



### Aperitif | Digestif

Wassermelonen-Likör	2cl	€ 3,20
Ouzo	2cl	€ 3,20
Ouzo-Cocktail	2cl	€ 4,80
Ouzo-Orange	2cl	€ 4,80
Tsipuro	2cl	€ 3,20
Metaxa 5*	2cl	€ 3,50
Metaxa 7*	2cl	€ 4,50
Metaxa Grande Reserve	2cl	€ 9,50
Wodka (Orange)	4cl	€ 5,80
Tequila Olmeca	2cl	€ 3,20
Barack	2cl	€ 2,80
Campari (Soda oder Orange)	4cl	€ 4,80
Martini (Bianco oder Dry)	4cl	€ 3,80
Prosecco (O)	Glas	€ 3,90
Prosecco Aperol (O)	Glas	€ 4,70
Hugo (O)	Glas	€ 4,70

### Bier

Mythos, griechisches		
Bier Flasche (A)	0,33l	€ 3,70
Zipfer Urtyp (A)	0,33l	€ 3,60
vom Fass (A)	0,50l	€ 4,50
Gösser alkoholfrei (A)	0,50l	€ 4,50
Radler Flasche (A)	0,33l	€ 3,30
Radler Flasche (A)	0,50l	€ 4,40
Edelweiß Flasche (A)	0,50l	€ 4,40

### Alkoholfrei

Eistee (Pflirsich oder Zitrone) Flasche	0,33l	€ 3,60
Coca Cola light oder zero Flasche	0,33l	€ 3,60
Fanta, Sprite Flasche	0,33l	€ 3,60
Mineral (still oder prickelnd) Flasche	0,33l	€ 3,00
Tonic Water Flasche	0,20l	€ 2,80
Bitter Lemon Flasche	0,20l	€ 2,80
Pago (verschiedene Sorten) Flasche	0,20l	€ 3,60
Coca Cola	0,25l	€ 2,80
Orangensaft	0,25l	€ 2,80
Apfelsaft	0,25l	€ 2,80
Almdudler	0,25l	€ 2,80
Spezi	0,25l	€ 2,80
Soda	0,25l	€ 1,80
Soda Zitrone	0,25l	€ 2,10
Obi gespritzt groß	0,50l	€ 3,90
Orangensaft gespritzt groß	0,50l	€ 3,90
Spezi groß	0,50l	€ 3,90
Coca, Orangen- oder Apfelsaft groß	0,50l	€ 3,90
Bio-Holunder mit Soda, Minze und Zitrone	0,50l	€ 4,20



# O.L.Y.M.P.

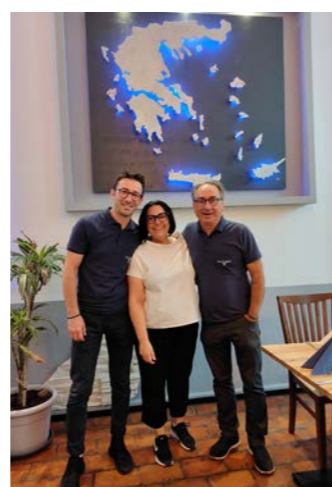


SEIT 1997

## GRIECHISCHES SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

### Restaurant & Catering

*O.L.Y.M.P. - mehr als ein Restaurant - ein Ort, an dem GÄSTE zu FREUNDEN werden.*



Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem Familienbetrieb herzlich willkommen!

Speisen bedeutet für uns Griechen mehr als nur Essen - es bedeutet zu kommunizieren, zu genießen, zu lachen und zu verwöhnen. Im O.L.Y.M.P. bieten wir Ihnen diese Atmosphäre. Speisen Sie zu den Klängen typisch griechischer Musik - mit allem, was dazu gehört.

Sehr gerne stellen wir Ihnen unsere Räume für Ihre Feste und Feiern zur Verfügung.

Oder wir stellen ein individuelles Catering für Sie zusammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Giorgios Micholos, Maria Mavrofrydou & Evripidis Mavrofrydis

### Offene Weine aus Griechenland

#### LEFKA - WEISS

SAUVIGNON BLANC MOSKATO (O) trocken	1/8l	€ 3,60
CHARDONNAY ASSYRTIKO (O) trocken	1/8l	€ 3,60
IMIGLYKOS (O)	1/8l	€ 2,80
lieblich, würziges Aroma		
SAMOS (O)	1/8l	€ 3,30
süßer Likörwein mit edler Muskatnote		
RETSINA (O)	1/8l	€ 2,20
geharzter Wein		
MALAGOUSIA (O)	1/8l	€ 3,70
älteste Weinsorte Griechenlands		

Weißwein gespritzt (O)	1/4l	€ 2,80
Aperolspritzer (O)	1/4l	€ 4,00

#### KOKKINA - ROT

MAVRODAFNI (O)	1/8l	€ 3,30
süßer Wein aus Patras		
IMIGLYKOS (O)	1/8l	€ 2,90
lieblich, würziges Aroma		
CABERNET SAUVIGNON MERLOT (O) trocken	1/8l	€ 3,60
RETSINA ROSÉ (O)	1/8l	€ 2,40
geharzter Wein, rosé		

Rotwein gespritzt (O)	1/4l	€ 2,90
-----------------------	------	--------



### Flaschenweine aus Griechenland

#### LEFKA - WEISS

SAUVIGNON BLANC MOSKATO (O)	0,7l	€ 23,00
CHARDONNAY ASSYRTIKO (O)	0,7l	€ 23,00
RETSINA	0,5l	€ 10,00
KECHRIBARI (O)	0,7l	€ 19,00
SAMOS (O)	0,7l	€ 21,00
IMIGLYKOS (O)	0,7l	€ 19,00
<u>Kostas Lazaridis:</u>		
AMETHYSTOS (O)	0,7l	€ 29,00
<u>Alpha:</u>		
MALAGOUSIA (O)	0,7l	€ 24,00

#### KOKKINA - ROT

CABERNET MERLOT rosé (O)	0,7l	€ 23,00
MAVRODAFNI (O)	0,7l	€ 21,00
IMIGLYKOS (O)	0,7l	€ 20,00
RETSINA rosé (O)	0,7l	€ 19,00
<u>Kostas Lazaridis:</u>		
AMETHYSTOS rot (O)	0,7l	€ 32,00
AMETHYSTOS rosé (O)	0,7l	€ 32,00
MERLOT (O)	0,7l	€ 32,00



### Liste der 14 Allergene:

- A. Glutenhaltiges Getreide & Getreideprodukte
- B. Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
- C. Eier & Eierzeugnisse
- D. Fisch & Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
- F. Soja & Sojaerzeugnisse
- G. Milch & Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Nüsse, Pistazien, ...)
- L. Sellerie & Sellerieerzeugnisse
- M. Senf & Senferzeugnisse
- N. Sesam & Sesamerzeugnisse
- O. Schwefeldioxid & Sulfite
- P. Lupine & Lupinerzeugnisse
- R. Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

2700 Wiener Neustadt, Neuklostergasse 1, 02622/89340, office@olymp-restaurant.at

Dienstag bis Freitag von 11:30 - 14:30 und von 17:30 - 22:30 Uhr (Küche bis 21:30 Uhr)

Samstag von 11:30 - 22:30 Uhr (Küche durchgehend bis 21:30 Uhr), Sonn- und Feiertag von 11:30 - 21:00 Uhr (Küche bis 20:30 Uhr)

www.olymp-restaurant.at

Öffnungszeiten:

Montag Ruhetag



## Kalte Vorspeisen Orektika Kria

- TSATSIKI (G)** € 4,30  
griechisches Joghurt mit frischen Gurken und der richtigen Menge Knoblauch
- TARAMOSALATA (A, G)** € 4,20  
feinste griechische Kaviarcreme
- MELIZANOSALATA (O)** € 4,40  
passierte Melanzani mit frischen Kräutern
- SKORDALIA (L, O)** € 4,10  
Kartoffelpüree mit frischem Knoblauch
- DOLMADAKIA (O)** € 4,70  
handgerollte Weinblätter gefüllt mit einer Mischung aus Reis und verschiedenen Kräutern
- FETA (G)** € 5,60  
schmackhafter griechischer Schafkäse
- KOPANISTI (G)** € 4,70  
pürierter Schafkäse mit scharfem Pfefferoni
- OLIVEN** € 4,20  
schwarze Kalamata Oliven
- OKTAPODI MARINATO (R)** € 12,90  
gekochte Oktopus-Stücke mit Olivenöl und Essig mariniert
- KRIO PIATO (D, G, L, O)** € 7,80  
liebevoll arrangierte kalte Vorspeisenplatte mit Tsatsiki, Melanzani, Tarama, Skordalia und Dolmadakia

## Warme Vorspeisen Orektika Zesta

- PITA (A)** € 2,30  
Knoblauchbrot
- BROT** € 2,80  
glutenfrei, selbstgemacht
- MELIZANES TIGANITES** € 5,50  
(A, G, O) gebratene Melanzani mit Tsatsiki
- KOLOKITHAKIA TIGANITA** € 5,50  
(A, G, O) gebratene Zucchini mit Tsatsiki
- TYROPITAKIA (A, G, O)** € 5,80  
Blätterteig-Tascherl mit frisch-würziger Schafskäsefüllung
- SPANAKOPITAKIA (A, G, O)** € 5,80  
feinste Spinatfüllung in Tascherl aus Blätterteig
- FLORINIS (G)** € 5,80  
gegrillte rote Paprika mit einer Füllung aus feinstem Schafkäse
- FETA GRILL (G)** € 5,60  
raffiniert pikant gewürzter griechischer Schafkäse, direkt vom Holzkohlegrill in Folie serviert
- HALUMI (G)** € 6,50  
Grillspezialität aus Zypern
- KEFALOTYRI (A, G)** € 6,50  
vollreifer gegrillter griechischer Hartkäse
- FETA FURNU (G, O)** € 6,90  
Schafkäse aus dem Ofen mit Tomaten und Pepperoni
- OREKTIKI PIATELA** € 13,80  
(A, D, G, L, O) Variationen von kalten und warmen Vorspeisen
- MIDIA PSITA (B, L)** € 8,90  
gegrillte Muscheln
- MIDIA SAGANAKI (B, G)** € 11,90  
Muscheln in Tomatensauce und Schafkäse
- GAVROS (A, C, D, G)** € 8,90  
frittierte Frühlingsfische



## Suppen - Soupes

- TOMATOSOUPA (A, L)** € 4,10  
Tomatensuppe nach alter Rezeptur
- CHORTOSOUPA (A, L)** € 4,50  
Gemüsesuppe aus frischem Gemüse
- PSAROSOUPA (D, L)** € 8,90  
Fischsuppe

## Salate - Salates

- CHORIATIKI (G)** € 7,80  
großer griechischer Bauernsalat, garniert mit Schafkäse und Oliven
- GYROS SALAT (O)** € 10,50  
gegrillte Gyrosstreifen auf knackigem Salat
- HALUMI SALAT (G, O)** € 10,50  
gegrillter Halumi auf Salat
- HALUMI SALAT MIT GYROS** € 10,50  
(G, O) gemischter Salat mit gegrilltem Halumi und gegrillten Gyrosstreifen
- ANAMIKI (O)** € 3,90  
gemischter Salat nach Saison
- PRASINI (O)** € 3,80  
grüner Salat
- TOMATOSALATA (O)** € 3,50  
Tomatensalat
- KLEINER GRÜNER SALAT (O)** € 3,40



## Vegetarisches Chortofagia

- FEINSCHMECKER GEMÜSE** € 12,50  
(A, G, L) liebevoll angerichtetes vegetarisches Gericht mit Zucchini, Halumi, Florinis, Skordalia und Tsatsiki
- TOURLOU (G)** € 12,50  
Kreation aus gedünsteten Zucchini, Melanzani, Karotten und Kartoffeln in schmackhafter Tomatensauce, mit Schafkäse garniert
- GIGANTES (G)** € 9,20  
Riesenbohnen in würziger Tomatensauce
- TEIGREIS (A, G)** € 9,20  
mit Schafkäse

## Für unsere kleinen Gäste Pediko Piato

- HERKULES (A, C, G, L)** € 7,90  
Hühnerschnitzel mit Pommes

## Beilagen

- POMMES FRITES** € 3,80
- RISI - REIS (L)** € 3,20
- BRATKARTOFFELN (L)** € 3,60
- GEMÜSE** € 4,10

## Meeresspezialitäten Thalassina

- OKTAPUS (R, L)** € 18,90  
gegrillt, mit Skordalia, Salat und Reis
- KALAMARI SKARAS (L, O, R)** € 16,50  
Kalamari gegrillt, mit Reis, Gemüse und Skordalia
- KALAMARI FRITTI (L, O, R)** € 16,50  
Kalamari frittiert, mit Reis, Gemüse und Skordalia
- GARNELEN SKARAS (B, L, O)** € 19,90  
Garnelen vom Grill mit Reis, Gemüse und Skordalia
- GARNELEN SAGANAKI** € 19,90  
(B, L, O) Garnelen in würziger Tomatensauce mit Schafkäse und Reis
- GARNELEN KRITHAROTO** € 19,90  
(A, B) mit griechischem Teigreis in Tomatensauce
- THALASSOMEZE (B, L, O, R)**  
FÜR 1 PERSON € 19,90  
FÜR 2 PERSONEN € 39,00  
Variation mit gegrillten Kalamari, Oktapus, Garnelen und Muscheln, mit Reis, Gemüse, Skordalia u. Salat
- DORADEFILET (L, O)** € 16,50  
Goldbrassenfilet natur mit Gemüse, Reis und Skordalia
- SOLOMOS (L, O)** € 17,90  
Lachsfilet mit Gemüse, Reis und Skordalia
- ÄGÄIS (B, L, O, R)** € 48,00  
FISCHPLATTE FÜR 2 PERSONEN  
eine exzellente Mischung aus Lachsfilet, Goldbrassenfilet, Garnelen und Muscheln, gegrilltem Gemüse und Salat



## Traditionell griechisch Paradosiaka

- STIFADO (L)** € 14,90  
schmackhaftes Rindfleisch mit Jungzwiebeln in Tomatensauce und Reis
- JIAJIAS PIATO (G)** € 14,90  
Rindfleisch mit Riesenbohnen und Feta
- RINDFLEISCH (L)** € 14,90  
mit Melanzani, Zucchini, Tomatensauce und Reis
- GYROS (G, L, M)** € 13,50  
gewürztes saftiges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- SOUVLAKI CHIRINO (G, L)** € 13,50  
fein gewürzte Schweinefleischspießchen mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- BIFTEKI (A, G, L)** € 13,50  
herzhaft gewürzte faschierte Laibchen mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- MIX GRILL (G, L, M)** € 16,90  
zarter Schweinespieß, frisches Maishenderfilet, faschiertes Laibchen, würziges Gyros, mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- KOTOPOULO GEMISTO** € 15,50  
(G, L) frisches Maishenderfilet mit Schafkäse und Tomaten gefüllt, serviert mit frischen Kräutern, Reis und Kartoffeln
- KOTA FILETO (G, L)** € 12,90  
Maishenderfilet mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- KOTA SOUVLAKI (G, L)** € 14,50  
saftige Maishenderfiletspieße in Basilikum mariniert, mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- O.L.Y.M.P. (G, L, M)** € 37,90  
PLATTE FÜR 2 PERSONEN  
würziges Gyros, feinste Schweinsspießchen, raffiniert mariniertes Maishenderfilet, faschiertes Laibchen, serviert mit Salat, Reis, Kartoffeln und Tsatsiki
- MOUSAKAS (A, C, G)** € 13,90  
Faschierter Auflauf mit Gemüse und Tsatsiki
- KOTA KRASATI (G, L)** € 13,90  
frisches Maishenderfilet, mit Champignons verfeinert und mit Wein abgelöscht, mit Reis und Kartoffeln
- KEFTEDES SALTZA (G)** € 13,90  
Faschierte Laibchen in Tomatensauce mit Reis und Kartoffeln (scharf)

## Süßes - Glyka

- REVANI (A, C, G)** € 4,60  
Grießspezialität aus Verla
- BAKLAVA (E, G, H)** € 4,60  
mit Nüssen gefüllter Blätterteig
- GALAKTOBOUREKO (A, C, G)** € 4,60  
mit Grießpudding gefüllter Blätterteig
- FEIGENEIS (C, G)** € 4,20
- O.L.Y.M.P. (G)** € 4,80  
ein Becher gemischtes Eis mit Schlagobers
- JAURTI ME MELI (E, G, H)** € 4,60  
Joghurt mit griechischem Honig und Walnüssen
- SCHOKOSOUFFLE (A, C, G)** € 4,80  
Mit Vanilleeis

## Kaffee - Kafedes

- ELINIKOS - griech. Kaffee** € 4,20  
traditionell zubereit
- FRAPPÈ - kühl, erfrischend** € 3,50
- KLEINER BRAUNER (G)** € 2,50
- GROSSER BRAUNER (G)** € 4,20
- MELANGE (G)** € 3,20
- MOKKA KLEIN** € 2,50
- MOKKA GROSS** € 4,10
- CAPPUCCINO (G)** € 4,40
- TEE** € 3,50  
(Russischer, Früchte, Kamille, ...)
- TEE** € 3,60  
mit Milch oder Zitrone

## Vom Lamm

- ARNISIA SOUVLAKIA (L, G)** zarte Spießchen vom Junglamm mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki € 18,90
- LAMMKOTELETTS (L, G)** würzig mariniert, knusprig gegrillt, mit Reis, Kartoffeln und Tsatsiki € 22,90
- JUVETSI (A, L, G)** feinste Lammstelze mit griechischem Teigreis, mit Käse überbacken € 18,90
- LAMMFLEISCH (L)** mit Okra-Gemüse und Reis € 18,90
- O.L.Y.M.P. SPEZIAL (L, G)** gedünstete Lammstelze mit Gemüse in Tomatensauce, mit Schafkäse überbacken € 18,90
- LAMMPLATTE FÜR 2 PERSONEN (L, G, O)** € 56,00  
4 Stk. Lammkoteletts, 2 Stk. Lammspieße, 1 Stk. Lammstelze, mit Reis, Kartoffeln, Gemüse, Salat und Tsatsiki