



RESTAURANT
POSIDONAS

TEL: 0512 / 908 204

INNRAIN 38, 6020 INNSBRUCK

GETRÄNKE & SPEISEN

WILLKOMMEN
IM
RESTAURANT – BAR – CAFÉ

POSIDONAS

WWW.POSIDONAS.AT

ESSEN WIE IN GRIECHENLAND
WIR FREUEN UNS DAS SIE UNS
BESUCHEN,
IHR POSIDONAS TEAM

TEL.: 0512 – 908 204

APERITIF

Griechischer Aperitif		€ 4,50
Campari Orange		€ 4,50
Campari Soda		€ 4,20
Martini Bianco		€ 4,50
Aperol mit Wein oder Prosecco		€ 7,50
Hugo		€ 8,50
Strongbow Cider Flasche	0,33 l	€ 4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola/ Fanta/ Sprite/Spezi	0,3 l	3,50 €
Cola/ Fanta/ Sprite/Spezi	0,5 l	4,50 €
Apfelsaft / Johannisbeere	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft	0,5 l	4,80 €
Johannisbeere	0,5 l	4,80 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Soda	0,3 l	2,70 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Soda	0,5 l	4,50 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Wasser	0,3 l	2,20 €
Apfel / Johannisbeer gesp. Wasser	0,5 l	4,10 €
Himbeer Soda	0,3 l	2,00 €
Himbeer Soda	0,5 l	3,00 €
Coca Cola Light/Zero	0,33 l	3,70 €
Almdudler	0,35 l	3,70 €
Lipton Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33 l	3,50 €
Eistee	0,5 l	4,50 €
Schweppes Tonic/Lemon/Ginger	0,2 l	3,80 €
Red Bull	0,25 l	4,10 €
Pago Marille	0,2 l	3,90 €
Pago Pfirsich	0,2 l	3,90 €
Pago Vitamin	0,2 l	3,90 €
Pago Mango	0,2 l	3,90 €
Pago gespritzt mit Wasser, Soda	0,5 l	4,80 €
Gasteiner sparkling	0,33 l	3,50 €
Gasteiner natur	0,33 l	3,50 €
Gasteiner sparkling	0,75 l	5,20 €

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mocca		2,80 €
Espresso		2,50 €
Verlängerter		3,50 €
Capuccino		4,20 €
Latte Macchiato		4,80 €
Nescafe frappe		5,50 €
Nescafe frappe mit Vanilleeis		7,40 €
Kakao mit Milch		5,50 €
Griechischer Bergtee		2,80 €
Tee div. Sorten		2,80 €
Tee mit Rum		4,50 €

FASS & FLASCHENBIER

Zipfer Märzen

hellgold angenehm vollmundig,

fein abgerundete Hopfennote,

vom Fass

Stw. 11,8 / Alc 5,0%

0,2 l € 2,50

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,50

Zipfer Radler

Zipfer Bier vom Fass

gemischt mit Sprite

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,50

Zipfer Soda-Radler

Zipfer Bier vom Fass

gemischt mit Soda

0,3 l € 3,50

0,5 l € 4,50

Weihenstephan Hefetrüb

trüb, hefeblumig, erfrischend

vom Fass

Stw. 12,7° / Alc 5,4%

0,3 l € 3,70

0,5 l € 4,80

Mythos Griechisches Bier

0,33 l 3,30 €

Weihenstephan Dunkel

feinhefig, ausgewogenes Malzaroma, weich, Flasche

Stw. 12,7° / Alc 5,4%

0,5 l € 4,80

Weihenstephan Alkoholfrei

Weißbiergenuss ohne Alkohol, Flasche

0,5 l € 4,80

Zipfer Märzen

hellgold, angenehm vollmundig, fein abgerundete

Hopfennote, Flasche

0,5 l € 4,50

Gösser Natur Radler

NaturRadler mit natürlichem Zitronensaft, naturtrüb, erfrischend leicht, Flasche

Stw. 8,5° / Alc 2,0% 0,5 l € 4,50

Gösser Natur Gold

Österreichs bestes alkoholfreies Bier, naturtrüb und vollmundig, Flasche - alkoholfrei

0,5 l € 4,50



SPIRITUOSEN

Ouzo	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 4,10
Williams	2 cl	€ 4,00
Obstler	2 cl	€ 4,00
Metaxa 5 Sterne	2 cl	€ 5,50
Metaxa Seit 1945	2 cl	€ 10,50
Baileys	4 cl	€ 5,50
Jack Daniels	2 cl	€ 8,50
Averna	4 cl	€ 4,50
Ramazzotti	2 cl	€ 4,50
Fernet	2 cl	€ 4,50
Tsipouro	2 cl	€ 4,50
Ouzo Plomari Flasche	0,25 l	€ 12,00
Barrel Aged Tsipouro	4 cl	€ 8,50
Kardasi (Muscat)		
Cigar Methexis Costa Lazaridi (Sauvignon Blanc)		
Metaxa - 7 Sterne		€ 9,80
Metaxa - Grand Olympia		€ 10,80
Votanikon		€ 13,00
Mataroa		€ 13,00
Vermouth - Otto's Athens		€ 7,50
Mastiha - Skinis		€ 8,50

PROSECCO

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Prosecco Flasche	0,75 l	25,00 €

LONG DRINKS

Bacardi Cola	€ 7,50
Whiskey Cola	€ 8,50
Vodka Bull	€ 7,50
Vodka Orange	€ 7,50
Gin Tonic	€ 8,50

COCKTAILS

House Cocktail	€ 12,50
Whiskey, Zitronensaft, Ahornsirup, Rotwein	
Cuba Libre	€ 12,00
Rum, Limette und Cola	
Pink London	€ 12,00
Gin, Tonic, Gurke, Eiswürfel	
Negroni	€ 12,00
Campari, Gin, Orangenschalen	
Mojito	€ 12,00
Rum, Minze, Soda, Zucker, Limetten	
Ipanema	€ 9,50
Giner Ale, Maracuja, Limetten	

KALTE VORSPEISEN

Taramo Salata

Fischcreme aus Kabeljaurogen mit Zitrone und Olivenöl (A/D)

€ 5,70

Tzatziki

Griechisches Joghurt

mit gehackten Gurken und Knoblauch (G)

€ 5,20

Skordalia

Pürierte Kartoffeln mit frischen Kräutern

Knoblauch und Olivenöl

€ 4,90

Fava

Pürierte Santorini Linsen mit Kalamata Olivenöl, frischen Kräutern

€ 5,10

Psiti Melinzana

Melanzani mit Schafkäse, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch,

frischen Kräutern, Kalamata Olivenöl (G)

€ 9,50

Feta

Schafskäse mit Kalamata Olivenöl und wild Oregano (G)

€ 7,80

Chaloumi Käse

3 Stück gegrillte Zypriotische Chaloumikäse auf Rucola, Balsamico Sirup (G)

€ 8,20

Pfefferoni und Oliven

€ 5,50

WARME VORSPEISEN

Zesti Pikilia

Verschiedene Warme Vorspeisenplatte für (2 Personen)

Gebratene Zucchini, Melanzani und Paprika, Tzatziki, Knoblauchpüree, Taramo, 2 Feta Saganaki, 2 Tyropitakia und Florini (A/G)

€ 18,90

Ochtapodi

Gegrillter Oktopus in Kräuter Marinade, Santorini Fava Püree (M/R)

€ 12,50

Kolokithakia

Gebratene Zucchini mit Tzatziki (A/G)

€ 8,50

Florinis

2 Stück Gegrillter roter Paprika, mit Schafskäse gefüllt

Balsamico Sirup (G)

€ 8,90

Kolikithikokeftes

4 Stück Gebratene Zucchini blechen mit frischen Kräutern, Tzatziki, (G/A)

€ 9,30

Dolmadakia

Zarte eingelegte Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, Tzatziki (A/G)

€ 8,20

Gigantes

Riesenbohnen in Tomatensauce, Schafkäse (G)

€ 6,90

Feta Saganaki

Knusprig paniertes Schafkäse mit Sesam und Honig (A/G)

€ 9,50

Garides Saganaki

3 Stück Riesengarnelen in pikanter Weißwein Tomatensauce, Schafkäse (G/R)

€ 13,50

Spanakotyropita

Spinat käse Strudel (G/A)

€ 7,90

Melanzanopourekakia

Gebratene, gerollte, gefüllte Melanzani-Scheiben, mit frischen Kräutern Schafskäse und griechischem Joghurt, Walnüsse (G/A)

€ 8,90

Psites peperies

Gegrillte Pfefferoni in Knoblaucholivenölsauce

€ 6,50

Pita

Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchbutter (A/G)

€ 2,80

Knoblauchbrot

€ 3,30

SUPPEN

Tomatosupa

Tomatencremesuppe (A/G)

€ 6,60

Psarosupa

Fischsuppe nach Kreta Art (A/G)

€ 8,90

Kotosupa

HSchafkäse-Cremesuppe, Wahnüsse (G)

€ 7,50

SALATE

Choriatiki

(griechischer Bauernsalat)

Tomaten, Gurken, Blattsalat, Schafkäse, Oliven, Paprika

€ 12,20

Halumi Salata

Gegrillter Käse aus Zypern auf gemischtem Salat, Kirschtomaten, Feigen,

Paprika mix, Walnüsse, Sesam Balsamico (G/N)

€ 12,60

Gyros Salata

Gegrilltes Schweinefleisch-Gyros auf Eisberg Salat, Zwiebel, Kirschtomaten, Joghurt Sauce

€ 12,90

Ägäis Salata

Gegrilltes frisches Gemüse auf gemischtem buntem Salat, Kirschtomaten,

Walnüsse und Testling Honig mit Senf, geriebener Feta Käse

€ 11,90

AUS DEM OFEN

Mousakas

Faschiertes, Melanzani und Kartoffeln
mit Béchamelsauce überbacken (A/G)

€ 15,90

Giouvetsi Lamm

Geschmorte Lammstelze mit griechischen Reismudeln, Käse (A/G)

€ 19,50

Bamies

Geschmorte Lammstelze mit Okraschoten

€ 19,50

Gigates Arni

Geschmorte Lammstelze mit dicken Bohnen

€ 19,50

Kapama

Geschmorte Lammstelze mit Gemüse und Schafkäse (G)

€ 19,80

Kotsi

Geschmorte Lammstelze mit Kartoffelpüree

€ 18,00

Giouvetsi Garides

Tranchierte Riesengarnelen mit griechischen Reismudeln, Käse (G/R)

€ 22,60

Giouvetsi Kalamaraki

Geschwenkte Baby Calamari mit Spinat, Schafskäse und griechischen Reismudeln (G)

€ 18,90

Giouvetsi Moschari

Geschwenktes Rinderfilet in Butterkräuter und griechischen Reismudeln (G)

€ 28,50

AUS DER PFANNE

Hellas Pfanne

Gegrilltes Hühnerbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafkäse
in Metaxasauce, mit Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salat (A/F/G/N)

€ 17,90

Athenas Pfanne

Gegrilltes Lammfilet in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salat (A/F/G/N)

€ 23,90

Heraklion Pfanne

Schweinefleischgyros in Metaxa Sauce, mit Käse überbacken
dazu Pommes Frites und Salat (A/F/G/N)

€ 17,90

KRETA KARTE VEGETARISCH - FÜR VEGANE KEIN KÄSE

Paputzaki

Melanzani, gefüllt mit Schafkäse, Tomaten und Zwiebeln mit Käse überbacken (G)

€ 13,60

Bamies

Schmortopf aus Okraschoten und Tomaten mit Schafkäse (G)

€ 12,50

Beriam

Frisches Ofengemüse mit Schafkäse (A/G)

€ 12,90

Stamna

Schmortopf mit Reismudeln, Tomaten und Ofengemüse mit Käse überbacken (G)

€ 11,80

VOM MEER

Garides

6 Stück Riesengarnelen vom Grill in Knoblauchsauce
mit Butterkartoffeln und Salat (B/G)

€ 24,10

Kalamaria

Frittierte Calamari mit Gemüse, Butterkartoffeln, Tzatziki und Salat (A/G/R)

€ 17,50

Kalamari Skaras

Gegrillte zarte Baby Calamari mit Gemüse, Butterkartoffeln und Salat (G/M/R)

€ 18,80

Solomos

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree und Sauce Hollandaise mit Salat (D/G)

€ 21,50

Aristos Teller

Gegrillter Oktopus und Calamari mit Grillgemüse und Salat (M/R)

€ 24,90

Tsipoura

Frische Goldbrasse oder Wolfsbarsch oder anderer Fisch vom Grill
mit Grillgemüse, Butterkartoffeln und Salat (D/M)

Auf Anfrage

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Poseidon Teller

Schweinefleischspieß, Souzukaki, Gyros und Hühnerbrustfilet,
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G/M)

€ 17,90

Zeus Teller

Hühnerspieß, Schweinsfilet, Gyros und Lammkotelette
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (A/G)

€ 20,90

Sokratis Teller

Hühnerspieß, Hühnerfilet, Rinderfilet, Lammfilet,
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (A/G)

€ 22,10

Chirino Souvlaki

2 Schweinefleischspieße
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G)

€ 16,80

Kotopulo Souvlaki

2 Hühnerspieße
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G)

€ 15,50

Spitiko Souvlaki

Filet von Rind und Lamm am Spieß
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G)

€ 23,20

Gyros

Gegrilltes Schweinefleisch
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (G)

€ 15,50

Paidakia

Lamm-Koteletts, Tzatziki
mit Pommes Frites und Salat (G)

€ 24,90

Trikala Teller

Gyros, gebackene Calamari
mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat (A/G/R)

€ 16,50

Bifteki

Gemischte Faschiertes Laibchen gefüllt mit Schafkäse,
Tzatziki, Kartoffelpüree und Salat (A/C/G)

€ 17,90

Arnisio Fileto

Gegrilltes Lammfilet
mit Tzatziki, Pommes Frites, und Salat (G)

€ 26,50

Moscharisio Fileto

Gegrilltes Rinderfiletsteak Argentinien (250 g) und 2 Riesengarnelen,
Kartoffelpüree, gegrillte Frische, Gemüse, Dimi Glass Sauce, Salat (G/L)

€ 36,90

NACHSPEISEN

Baklavas

Nussstrudel mit Honig-Sirup und Vanilleeis (A/E/G)

€ 8,90

Galaktobourekó

Milch-Grieß-Strudel mit Vanilleeis und Schlagobers (A/C/G)

€ 9,70

Jaourtomelo

Griechisches Joghurt mit Honig, Zimt und Nüssen (G/E)

€ 7,90

Ekmek Kataifi

Fadennudeln mit Vanillecreme, Walnüssen und Honig-Sirup, Vanilleeis (A/E)

€ 9,90

Eros

Gemischtes Eis 3 verschiedene Eissorten mit Schlagobers (G/E)

€ 7,80

Schokolade Soufflé

mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers (A/E/G)

€ 9,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Aladin

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites (G)

€ 9,50

Tom und Jerry

Spaghetti
mit Tomatensauce (G)

€ 9,50

Harry Potter Teller

Hühnerspieß
mit Tzatziki und Pommes Frites (G)

€ 9,90

INFORMATION ZUR ALLERGENÜBERSICHT

Die 14 Hauptallergene,
die gemäß Allergeninformationsverordnung
BGBl 11 Nr. 175/2014 gekennzeichnet werden müssen.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

In der folgenden Tabelle (siehe nächste Seite) sind jene Stoffe und Erzeugnisse aufgelistet, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein. (Kreuzkontakte)

GLUTENHALTIGES GETREIDE

z.B.: Roggen, Weizen, Gerste, Dinkel, Hafer

z.B.: verarbeitet in: Mehl, Stärke, Gries, Malz, Nudeln, Suppen, Kartoffelprodukten

KREBSTIERE

z.B.: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse

z.B.: verarbeitet in: spanischen, französischen und asiatischen Spezialitäten

EIER

Alle Sorten von Geflügelgelege

z.B.: verarbeitet in: Omlette, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Saucen, Mayonnaise, Desserts

FISCH

Alle Fischarten inkl. Knorpelfische und Fischrogen

Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden

ERDNUSS

z.B. in Erdnussbutter, Erdnussmehl oder -öl, in Snacks, Saucen, Kuchen, Desserts, Füllungen in Teigwaren, Aufstrichen und Bratlingen

SOJA

z.B. in Tofu, Sojamehl, -sauce und -paste, Miso, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Milchprodukten, Suppen und Saucen, Ketchup

MILCH UND LAKTOSE

z.B. in Käse, Joghurt, Popfen, Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren

SCHALENFRÜCHTE

Nüsse und Produkte aus Nüssen,

z.B. in Brot- und Backwaren, Aufstrichen, Nussöl, Saucen, Cracker, Desserts, Marzipan

SELLERIE

Knolle und Staupe,

z.B. in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren

SENF

z.B. in Senfpulver, Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstiche, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse

SESAM

z.B. in Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Saucen, in der orientalischen und vegetarischen Küche

SCHWEFELDIOXIDE UND SULFITE

z.B. in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse-, Fleisch- und Fischprodukten, Stärke, Suppen, Saucen

LUPINE

z.B. in Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweißkonzentrat und -ballaststoff, speziellem Brot- und Backwaren, Nudeln, Gewürzen, Aufstriche

WEICHTIERE

Muscheln, Tintenfische, Schnecken,

z.B. in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, Saucen, Suppen



DANKE FÜR IHREN BESUCH
AUF WIEDERSEHEN!

BITTE BEWERTEN SIE UNS NUR POSITIV
AUF TRIPADVISOR/GOOGLE/FACEBOOK

