, serviert mit einer leicht pikanten, hausgemachten Tomatenmarmelade (A, G) € 9, –
23. **Feta Furnu:** Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert (G) € 9, –
34. **Halumi:** Zypriotischer Käse vom Grill auf Tomatenscheiben (G) € 9, –
125. **Katsikisio Saganaki:** Panierter Ziegen-Käse **BIO**, serviert mit einer leicht pikanten hausgemachte Tomatenmarmelade (A, G) € 11, –
126. **Katsikisio Furnu:** Ziegen-Käse **BIO** aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf (G) € 10,50

Salate

45. **Choriatiki:** Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Fetakäse, Olivenöl und feinen Kräutern (G) € 12,90
- Choriatiki klein** (G) € 7,30
46. **Scampi salata:** knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und gegrillten Scampi (B) € 15, –
47. **Kotopoulo salata:** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Hühnerbruststreifen und Olivenöl € 12,50
48. **Halumi salata:** Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Halumikäse und Olivenöl (G) € 12,50
49. **Tuna salata** knackiger Blattsalat mit Thunfisch, Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und hausgemachtem Dressing (G) € 12,50
50. **Agurotomata:** Tomaten-Gurkensalat € 4,90
- Beilagensalat:** kleiner gemischter Salat € 3, –
- Kartoffelsalat** € 4,80



Vegetarische Gerichte

40. **Gigantes:** Riesenbohnen nach griechischer Art, überbacken mit Fetakäse (G) € 11,90
41. **Tourlou:** Ratatouille nach griechischer Art, überbacken mit Fetakäse (G) € 13,50
42. **Fasolakia:** Fisolen in Tomatensauce, überbacken mit Fetakäse (G) € 13,50
43. **Melitzana me Tyria:** mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani (G) € 14,50

BEILAGEN

- WILDREIS** € 4, –
GRILLGEMÜSE € 6, –
POMMES FRITES € 4, –
GANZE OFENKARTOFFELN mit Joghurt-Minz Dip (G) € 5, –
TEIGREIS (A) € 3,50
KROKETTEN € 4, –
KARTOFFELPÜREE € 3, –

Traditionelle Gerichte

55. **Musakas:** Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Rinder-Faschiertem und Bechamelcreme (A, C, G) € 19,50
56. **Arni Lachanika:** Lammstelze mit Gemüse (G) € 21,50
57. **Arni Gigantes:** Lammstelze mit Riesenbohnen (G) € 21,50
58. **Mosharaki Kokinisto:** Kalbfleisch mit Gemüse (G) € 21, –
59. **Stifado Mosharaki:** Gedünstetes Kalbfleisch mit Schalotten, in feiner Tomatensauce € 21,80
60. **Arni Juwetsi:** Lammstelze mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf (G) € 21,50
61. **Mosharaki Juwetsi:** Kalbfleisch mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf (G) € 21, –
62. **Mosharaki Kapama:** Kalbfleisch mit Fisolen (G) € 21,80
63. **Arni Kapama:** Lammstelze mit Fisolen (G) € 21,50

Fischspezialitäten

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

- | | | |
|--|------------------|---------|
| 65. Kalamaria skaras: Kalamari vom Grill mit Knoblauch-Dip | (R) | € 21,50 |
| 66. Kalamaria: Frittierte Kalamari garniert mit Knoblauch-Dip | (A, R) | € 17,90 |
| 67. Garides: Black Tiger Scampis nach Art des Hauses | (B) | € 27,50 |
| 69. Gavros: Sardellen aus der Pfanne | (A, D) | € 14, – |
| 70. Psaropiatela vom Grill: Fischplatte mit Goldbrassefilet, Muscheln,
Scampi und Kalamari und Knoblauch-Dip | (B, D, R) | € 24,90 |
| 71. Psaropiatela vom Grill für zwei Personen: Fischplatte mit Goldbrasse,
Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari | (B, D, R) | € 61, – |
| 73. Thalasa Platte: gegr. Muscheln, Gavros, Kalamari und Scampis | (B, R) | € 22,90 |
| 74. Tsipoura: Goldbrasse vom Grill | (D) | € 26,50 |
| 76. Zakynthos-Platte für 2 Personen: Goldbrasse, Kalamari,
Muscheln und Scampis | (B, D, R) | € 51, – |
| 77. Lavraki: Wolfsbarsch vom Grill | (D) | € 26,50 |
| 78. Solomos: Frisches Lachsfilet vom Grill auf Blattspinat | (D) | € 23,90 |

Lammgerichte von Grill

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

- | | | |
|---|------------|---------|
| 91. Lammfilet: in Estragonsauce | (G) | € 28,50 |
| 92. Lammfilet: zartrosa gegrillt mit Kräuterbutter | (G) | € 28,50 |
| 94. Paidakia: Lammkronenkoteletts zartrosa gegrillt mit Tsatsiki | (G) | € 25, – |
| 95. Lammteller: zwei Lammkoteletts, zwei Lammfilets und Tsatsiki | (G) | € 27, – |



Fleischspezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit Tagesbeilagen serviert

80. Gyros mit Tsatsiki: Schweinefleisch vom Drehgrill fein gewürzt	(G)	€ 17, –
82. Gyros nach Art des Hauses: mit Metaxasauce, Knoblauch und geriebenem Fetakäse	(G, O)	€ 19,50
83. Suvlakaia: zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki	(G)	€ 15,50
84. Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter	(G)	€ 18, –
85. Suzukakia: Faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki	(C, G)	€ 14,50
86. Bifteki gemisto: Faschiertes Steak gefüllt mit Fetakäse	(C, G)	€ 18, –
87. Teufelsspieß: Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce – Achtung SCHARF	(G, O)	€ 21, –
88. Kota Suvlaki: Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki	(G)	€ 18, 50
89. Kotopoulo: Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki	(G)	€ 17,50
90. Schweinesteak: zartes Karree-Steak mit Kräuterbutter	(G)	€ 14,50

Mix Grillteller

Alle Grillteller werden mit Tagesbeilagen serviert

96. Hermesteller: Gyros, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki	(G)	€ 17,50
97. Rhodosteller: Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki	(G)	€ 18,50
98. Aristeller: Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki	(C, G)	€ 18, –
99. Mykonosteller: Gyros, Lammfilet, Schweinefilet und Tsatsiki	(G)	€ 20, –
100. Spezial mix Grill: Suvlaki, faschiertes Laibchen, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki	(G)	€ 20, –

Spezialitätenplatten für 2 Personen

Platten werden mit Tagesbeilagen serviert

105. Thessaloniki-Platte: Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet, zartrosa gegrillte Lammkoteletts	(G)	€ 43, –
106. Athen-Platte: Suzukaki, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Suvlaki	(G)	€ 41, –

Nachspeisen

180. Galaktobureko: Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis	(A, C, G)	€ 7,50
181. Baklava: Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Walnusseis	(E, G)	€ 7,80
184. Griechisches Joghurt: mit Honig und Walnüssen	(E, G)	€ 6,50
186. Amarena Cup: Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen	(G, O)	€ 7,50
187. Gemischtes Eis: mit Schlagobers	(G)	€ 5,50
189. Santorini Cup: Zimteis, Kaffee-Eis, Walnusseis mit Karamelsauce	(E, G)	€ 7,50

Kaffee und Tee

Ellinikos: griechischer Kaffee	€ 3,50
kleiner Mokka od. kleiner Brauner	€ 3,20
großer Mokka oder großer Brauner	€ 5,20
Melange	€ 5,20
Capuccino	€ 5,20
Verlängerter	€ 4,70
Kanne Tee (verschiedene Sorten)	€ 5,90
Eiskaffee nach griechischer Art	€ 6,50
Frappé	€ 5,20



200. <i>Murauer Märzen vom Fass</i>	0,3l	€ 4,60
201. <i>Murauer Märzen vom Fass</i>	0,5l	€ 5,70
202. <i>Zwickl vom Fass</i>	0,3l	€ 4,80
203. <i>Zwickel vom Fass</i>	0,5l	€ 5,90
204. <i>Schneider weiße hefetrüb oder Murauer weiß</i>	0,5l Flasche	€ 6, –
205. <i>Mythos, griechisches Bier</i>	0,5l Flasche	€ 5,50
207. <i>Zitrone Radler</i>	0,5l Flasche	€ 5,50
208. <i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5l Flasche	€ 5, –

Alkoholfreie Getränke

220. <i>Mineralwasser</i>	0,33l Flasche	€ 3, –
221. <i>Mineralwasser</i>	0,75l Flasche	€ 6, –
222. <i>Mineralwasser still</i>	0,33l Flasche	€ 3, –
223. <i>Mineralwasser still</i>	0,75l Flasche	€ 6, –
224. <i>Sodawasser</i>	0,25l	€ 2,10
225. <i>Sodawasser</i>	0,5l	€ 3,80
226. <i>Soda Zitrone, frisch gepresst</i>	0,25l	€ 2,50
227. <i>Soda Zitrone, frisch gepresst</i>	0,5l	€ 4,90
228. <i>Eistee Zitrone</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
229. <i>Eistee Pfirsich</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
230. <i>Soda Himbeer</i>	0,25l	€ 2,50
233. <i>Frucade Zitrone</i>	0,2l Flasche	€ 3,50
234. <i>Tonic</i>	0,2l Flasche	€ 3,50
235. <i>Coca Cola</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
236. <i>Coca Cola Zero</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
237. <i>Frucade Orangenlimonade</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
240. <i>Almdudler</i>	0,33l Flasche	€ 3,50
242. <i>Almdudler gespritzt</i>	0,5l	€ 4,90
243. <i>Hausgemachte Limonade mit frische Limette</i>	0,5l	€ 5,50

Bio Fruchtsäfte

251. <i>Marille</i>	0,2l Flasche	€ 4,30
255. <i>Apfel Naturtrüb</i>	0,2l Flasche	€ 4,30
256. <i>Orangensaft</i>	0,2l Flasche	€ 4,30
257. <i>Apfel Holunder Hasenfit</i>	0,2l Flasche	€ 4,30
246. <i>Apfel Holunder</i>	aufgespritzt 0,5l mit Soda	€ 5,90

GRIECHISCHER WEIN

Das Mutterland des Weines ist Griechenland. Begonnen hat es der Sage nach mit Dionysos, dem griechischen Weingott. Uralte Darstellungen von Reben, Trauben und Weinblättern auf Marmor, Krügen, Trinkgefäßen und Münzen zeugen von der 3000 Jahre alten griechischen Weinbautradition.

„Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird.“ (Hippokrates Vater der Medizin).

Bereits im 4 Jh. v. Chr. pflegte Aristoteles den ersten experimentellen Weingarten Europas. Er betrieb eine Art wissenschaftliche Kultivierung der Rebe. Die Sortenvielfalt war groß.

Der römische Dichter Vergilius erzählte: „Es ist leichter, die Sandkörner an der Küste Griechenlands aufzuzählen, als die Rebsorten dieses Landes zu nennen.“

Offene Weißweine

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>	<i>Flasche 0,7l</i>
259. <i>Paranga cuvee weiß</i> (80% <i>Assyrtiko</i> , 20% <i>Malagousia</i>)	€ 4,50	—	—	€ 25, —
260. <i>Imiglikos lieblich</i>	€ 3,90	—	—	—
260. <i>Imiglikos lieblich</i>	€ 3,90	—	—	—
262. <i>Retsina geharzt</i>	—	€ 6, —	€ 11,50	—
264. <i>Samos Dessertwein</i>	€ 4,20	—	—	—
266. <i>Spritzer weiß</i>	—	€ 4,20	—	—
267. <i>Aperol Spritzer</i>	—	€ 5,90	—	—
268. <i>Sommerspritzer</i>	—	—	€ 5,50	—

Offene Rotweine

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>Flasche 0,7l</i>
269. <i>Nemea</i> (100% <i>Agiorgitiko</i>)	€ 4,50	—	€ 25, —
270. <i>Imiglikos lieblich</i>	€ 3,90	—	—
273. <i>Mavrodaphne</i>	€ 4,20	—	—
275. <i>Spritzer rot</i>	—	€ 4,20	—

Ein besonderes Paradies ist unser Haus für Weinkenner. Neben „Standards“ wie den halbsüßen Imiglikos, den geharzten Retsina oder den Dessertwein Samos lohnt es sich nach der aktuellen **Weinkarte** zu fragen. Auf dieser sind Weine aufgelistet, die mit Konsequenz und Sorgfalt ausgesucht werden (meist kleine aber feine griechische Erzeuger).

Ein feines Essen wird mit einem guten Wein abgerundet. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt, sodass ihr Aufenthalt in unserem Haus unvergesslich wird.

Spirituosen

444. OUZO	4 cl	€ 5,50
445. Metaxa 5 *	2 cl	€ 3,90
454. Metaxa 7*	2 cl	€ 4,90
588. Metaxa 12*	2 cl	€ 5,90
453. Vodka	2 cl	€ 3,90
454. Marillenschnaps	2 cl	€ 3,50
455. Ramazotti	2 cl	€ 3,50
456. Ramazotti	4 cl	€ 5,90
457. Averna	2 cl	€ 3,50
458. Averna	4 cl	€ 5,90
459. Rum aus der Karibik	2 cl	€ 5,90
460. DIMPLE 15 YRS. (Whiskey) oder CHIVAS 12 YRS.	2 cl	€ 6,50

GOLDEN SELECTION

990. Grappa Muscatel	2cl	€ 5,20
991. Dark Cave 5 J. Barrique	2cl	€ 8,50
992. Grappa	2cl	€ 4,50
993. Grappa Barrique	2cl	€ 7, –