

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT

HELLAS

AUTHENTISCH GRIECHISCHE KÜCHE

Öffnungszeiten

Di. – So. 11:30–15:00 Uhr
17:00–23:00 Uhr

Montag Ruhetag außer Feiertage

Für die meisten mediterranen Völker bedeutet das Speisen und Trinken in geselliger Runde, die Pflege einer uralten Tradition. Für uns Griechen ist dies der Inbegriff für den leiblichen Genuss. Genau diese Atmosphäre möchten wir Ihnen in unserem Restaurant näher bringen. Unsere griechischen Köche werden alle Speisen frisch nach original Rezepten zubereiten. Unser Ziel ist es, Sie auf Ihrer kulinarischen Reise durch Griechenland zu verwöhnen und mit unseren Gerichten Ihre Sinne zu betören.

Gerne empfehlen wir das Restaurant HELLAS auch für Ihre persönlichen Veranstaltungen wie Jubiläums- Firmen- Geburtstags- und Familienfeiern jeder Art.

Das Restaurant HELLAS Team
wünscht Ihnen

KALI OREXI
GUTEN APPETIT



Like us on Facebook!

<https://www.facebook.com/restaurant.hellas.tulln>

MITTAGSMENÜS

Dienstag - Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr

Alle Mittagsmenüs werden mit Tagessuppe und Dessert serviert

FISCHGERICHTE

alle 8,50€

Wolfsbarschfilet mit Butterreis und Skordalia

Goldbrassefilet vom Grill mit Butterreis und Skordalia

Calamari vom Grill mit Erdäpfelscheiben und Skordalia

Lachsfilet vom Grill mit Erdäpfelscheiben und Skordalia

FLEISCHGERICHTE

alle 8,10€

Gyros

knusprig, geschnittenes Schweinefleisch mit Tzatziki und Pommes

Souvlaki

zarter Schweinefleischspieß mit Tzatziki und Pommes

Bifteki gemisto

gegrilltes Fleischlaibchen gefüllt mit Schafskäse und Pommes

Kotopoulo Souvlaki

Hühnerspieß mit Erdäpfelscheiben und Tzatziki

Mixgrill Teller

mit Gyros, Souvlaki dazu Pommes und Tzatziki

GENIALE KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN

alle 7,80€

Mousakas

Melanzaniauflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Tomaten und knusprig brauner Bechamelsauce

Gyros Spezial

knusprig geschnittenes Schweinefleisch in Metaxasauce mit Käse überbacken und Erdäpfelscheiben

Zarte Lammstelze mit Reismudeln und Käse überbacken

Briam Gemüseintopf nach griechischer Art mit Schafskäse

BROT

Pita Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch und griechischen Gewürzen	A	2,20€
Knoblauchbrot 3 Stück frisch gebackenes Brot	A	1,90€
Korb Weißbrot	A	0,60€

HERZHAFTE SUPPEN NACH ART DES HAUSES

alle Suppen		3,50€
Bohnensuppe	Vegan	
Hühnersuppe	A C L	
Tomatensuppe	G	
Tagessuppe		

SALATE

Choriatiki klein / groß Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel, Kapern, Oliven, Schafskäse, Oregano und Olivenöl	G	4,70 / 7,20€
Meeresfrüchtesalat Marinierter kalter Oktopus, Calamari und Shrimps auf knackigem Blattsalat	B D	7,20€
Kotopoulo Salat Hühnerstreifen auf knackigem Blattsalat mit Artischocken und rotem Paprika		8,20€
Mesogios Salat Gegrillter Halloumi und Calamari auf knackigem Blattsalat mit Balsamicodressing	B G	9,50€

KALTE VORSPEISEN

Tzatziki Original griechisches Joghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern	G	3,80€
Skordalia Kartoffelpüree mit Knoblauch und Olivenöl	Vegan	3,80€
Taramosalata Hausgemachter Fischroggensalat	C D	4,10€
Melitzanosalata Melanzaniaufstrich mit Feta, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	C G	3,90€
Tirosalata Würziger Schafskäseaufstrich	G	3,90€
Elies Piperies Sonnengereifte Kalamata Oliven und Kreta Peperoni mit bergetrocknetem Oregano aus Meteora	Vegan	3,70€
Mezes Kalte Vorspeisenvariation	ABC D G	7,90€

WARME VORSPEISEN

Dolmadakia Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Reis, Faschiertem und Zitronendressing	C G	5,90€
Gebackene Melanzani & Zucchini mit Tzatziki	A	5,60€
Kanapedakia Knusprig gebackene Melanzani mit Schafskäseaufstrich und gegrillten Lachsfiletstückchen	A C D G	7,60€
Kolokithokeftedes Mediterrane Zucchiniällchen mit Feta, Zwiebel, Dille und Tzatziki	A C G	5,90€
Gigantes Riesenbohnen in feiner Tomatensauce	Vegan	4,40€
Mezes Warme Vorspeisenvariation	A C G	8,60€

MEZEDES AUS METEORA

Midia Saganaki Miesmuscheln und griechischer Weichkäse in einer feinen Tomatensauce mit aromatischen Gewürzen aus Kreta	B G L O	7,30€
Miesmuscheln in Weißweinsauce nach Art des Hauses	B G O	8,90€
Garides Saganaki Garnelen und griechischer Weichkäse in einer feinen Tomaten - Kräutersauce	B G L O	8,30€
Oktopus vom Grill Frischer Oktopus auf Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und Balsamicodressing	R	9,20€
Florinis Gegrillte, rote Paprika aus Florina gefüllt mit Schafskäse	G	5,90€
Gavros tiganitos Frittierte Sardellen mit Skordalia	A D	7,50€
Keftedakia Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Schafskäse	A G O	5,60€

AUSGEWÄHLTE KÄSESORTEN

Feta Natur mit Oliven Original griechischer Schafskäse mit drei Sorten Oliven, Olivenöl und Oregano	G	5,80€
Feta Fournou Schafskäse aus dem Ofen nach Art des Hauses	G	5,90€
Feta im Teigmantel mit Sesam, getrockneten Tomaten, Thymian und Honig	A G N	6,50€
Halloumi Gegrillter Ziegenkäse aus Zypern mit gegrillten, marinierten Zucchini Scheiben und Tomaten	G	6,20€
Feta Saganaki panierter, griechischer Schafskäse	G	5,60€

FRISCHE FISCHGERICHTE

Calamari tiganito Gebackene Calamari mit Butterreis, Skordalia und gemischtem Salat	A B L	11,80€
Calamari psito Gegrillte Calamari mit Erdäpfelscheiben, Skordalia und gemischtem Salat	B L	12,60€
Calamari & Garnelen vom Grill mit Skordalia, Butterreis und gemischtem Salat	B L	14,70€
Oktopus & Calamari Gegrillter Oktopus und Calamari mit Skordalia, Butterreis und gemischtem Salat	B L	15,20€
Garides psites Gegrillte Garnelen mit Butterreis, Skordalia und gemischtem Salat	B L	17,60€
Lachsfilet Gegrilltes Lachsfilet mit Butterreis, Skordalia und gemischtem Salat	D H	13,70€
Tsipoura Gegrilltes Goldbrassefilet mit gegrilltem, mariniertem Gemüse und gemischtem Salat	D	17,90€
Lavraki Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit gegrilltem, mariniertem Gemüse und gemischtem Salat	D	17,90€
Aegean Platte (für 1 Pers.) Eine mediterrane Fischplatte mit Calamari, Goldbrassenfilet, Garnele, gegrilltem, mariniertem Gemüse und gemischtem Salat	B D	18,30€

LECKERE FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Gyros Knusprig, geschnittenes Schweinefleisch mit Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	G L M	10,30€
Bifteki gemisto Saftig gegrilltes Fleischlaibchen mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes und gemischter Salat	C G L	10,70€
Soutzoukakia Saftig gegrillte Fleischröllchen in Tomatensauce mit Butterreis und gemischtem Salat	C L	10,20€
Souvlaki Traditioneller Schweinefleischspieß mit Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat	G L M	10,50€
Kotopoulo Souvlaki Hühnerspieße mit Butterreis, Tzatziki und gemischtem Salat	G L N	10,90€
Arnasio Souvlaki Feine Lammspieße mit Erdäpfelscheiben, Tzatziki und gemischtem Salat	G L	13,90€
Hellas Souvlaki Zart gemischter Fleischspieß (Hühner - Lamm - und Schweinefleisch) mit Erdäpfelscheiben und gemischtem Salat	G L	15,40€
Paidakia Lammkrone vom Grill mit Erdäpfelscheiben, Tzatziki und gemischtem Salat	G L	16,20€
Psaronefri Gegrillter Schweinslungenbraten, dazu Kräuterbutter, Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat	G	13,60€
Kotopoulo Fileto Hühnerfilet mit Erdäpfelscheiben, Tzatziki und gemischtem Salat	G L N	12,60€
Arnasio Fileto Gegrillter Lammlungenbraten, dazu Kräuterbutter, Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat	G	16,50€
Moshari Fileto Gegrilltes Rinderfilet (ca. 250 g.) dazu Kräuterbutter, Gemüse, Tzatziki und gemischter Salat	G	18,20€

MIXGRILLTELLER

Kreta Teller Gyros & Calamari - mit Pommes, Tzatziki und gemischtem Salat	A B G	11,80€
Delphi Teller Zarter Souvlaki Spieß, saftiges Gyros, mit Zitrone, sonnengetrocknetem Oregano, Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	A G	12,40€
Knossos Teller Zarter Hühnersouvlaki Spieß, saftiges Gyros, Lammkrone mit Zitrone, sonnengetrocknetem Oregano, Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	A G N	13,60€
Athene Teller Zarter Souvlaki Spieß, saftiges Gyros, Schweinesteak mit Zitrone, sonnengetrocknetem Oregano, Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	A G	13,10€
Meteora Teller Zarter Lammspieß, Lammfilet, Lammkrone mit Zitrone, sonnengetrocknetem Oregano, Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	A G	16,50€

GAUMENFREUDEN MIT FREUNDEN

Trikalla Platte (für 2 Pers.) Jeweils zwei Souvlaki, Soutzoukakia, Schweinesteaks und saftiges Gyros mit Erdäpfelscheiben, Tzatziki und Choriatiki Salat	A G M	29,00€
Hellas Platte (für 2 Pers.) Jeweils zwei Lammkronen, Hühnerfilets, Souvlaki und saftiges Gyros mit Erdäpfelscheiben, Gemüse, Tzatziki und Choriatiki Salat	A G N M	34,00€

OMA'S KÜCHE

Mousakas Weltweit bekannter, traditioneller, griechischer Auflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Melanzani, Tomaten, Käse und Bechamelsauce, dazu Tzatziki und Salat	A C G	10,80€
Briam Frisches Gemüse in Tomatensauce mit Knoblauch, feinen Gewürzen und Weichkäse, dazu gemischter Salat	G O	10,50€
Arnaki Giouvetsi Zarte Lammstelze mit Reismudeln in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu gemischter Salat	G O	13,20€
Arnaki Stifado Zarte Lammstelze mit Jungzwiebeln, Rotweinsauce, dazu gemischter Salat	G O	13,20€
Arnaki Gigantes Zarte Lammstelze mit Riesenbohnen in feiner Tomatensauce, dazu gemischter Salat	G O	13,20€
Arnaki Briam Zarte Lammstelze mit Gemüse nach griechischer Art, dazu gemischter Salat	G O	13,60€

AUS DER PFANNE

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	G	11,80€
Hühnerfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	G N	12,90€
Schweinsmedailons in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	G	14,20€
Lammfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	G	16,80€
Rinderfilet in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Erdäpfelscheiben und gemischter Salat	G	18,80€

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

alles 5,50€

Gyros

knuspriges, geschnittenes Schweinefleisch mit Pommes und Ketchup

G

Souvlaki

Zarter Schweinefleischspieß mit Pommes und Ketchup

A G M

Kotopoulos Souvlaki

Zarter Hühnerfleischspieß mit Pommes und Ketchup

A C

BEILAGEN

Butterreis

2,50€

Pommes / Erdäpfelscheiben

2,50€

Gemüse nach griechischer Art

3,50€

Ketchup / Mayonaise / Senf

0,50€

Metaxasauce

3,50€

Gerne tauschen wir Ihre Beilage, gegen einen Aufpreis von

1,50€

WEIN & FREUNDE

OUZO & RETSINA

Ouzo Plomari aus Mytilini

Fl. 0,2 l - 9,00€

Ouzo Plomari ist ein griechischer Anis-Aperitif und wird aus Traubenbrand und anderen gesäuerten zuckerhaltigen Ausgangsstoffen gewonnen.



Retsina Malamatina

1/8 l 2,50€

Fl. 0,5 l - 8,50€

Retsina aus der Weinkellerei Malamatina, das ist griechische Weinkultur. Geharzter und sehr aromatischer Tafelwein mit ausgewogenen und sehr fruchtigen Aromen.



Retsina Kechribari (leicht geharzt)

Fl. 0,5 l - 9,50€

Ein frischer, junger Retsina, der auf internationalen Weinmessen schon mehrfach ausgezeichnet wurde. Der Kechribari vereint die uralte Tradition und die neuen, modernen Standards der Vinifizierung. Der Kechribari hat eine strohblonde Farbe und besitzt ein ausgewogenes Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten in Geschmack und Aroma auf einem Hintergrund von erfrischender Kühle. Ein jugendlicher Retsina mit viel Finesse.



DEMI SEC

Imiglykos (Rot)

1/8 l 2,50€

Fl. 0,7 l - 16,50€

Imiglykos (Weiß)

1/8 l 2,50€

Fl. 0,7 l - 16,50€

LIKÖRWEINE

Mavrodafne (Rot)

1/8 l 2,90€

Fl. 0,7 l - 17,40€

Samos (Weiß)

1/8 l 2,90€

Fl. 0,7 l - 17,40€

ÖSTERREICHISCHE WEINE

Grüner Veltliner

1/8 l 2,70€

Fl. 0,7 l - 16,00€

Zweigelt

1/8 l 2,70€

Fl. 0,7 l - 16,00€

WEISSWEINE

Axia Alpha 1/8 l - 3,10€ Fl. 0,7 l - 18,60€

Kristallin, hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Im Mund voll mit sehr ausgewogener Frische und Finesse. Lebhafter und langer Abgang.



Petrines Plagies 1/8 l - 3,20€ Fl. 0,7 l - 19,20€

Dieser trockene weiße Landwein wird aus der Chardonnay-Traube und den griechischen Rebsorten Rhoditis und Malagousia hergestellt. Das auf dem Peloponnes angesiedelte Weingut Palivou stellt bereits in vierter Generation hochwertige Weine her. Der Stone Hills von Palivou hat das für Chardonnay-Weine typisch kräftige Gelb. In der Nase entwickelt er einen frischen Kräuterduft mit Zitrusaromen. Am Gaumen bleibt ein nachhaltiger, in der Säure gut strukturierter und lebendiger Abgang.



Santorini 1/8 l - 3,40€ Fl. 0,7 l - 20,70€

Der Santorini von Paris Sigalas wird zu 100% aus der griechischen Edelrebsorte Assyrtiko gewonnen. Angebaut wird er im Norden der Insel Santorin, in der Nähe der Stadt Oia.

Dieser traditionelle griechische Weißwein ist von hellgelber Farbe mit grünen Nuancen. Ein sehr gut strukturierter, mineralischer Weißwein mit intensiven Aromen von Zitrone und Limetten. Im Mund entwickelt er eine lebendige Säure und einen intensiven Nachgeschmack, typisch für den vulkanischen Boden.



ROSÉ WEIN

Kanenas 1/8 l - 3,10€ Fl. 0,7 l - 18,60€

Kanenas trockener Roséwein aus der Kellerei Tsantali. Der körperreiche Kanenas Rosé ist eine Cuvée aus der internationalen Syrah und der autochthonen Mavroudi Traube. Im Bouquet des Kanenas Rosé dominieren Waldbeeren und Strauchfrüchte. Das Säuregerüst des Weins harmoniert gut mit den erkennbaren Tanninen. Im Geschmack ist der Tsantali Wein feinfruchtig, der Abgang des edlen Rosé Weins ist nachhaltig.



ROTWEINE

Axia Alpha 1/8 l - 3,10€ Fl. 0,7 l - 18,60€

Dieser Rotwein ist eine großartige Kombination von Syrah und Xinomavro. Die 9-monatige Lagerung in Eichenholzfässern und die darauf folgende 15-monatige Reifung in der Flasche bringen seine Aromen intensiv zur Geltung. Der Axia Rotwein hat eine tiefe purpurne Farbe. Im Bouquet harmonisieren Pflaumen und Blaubeeren ideal mit Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, eine ausbalancierte Säure und ein langer Abgang sprechen für einen qualitativ hochwertigen Wein.



Nemea Palivou 1/8 l - 3,20€ Fl. 0,7 l - 19,20€

Sortenreiner Agiorgitiko-Wein vom Peloponnes. Komplex im Geschmack und kräftig im Nachhall vom Weingut Palivou. Der Nemea von Palivou besteht zu 100% aus der autochthonen Rebe Agiorgitiko. Das auf dem Peloponnes angesiedelte Weingut Palivou stellt unter Georgios Palivou bereits in vierter Generation in Nemea - einer der ältesten Weinbauregionen - Weine her. Dieser griechische Rotwein hat eine dunkelrote Farbe und ein beeriges Aroma mit Nuancen von Zartbitterschokolade. Im Geschmack dominieren Kirsche, Brombeere und Vanille mit einer leicht mineralischen Note. Der Palivou Nemea ist ein ausgeglichener und kräftiger Wein, reich an Tanninen und mit einem samtigen ordentlichen Abgang.



Katogi Averoff 1/8 l - 3,30€ Fl. 0,7 l - 19,80€

Die Trauben dieses trockenen Rotweins aus Metsovo in Nordgriechenland reifen an den Hängen des Berges Pindos in einer Höhe von 950 Meter. Als ursprünglich sortenreiner Cabernet Sauvignon wird er heute jeweils zur Hälfte aus der Cabernet Sauvignon-Traube und der traditionellen griechischen Edelrebsorte Agiorgitiko (St. Georg Traube) hergestellt. Der Katogi Averoff hat eine glänzend tiefrote Farbe. Sein komplexes Bouquet spiegelt die typischen Aromen der Cabernet-Rebe (fruchtig) und der Agiorgitiko-Rebe (würzig) wieder.



PRICKELNDE WEINE

Prosecco	Fl. 0,7 l	24,00€
Schlumberger Sekt (Rosé)	Fl. 0,7 l	33,00€
Moët & Chandon Brut	Fl. 0,7 l	80,00€

Alle Weine enthalten Sulfite (O)

ALLERGENINFORMATION

gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung

Buchstabencode

Glutenhaltiges Getreide

A

Krebstiere

B

Ei

C

Fisch

D

Erdnuss

E

Soja

F

Milch oder Laktose

G

Schalenfrüchte

H

Sellerie

L

Senf

M

Sesam

N

Sulfite

O

Lupinen

P

Weichtiere

R