FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

BREADS & SPREADS

Avocado Bread *vg|v*
Pochiertes Ei | Feta | Natives Olivenöl Extra | Olivenpulver | Limette — 14

Hummus Bread *vg|v*
Karotte | Aubergine | Granatapfel | Gerösteter Sesam
Tahini-Dressing — 14

Feta - Truffle Bread
Champignons | Bacon | Trüffel-Mayonnaise | Feta — 15

Slice of Greece Bread *vg|v*
Feta-Creme | Tomate | Gurke | Oliven | Kapern | Oregano — 13

Kuglauos Scrambled Eggs Bread *vg|v*
Feta-Creme | Tomate | Schnittlauch | Natives Olivenöl Extra — 14

Greek Omelet *vg|v*
Tomaten | Paprika | Oliven | Feta | Oregano | Blattsalat | Brot — 15

Shakshuka *vg|v*
2 Spiegeleier | Tomatensauce | Kreuzkümmel | Frischer Koriander — 15

Chicken Pita
Hähnchenbrustfilet | Tzatziki | Gurke | Pickled Onions — 16

SALADS & BOWLS

Falafel Bowl *vg|v*
Falafel | Gurke | Tomate | Minze | Limette | Koriander
Kreuzkümmel — 14

Greek Salad
Tomate | Gurke | Feta | Oregano | Gerstenzwieback
Pickled Onions | Natives Olivenöl Extra — 14

Julius Brantner

Brotzeitbrett

vg = vegetarisch / v = optional vegan

Chicken Bowl — 18
Hähnchenbrustfilet | Quinoa | Avocado | Gurke | Rucola
Zitrus-Vinaigrette

Halloumi Salad *vg|v* — 14
Halloumi | Babyspinat | Cranberry | Pistazien | Balsamico-Vinaigrette

SWEETS

Greek Yogurt *vg|v* — 11
Saisonale Früchte | Granola | Honig

French Toast *vg|v* — 15
Pistaziencreme | Marracuja-Espuma | Zitrat

Porridge *vg|v* — 11
Saisonale Früchte | Beerenkonfitüre | Dunkle Schokolade

EGAL, WER ZUERST AUFWACHT, DIE STADT ODER DU: KALIMERA, MALAKA!

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

APERITIF

OLEA Spritz — 9
St. Germain | Thomas Henry Pink Grapefruit | Hohunder | Limette

Athena Spritz
Aperol | Malfy Gin Rosa | Thomas Henry Pink Grapefruit | Zitrone

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda

Mimosa — 0,2 l | 6,5
Prosecco | Orangensaft

Prosecco Mionetto Prestige — 0,1 l | 5,5 — 0,75 l | 35

COFFEE

Espresso — 2,5
Espresso doppelt — 4
Espresso Macchiato — 3
Pistachio Espresso Macchiato — 4
Cappuccino — 4
Latte Macchiato — 4,5
Pistachio Latte Macchiato — 5,5
Flat White — 4,5
Americano — 4
Kakao — 4
Matcha Latte — 5

COFFEE COLD

Iced Matcha — 5,5
Iced Mango-Matcha — 6
Affogato Pistachio — 6
+ Vanille-, Karamell-, Zimtsirup oder Iced — 0,5

TEE

Früchte | Pfefferminze | Grün | Kräuter | Schwarz — 4

Fresh homemade Tea — 5
Frischer Tee mit Ingwer | Zitrone | Minze

Griechischer Bergkräutertee — 5

SÄFTE

Wolfra Säfte — 0,33 l | 4
Apfel-Naturtrüb | Orange | Ananas

Wolfra Nektar — 0,33 l | 4
Cranberry | Johannisbeere | Marracuja | Rhabarber | Mango

Saft- oder Nektarschorle — 0,5 l | 5

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

EISTEE — 0,5 l | 6

Mango

Pfirsich

Zitrone

LIMONADE — 0,5 l | 6

Heidelbeere - Gurke

Ingwer - Zitronengras

Matcha -Grapefruit

DURSTLÖSCHER — 0,5 l | 6

Minze- Holunder

Marracuja- Vanille

Mango- Minze

WASSER

Tauernquelle Mineralwasser — 0,25 l | 3,50 — 0,75 l | 8
Naturell | Medium

OLEA

KLASSIKER

Coca-Cola — 0,2 l | 4
Coca-Cola Zero — 0,2 l | 4
Fanta — 0,2 l | 4
Sprite — 0,2 l | 4
Paulaner Spezi — 0,33 l | 5
Thomas Henry Ginger Ale — 0,2 l | 4
Thomas Henry Spicy Ginger — 0,2 l | 4
Thomas Henry Classic Tonic Water — 0,2 l | 4
Thomas Henry Pink Grapefruit — 0,2 l | 4

BIER

Weißbier — 0,5 l | 5
Helles — 0,33 l | 4 — 0,5 l | 5
Radler — 0,33 l | 4 — 0,5 l | 5
Dunkles Weißbier — 0,5 l | 5
Alkoholfreies Weißbier — 0,5 l | 5
Alkoholfreies Helles — 0,33 l | 4

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

Hinweis für Allergiker:innen
Bitte informieren Sie unser Serviceteam vor Ihrer Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt werden alle Speisen in einer Küche zubereitet, in der Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen finden Sie über den obenstehenden QR-Code.