

# Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,50 l
<b>Soda ***</b>	<b>2,20</b>	<b>3,50</b>
<b>Soda</b> Zitrone oder Himbeer ***	<b>2,30</b>	<b>3,60</b>
<b>Coca Cola</b> classic, light, zero	<b>2,80</b>	<b>4,50</b>
<b>Apfelsaft, Orangensaft</b>	<b>2,80</b>	<b>4,50</b>
<b>Eistee</b> Pfirsich	<b>2,80</b>	<b>4,50</b>
<b>Fanta, Sprite</b>	<b>2,80</b>	<b>4,50</b>
<b>Bitter Lemon</b>	<b>2,80</b>	<b>4,50</b>
<b>Pago Fruchtsaft</b> Pfirsich oder Johannisbeere	FL. 0,20 l	<b>2,80</b>
<b>Red Bull</b> classic oder sugarfree	Dose 0,20 l	<b>3,80</b>
<b>Römerquelle Mineralwasser ***</b>	FL. 0,33 l	<b>2,60</b>
prickelnd oder still	FL. 0,75 l	<b>4,90</b>
<b>Zitrone als Zusatz</b>	1 Port.	<b>0,20</b>

Jugendfreie Getränke sind **EXTRA mit \*\*\*** gekennzeichnet

## *Aperitifs*

<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<b>2,80</b>
<i>Tsipouro</i>	<i>2 cl</i>	<b>2,80</b>
<i>Metaxa *****</i>	<i>2 cl</i>	<b>2,80</b>
<i>Tequila</i>	<i>2 cl</i>	<b>3,00</b>
<i>Martini trocken oder süß</i>	<i>4 cl</i>	<b>3,20</b>
<i>Bacardi</i>	<i>4 cl</i>	<b>4,80</b>
<i>Wodka Stolichnaya</i>	<i>4 cl</i>	<b>4,80</b>
<i>Whisky Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<b>4,80</b>
<i>Ouzo</i>	<i>Fl. 0,70 l</i>	<b>55,00</b>
<i>Ouzo</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<b>22,00</b>
<i>Tispouro</i>	<i>Fl. 0,20 l</i>	<b>22,00</b>
<i>Metaxa *****</i>	<i>Fl. 0,70 l</i>	<b>55,00</b>

## *Longdrinks*

<i>Ouzo – Orange</i>	<i>Glas</i>	<b>4,80</b>
<i>Wodka - Orange</i>	<i>Glas</i>	<b>4,80</b>
<i>Wodka - Bitter Lemon</i>	<i>Glas</i>	<b>4,80</b>
<i>Bacardi - Cola</i>	<i>Glas</i>	<b>4,80</b>
<i>Whisky - Cola</i>	<i>Glas</i>	<b>4,80</b>

## Flaschenbiere

<b>Mythos</b> griechisches Bier	Fl. 0,33 l	3,60
<b>Wieselburger</b>	Fl. 0,50 l	4,30
<b>Corona</b>	Fl. 0,33 l	3,80
<b>Heineken</b>	Fl. 0,33 l	3,80
<b>Radler</b> Limette	Fl. 0,50 l	4,10
<b>Heineken</b> alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	3,30
<b>Gösser Stiftsbräu</b> dunkles Bier	Fl. 0,50 l	4,30

## Fassbiere

<b>Zipfer</b> vom Fass	0,30 l	3,50
<b>Zipfer</b> vom Fass	0,50 l	3,90

## Sekt, Champagner

<b>Schlumberger Sparkling</b> Sekt	0,75 l	32,00
<b>Schlumberger Piccolo</b> Sekt	0,20 l	12,00
<b>Piper Heidsick</b> Champagner	0,75 l	75,00

## Österreichische Schankweine

Weingut GINDL, Pillichsdorf, Weinviertel

<b>Aperol Spritz</b> mit Wein, bitter-süß	o	0,25 l	€ 3,70
<b>Grüner Veltliner</b> würzig, pfeffrig	o	0,25 l	€ 3,80
<b>Gespritzter</b> weiß	o	0,25 l	€ 2,90

## *Bouteillenweine offen, rot*

		<i>1/8 l</i>	<i>Fl.0,75 l</i>
<b><i>Agiorgitiko</i></b> <i>Nemea</i>	o	<b>3,20</b>	<b>18,50</b>
<i>trocken, aus Pelopones, Kirsch-Zimtnoten</i>			
<b><i>Kritikos</i></b> <i>Boutari</i>	o	<b>2,80</b>	<b>16,00</b>
<i>trocken, vollmundig, Fruchtaroma,</i>			
<b><i>Mavrodaphne</i></b> <i>Tsantali</i>	o	<b>3,20</b>	<b>18,50</b>
<i>Dessertwein, Pflaumenaroma, gepaart mit Zimt und Nelke, <b>Barrique</b></i>			

## *Bouteillenweine offen, weiß, rosé*

		<i>1/8 l</i>	<i>Fl.0,75 l</i>
<b><i>Athiri</i></b> <i>Tsantali</i>	o	<b>2,80</b>	<b>16,00</b>
<i>trocken, leuchtend gelbe Farbe, blumig und frisch im Geschmack</i>			
<b><i>Amethystos rosé</i></b> <i>Lazaridis</i>	o	<b>3,50</b>	<b>21,00</b>
<i>komplexer, lebendiger Wein mit frischem Abgang</i>			
<b><i>Samos</i></b> <i>Limnos</i>	o	<b>3,20</b>	<b>18,50</b>
<i>Dessertwein, aus der Muskat-Rebe, Honiggeschmack</i>			

## *Griechische Schankweine*

<b><i>Retsina</i></b> <i>trocken, Harzaroma</i>	o	<b>0,25 l</b>	<b>3,80</b>
<b><i>Landwein</i></b> <i>weiß oder rot, trocken</i>	o	<b>0,25 l</b>	<b>3,80</b>

## **Bouteillenweine weiß**

***Retsina Tsantali*** *Fl 0,75 l 18,00*  
*trocken, aus Attika, charakteristisches harziges Aroma*

***Retsina Malamatina*** *Fl 0,50 l 9,00*  
*geharzter, vollmundiger Wein, fruchtig*

***Agioritiko Tsantali*** *Fl 0,75 l 21,50*  
*trocken, vom Berg Athos, feine Säure, edler Geschmack*

***Amethystos Lazaridi*** *Fl 0,75 l 28,00*  
*Sauvignon Blanc und Assyrtiko, fruchtig frisch*

***Chateau Julia Lazaridi*** *Fl 0,75 l 36,00*  
*typischer Chardonnay, angenehme Säure, fruchtiger Abgang*

***Moschofilero Boutari*** *Fl 0,75 l 25,00*  
*trocken, Rosenblüten-Quittenduft, säurehaltig*

***4 Epohes Boutari*** *Fl 0,75 l 28,00*  
*Moschofilero -Chardonnay aus Pelopones, Edelholznuancen,  
trocken mit aromatischem Abgang*

***Ploes Amalagos*** *Fl 0,75 l 18,00*  
*Chardonnay-Assyrtiko Cuvee, trocken, mit feiner mineralischer Note*

***Idipnoos Simeonidi*** *Fl. 0,75 l 22,00*  
*trocken, aus Kavala, goldgrüne Farbe, fruchtig*

## *Bouteillenweine rot*

<i><b>Amethystos</b> Lazaridi</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>28,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon mit Merlot und Limnio, trocken, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Mirampelo</b> Mediterra Creta</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>28,00</i>
<i>aus Kreta, trocken, sanft und würzig, tanninreich, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Rapsani</b> Tsantali</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>25,00</i>
<i>trocken, kräftige rubinrote Farbe, vollmundig, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Metochi</b> Tsantali</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>32,00</i>
<i>trocken, typische beerige Note, würzig, bitter, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Thema</b> Pavlidis</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>28,00</i>
<i>prachtvoll, intensiv- samtiger Wein, Syrah-Agiorgitiko</i>		
<i><b>Erythros</b> Papagiannakos</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>22,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon mit Agiorgitiko ,herb vollmundig, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Merlot</b> Simeonidis</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>26,00</i>
<i>Kirschnote mit Nuancen von Gewürzen und Vanille, <b>Barrique</b></i>		
<i><b>Ploes</b> Amalagos</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>18,00</i>
<i>Typisches Cabernet Sauvignon-Merlot Cuvee im Bordeaux-Stil</i>		
<i><b>Naoussa</b> Boutari</i>	<i>Fl 0,75 l</i>	<i>16,00</i>
<i>trocken, rubinrot, dunkler Beerengeschmack, <b>Barrique</b></i>		

## *Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!\**

### ***Information über Süßungsmittel:***

*(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014,  
\*gem. § 3 Abs 2 BGI Nr. II/175/2014)*

*\*) eine Phenylalaninquelle, Aspartam bzw. Aspartam-Acesulfamsalz\*\*)  
Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

### ***Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:***

*A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,  
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte,  
L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere*

## *Ihr Gastgeber*



*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.*



# Restaurant Sokrates

Griechische Spezialitäten vom Holzkohlengrill

**Täglich FRISCHE FISCHE**

Kein Ruhetag

Geöffnet: 11:30 – 14:30 und ab 18:00 Uhr

A-1040 Wien, Wiedner Hauptstraße 60b

**Tel. & Fax: 01- 58 74 111**

## Sokrates-Keller

Räumlichkeiten für größere, geschlossene  
Gesellschaften

(Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern  
30 – 120 Personen)

**Email: [restaurant.sokrates@aon.at](mailto:restaurant.sokrates@aon.at)**

**[www.restaurant-sokrates.at](http://www.restaurant-sokrates.at)**

