

FISCH RESTAURANT NAVAGIO



herzlich willkommen!

Aperitif

<i>Ouzo Sans Rival</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>Ouzo Kokora mit Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Campari Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Prosecco Aperol</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Ouzo Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Ouzo Cocktail</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Aperol Spritzer</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 5,-</i>
<i>Campari gespritzt</i>	<i>0,25l</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>€ 5,-</i>



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Suppen

<i>Tagessuppe</i>		€ 5,90
<i>Hühnersuppe nach Art des Hauses</i>		€ 5,90
<i>Tomatencremesuppe aus Cherry Tomaten</i>		€ 6,90
<i>Fischsuppe nach griechischer Art</i>	(D, L)	€ 9,50

Kalte Vorspeisen

<i>Tsatsiki: Original griechisches Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern</i>	(G, O)	€ 6,50
<i>Taramosalata: Hechtkaviarcreme</i>	(A, D)	€ 6,50
<i>Skordalia: Kartoffelcreme mit Knoblauch</i>	(O)	€ 5,90
<i>Melinzanosalata: Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl u. feinen Kräutern</i>		€ 8,50
<i>Elies: Griechische Oliven, Kreation</i>		€ 5,90
<i>Piperakia: Eingelegte Pepperoni, leicht pikant</i>		€ 4,70
<i>Carpaccio vom Rind</i>		€ 15,50
<i>Pikilia Kria: eine Kreation verschiedener kalter Vorspeisen</i>	(A, G, D, O)	€ 12,50
<i>Fawa: Gelbe Spalterbsen-Creme mit Kapern und Zwiebeln</i>		€ 7,90

Brot

<i>Knoblauchbrot mit frischem Knoblauch</i>	(A)	€ 3,50
<i>Pita: Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i>	(A)	€ 2,50
<i>Pita mit Tsatsiki</i>	(A)	€ 5,-
<i>Knoblauchbrot Special</i>	(A, G)	€ 4,-
<i>Korb Brot</i>	(A)	€ 2,50



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Käse

<i>Feta:</i> Original Feta Dodoni garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni	(G)	€ 9,50
<i>Feta Kafteri:</i> Original Feta Dodoni, gereift mit Chillis, geschrotet in feinem Olivenöl, garniert mit Tomaten, Oliven und Peperoni	(G)	€ 11,50
<i>Katsikisio:</i> Ziegenkäse BIO , serviert mit Feigenchutney	(G, M)	€ 9,50
<i>Feta Saganaki:</i> Panierter Feta Dodoni, serviert mit einer leicht pikanten, hausgemachten Tomatenmarmelade	(A, G)	€ 10,50
<i>Feta Furnu:</i> Feta Dodoni aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert	(G)	€ 10,50
<i>Halumi:</i> Zypriotischer Käse vom Grill	(G)	€ 10,50
<i>Katsikisio Saganaki:</i> Panierter Ziegenkäse BIO , serviert mit einer leicht pikanten hausgemachten Tomatenmarmelade	(A, G)	€ 12, –
<i>Katsikisio Furnu:</i> Ziegenkäse BIO aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert	(G)	€ 11,50
<i>Kefalotyri Saganaki:</i> griechischer Hartkäse paniert		€ 12, –
<i>Kefalotyri nach Art des Hauses:</i> mit Körnern paniert und mit kandierten Feigen serviert		€ 14,50



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Warme Vorspeisen

<i>Zucchini und Melanzani vom Grill: serviert mit Joghurt-Minze-Dip und geraspeltem Graviera Käse</i>	(A, C, G)	€ 11,–
<i>Spanakopitakia: Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Joghurt-Minze-Dip garniert</i>	(A, C, G)	€ 8,90
<i>Tyropitakia: Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt und mit Joghurt-Minze-Dip garniert</i>	(A, C, G)	€ 8,90
<i>Mydia Spezial: Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce</i>	(G, O, R)	€ 13,50
<i>Oktopus vom Grill: Auf gegrillten Melanzanischeiben und warmer Fava</i>	(R)	€ 18,90
<i>Gegrillte Calamari auf Knoblauchbrot mit Knoblauch-Dip</i>	(A, R)	€ 14,50
<i>Piperakia Skaras: gegrillte Peperoni mit Knoblauch</i>		€ 7,50
<i>Melinzana Furno: Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch</i>		€ 9,50
<i>Florinis: gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Fetakäse</i>	(G)	€ 8,50
<i>Mydia Saganaki: Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant</i>	(G, R)	€ 11,50
<i>Garides Saganaki: Riesen-Scampis in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant</i>	(B, R)	€ 19,50
<i>Mydia Tiganita: Muscheln fein paniert aus der Pfanne mit Knoblauch-Dip</i>	(A, G, R)	€ 9,90
<i>HAUSGEMACHT: Eingelegte Sardellenfilets auf spez. Knoblauchbrot</i>	(A, D, G)	€ 8,–
<i>Skumpri: Geräucherte Makrelenfilets leicht gegrillt mit Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Zitrone</i>	(D)	€ 11,–
<i>Dolmades: Weinblätter mit Reis und Rinderfaschiertem gefüllt in feiner Zitronensauce</i>		€ 11,–



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert

Gigantes: Riesenbohnen nach griechischer Art, (G) € 14, –
überbacken mit Feta Dodoni

Tourlou: Ratatouille nach griechischer Art, (G) € 16,50
überbacken mit Feta Dodoni

Salate

Ospiada: knackiger Blattsalat mit verschiedenen Hülsenfrüchten, (G) € 17,50
Zwiebeln, geräuchertem Makrelenfilet
und mediterranen Kräutern

Choriatiki: Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, (G) € 14,90
Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,
Feta Dodoni, Olivenöl, Balsamico und feinen Kräutern

Scampi salata: knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, (B) € 18,50
Paprika, gegrillten Scampi und geriebenem
Graviera Käse

Kotopoulo salata: Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, € 15, –
gegrillten Hühnerbruststreifen, Olivenöl, Balsamico
und geriebenem Graviera Käse

Halumi salata: Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, (G) € 14, –
gegrilltem Halumikäse, Olivenöl
und Balsamico

Pella salata: knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, € 19,50
Paprika, gegrillte Rinderfiletstreifen, Olivenöl,
Balsamico und geriebener Graviera Käse

Agurotomata: Tomaten-Gurkensalat € 5,90



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Fischspezialitäten

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

<i>Kalamaria skaras: Kalamari vom Grill mit Knoblauch-Dip</i>	(R)	€ 25,90
<i>Kalamaria: Frittierte Kalamari garniert mit Knoblauch-Dip</i>	(A, R)	€ 22,50
<i>Frische Seezunge vom Grill</i>		€ 34, –
<i>Garides: Black Tiger Scampis nach Art des Hauses</i>	(B)	€ 33,50
<i>Gavros: Sardellen aus der Pfanne</i>	(A, D)	€ 16, –
<i>Psaropiatela vom Grill: Fischplatte mit Goldbrassefilet, Oktopus, Scampi und Kalamari u. Knoblauch-Dip</i>	(B, D, R)	€ 31, –
<i>Psaropiatela vom Grill für 2 Personen: Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari</i>	(B, D, R)	€ 76, –
<i>Seeteufelfilet: mit Schnittlauchsauce</i>	(A, D)	€ 36, –
<i>Thalasa Platte: gegrillte Muscheln, Ochtapodi, Kalamari und Scampi</i>	(B, R)	€ 28, –
<i>Tsipoura: Goldbrasse vom Grill</i>	(D)	€ 31, –
<i>Santorini Pfanne: Muscheln, Scampi, Goldbrassenfilet mit frischem Gemüse in heißer Pfanne serviert</i>	(B, D, R)	€ 27,50
<i>Zakynthos-Platte für 2 Personen: Goldbrasse, Kalamari, Muscheln, Scampi</i>	(B, D, R)	€ 66, –
<i>Lavraki: Wolfsbarsch vom Grill</i>	(D)	€ 31, –
<i>Lachsfilet: auf Blattspinat</i>		€ 29, –
<i>Thunfischsteak: leicht gegrillt auf Grillgemüse</i>		€ 35, –
<i>Fisch aus der Vitrine</i>	<i>pro kg:</i>	€ 79, –
<i>Wildfang Fisch aus der Vitrine</i>	<i>pro kg:</i>	€ 95, –
<i>Riesenscampi aus der Vitrine</i>	<i>pro Stück:</i>	€ 9, –



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Traditionelle Gerichte

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat serviert

<i>Musakas: weltweit bekannter Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Rinder-Faschiertem und Bechamelcreme</i>	(A, C, G)	€ 22,50
<i>Arni Lachanika: Lammstelze mit Gemüse</i>	(G)	€ 26, –
<i>Arni Gigantes: Lammstelze mit Riesenbohnen</i>	(G)	€ 26, –

FLEISCH AUS DER REGION

**MIND. 21 TAGE IN EIGENEM REIFEKÜHLSCHRANK
TROCKEN GEREIFT!**

Bei allen Steak-Gerichten berechnen wir für den Beilagensalat
und eine Beilage nach Wahl zusätzlich € 8,90

FILET STEAK 200g	€ 33, –
FILET STEAK 300g	€ 45, –
T-BONE STEAK +/- 500g	€ 45, –
RIB EYE STEAK 300g	€ 31, –
RIB EYE STEAK 400g	€ 38, –

Alle Filets und alle Steaks werden auf einer warmen Steinplatte serviert!

Für Schnitzelfreunde

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

<i>Hühnerschnitzel</i>	€ 16, –
<i>Schweinsschnitzel</i>	€ 17, –
<i>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	€ 27, –



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Fleischspezialitäten vom Grill

Alle Gerichte werden mit einem kleinen Salat und Tagesbeilagen serviert

<i>Schweinsfilet-Medaillons mit Pfeffersauce</i>		€ 24,50
<i>Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter</i>	(G)	€ 21,50
<i>Suzukakia: Faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki</i>	(C, G)	€ 16, –
<i>Bifteki gemisto: Faschiertes Steak gefüllt mit Schafskäse</i>	(C, G)	€ 19, –
<i>Teufelsspieß: Schweinefilet am Spieß m. hausgemachter Teufelssauce → SCHARF</i>	(G, O)	€ 27, –
<i>Kota Suvlaki: Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	(G)	€ 19, –
<i>Kotopoulo: Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki</i>	(G)	€ 18, –
<i>Lammfilet: Zartrosa gegrillt mit Kräuterbutter</i>	(G)	€ 32,50
<i>Pidakia: Lammkronenkoteletts zartrosa gegrillt mit Tsatsiki</i>	(G)	€ 33,50
<i>Spezial Mixed Grill: Suzukakia, Lammkotelett, Hühnerfilet, Schweinefilet und Tsatsiki</i>	(G)	
Auch für mehrere Personen	pro Person:	€ 24,50
<i>Filetmix: Rinderfilet, Lammfilet, Hühnerfilet, Schweinefilet</i>		
Auch für mehrere Personen	pro Person:	€ 31,50
<i>Kalbsrückensteak: vom Grill mit Pfeffersauce</i>		€ 34,50
<i>Kalbsrückensteak: vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter</i>		€ 32,50

BEILAGEN und DIP

Wildreis		€ 5, –
Gemüse		€ 5, –
Pommes Frites		€ 5, –
Wedges		€ 5, –
<i>Folienkartoffeln mit Joghurt-Minz-Dip</i>	(G)	€ 5,50
<i>Teufel-Dip (scharf)</i>	(G, O)	€ 2, –
<i>Barbecue-Dip</i>	(H, M, O)	€ 2, –
<i>Knoblauch-Dip</i>	(C, O)	€ 2, –



Wir verrechnen € 3,50 pro Gedeck
für Stoffserviette, Brot, Oliven und Aufstrich!



Bier

Hirter Märzen vom Fass	0,3l	€ 4,90
Hirter Märzen vom Fass	0,5l	€ 6,20
Schneider Weisse hefetrüb	0,5l Flasche	€ 6,90
Mythos, griechisches Bier	0,5l Flasche	€ 5,90
Hirter Kräuter Radler	0,5l Flasche	€ 5,50
Hirter alkoholfreies Bier	0,5l Flasche	€ 5,30

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33l Flasche	€ 3,50
Mineralwasser	0,75l Flasche	€ 6,50
Mineralwasser still	0,33l Flasche	€ 3,50
Mineralwasser still	0,75l Flasche	€ 6,50
Sodawasser	0,25l	€ 2,70
Sodawasser	0,5l	€ 4,80
Soda Zitrone, frisch gepresst	0,25l	€ 3,30
Soda Zitrone, frisch gepresst	0,5l	€ 5,50
Eistee Zitrone	0,33l Flasche	€ 4,30
Eistee Pfirsich	0,33l Flasche	€ 4,30
Soda Himbeer	0,25l	€ 3,20
Frucade Zitrone	0,2l Flasche	€ 4,30
Tonic	0,2l Flasche	€ 4,30
Coca Cola	0,33l Flasche	€ 4,30
Coca Cola Zero	0,33l Flasche	€ 4,30
Fanta	0,33l Flasche	€ 4,30
Sprite	0,33l Flasche	€ 4,30
Almdudler	0,33l Flasche	€ 4,30
Almdudler gespritzt	0,5l	€ 5,90
Hausgemachte Limonade mit frischer Limette	0,5l	€ 6,90

Bio Fruchtsäfte

Marille	Pago	0,2l Flasche	€ 5,30
Apfel Naturtrüb	Pago	0,2l Flasche	€ 5,30
Orangesaft	Pago	0,2l Flasche	€ 5,30
Apfel Holunder	Hasenfit	0,2l Flasche	€ 5,30
Pago gespritzt auf 0,5 l mit Soda		0,2l Flasche	€ 6,90

GRIECHISCHER WEIN

Das Mutterland des Weines ist eigentlich 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>Paranga weiß (trocken-fruchtig)</i>	<i>1/8 0,7 l Flasche</i>	<i>€ 5,30 29,50</i>	
	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
<i>Imiglikos (lieblich)</i>	€ 4,60	–	–
<i>Samos Dessertwein</i>	€ 5,30	–	–
<i>Spritzer weiß</i>	–	€ 4,90	–
<i>Aperol Spritzer</i>	–	€ 6,50	–
<i>Sommerspritzer</i>	–	–	€ 6,50
<i>Retsina geharzt</i>	–	€ 7, –	€ 13,50

Offene Rotweine

<i>Merlot trocken</i>	<i>1/8 0,7 l Flasche</i>	<i>€ 5,60 31,50</i>	
	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	
<i>Imiglikos (lieblich)</i>	€ 4,60	–	
<i>Mavrodaphne</i>	€ 5,30	–	
<i>Spritzer rot</i>	–	€ 4,90	

FISCH
RESTAURANT
NAVAGIO

The logo consists of a stylized fish on a fork, centered within a circular frame. The fish is facing right, and the fork is positioned vertically behind it. The circular frame is decorated with two leaf-like shapes on the left and right sides. The text 'FISCH RESTAURANT' is arched above the logo, and 'NAVAGIO' is written in a straight line below it.

Danke für Ihren Besuch!

Hauptstraße 16, 2371 Hinterbrühl
info@navagio.at • +43 (0) 2236 21520

Reservierungen unter:
reservierung@navagio.at