



SPEISEN UND GETRÄNKE

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Gäste,

mein Team und ich heißen Sie hier im Restaurant ETHOS sehr herzlich willkommen.
Mein Name ist Georgios Argyriou und stamme gebürtig aus Thessaloniki, Griechenland.
Vor ca. 32 Jahren begann meine Reise in der Gastronomie mit meiner Ausbildung im Hilton Hotel Athen.

Danach arbeitete ich noch eine Zeit in Athen, doch dann verspürte ich den Drang auch mal „im Ausland“ arbeiten zu wollen und beschloss nach London zu ziehen. London war für 10 wunderbare Jahre mein Zuhause und ich war in vielerlei Restaurants und Bars tätig.

Slug and Lettuce (eine Kette von Bars in London), Jamie Oliver (verschiedene Standorte), 4 Seasons Hotel (Development Executive Chef), Hilton Hotel (Development Chef), Gaucho London (Executive Chef) und Gordon Ramsey Restaurants (Executive Chef).

Ich wollte mich ausprobieren - und das war gut so. Nun, 32 Jahre später, habe ich viele Erfahrungen gesammelt und bin stolz darauf, dies nun selbstständig meinen Gästen präsentieren zu können.

Bei Ethos geht es uns ausschließlich darum, dass Sie sich ganz und gar wohlfühlen und Ihnen unser besonderes Essen schmeckt. Bei uns finden Sie eine große Auswahl internationaler Speisen - insbesondere die griechische und mediterrane Küche und eine erlesenen Auswahl an Getränken. **BESTE QUALITÄT, FRISCHE ZUBEREITUNG** und Sie können das freie griechische Lebensgefühl erleben, denn das steht hier bei uns an oberster Stelle!

Genießen Sie nun Ihre Zeit bei uns!
Über viele Besuche und Weiterempfehlungen würden wir uns sehr freuen!



Mit herzlichen Grüßen aus der Küche,
Ihr Georgios - und Team



Instagram



Facebook



www.ethos-gr.at



Kontakt

ETHOS

Keiner soll hungrig wieder nach Hause gehen! Wir möchten allerdings einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten und haben daher unsere Portionen so gestaltet, dass sie nicht überladen sind und möglichst wenig Lebensmittel im Müll landen. Falls Ihnen die Portion zu klein war, sprechen Sie uns bitte an und Sie bekommen kostenlos einen Nachschlag!

VORSPESIEN

- 1 Waldpilze mit Trüffelsauce, Pinienkernen, Briochbrot und Rucola 6,90
- 2 Feta mit Oregano, Chillies, Olivenöl und Rucola 5,80
- 3 Feta Saganaki BIO 7,50
Fetakäse in Blätterteig mit Honig und Sesam
- 4 Feta forno Bougiourdi BIO 7,90
(griechischer Feta im Ofen mit Tomaten, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl und Petersilie (leicht scharf))
- 5 Halloumi Pfanne 7,50
Halloumi mit Honig und Sesam, serviert mit Rucola
- 6 Tarama 8,90
Würzige und knusprige kleine Garnelen auf Weißfischrogenmousse und Kaviar
- 7 Gegrillte Peperoni Pimientos 6,20
mit Knoblauchsauce und Zwiebeln
- 8 Octopus vom Grill 14,50
mit weißen Fava Bohnen, gerösteten Zwiebeln und Olivenöl
- 9 Vorspeisen Platte für 2 Personen 19,50
Überraschung mit kalten und warmen Vorspeisen
- 10 Pita Brot mit Knoblauch und Käse überbacken 3,50
- 11 Spanakopitakia + Tiropitakia 5,80
- 12 Griechische kalte Tappas für 2 Personen 16,50
mit warmem Pitabrot und griechischen Dips
- 13 Zaziki 4,80
- 14 Carpaccio vom geräucherten Lachs 10,50
mit cremiger Parmesan Sauce und Rucola
- 15 Melanzani und Kolokithaki 7,80
mit Zucchini und knuspriger Aubergine, serviert mit Zaziki
- 16 Mydia Saganaki 8,80
Muschelfleisch in Tomatensauce, leicht abgeschmeckt mit Knoblauch und Käse überbacken (leicht scharf)

SALATE

- | | | |
|----|---|-------|
| 18 | Griechischer Bauernsalat | 11,50 |
| | mit Feta, Kirschtomaten, Kreta Paksimadi (Schwarzbrot) und Olivenöl | |
| 20 | Ethos Salat (Grill Hähnchen Salat) | 13,50 |
| | Special mit Sardinen, Parmesanflocken und Granatapfel Vinaigrette Sauce | |
| 21 | Griechischer Bauernsalat mit Gyros | 13,50 |
| | aus Schweinefleisch mit Zaziki sowie warmen Pitabrot | |
| 22 | Garnelen Salat | 16,80 |
| | mit pochierten Eiern, gerösteten karamellisierten Zwiebeln, Paprika, Tomate, Gurken und Whiskey Sauce | |
| 23 | Baby Calamari Salat | 14,00 |
| | mit Saison-Gemüse und gegrillten Baby-Calamari | |

Salat Buffet täglich von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

- | | | |
|----|---------------------------------------|------|
| 25 | Kleiner Teller vom Salat Buffet | 5,80 |
| 26 | Großer Teller vom Salat Buffet | 8,80 |

SUPPEN

- | | | |
|----|--------------------------------------|------|
| 27 | Tagessuppe nach Art des Hauses | 5,80 |
|----|--------------------------------------|------|

BEILAGEN

- | | | |
|----|-----------------------------------|------|
| 28 | Hausgemachte Pommes | 3,00 |
| 29 | Fasolia (Grüne Bohnen) | 3,00 |
| 30 | Hausgemachte Bratkartoffeln | 4,00 |
| 31 | Tomatenreis | 3,00 |
| 32 | Jasminbutterreis | 3,20 |
| 33 | Pitabrot | 2,50 |
| 34 | Riesenbohnen | 3,00 |

SPECIALS VOM GRILL UND DREHSPIEß

- 35 Gyros mit Schweinefleisch 14,00
mit Zwiebeln, Gourmet Zaziki Mousse und hausgemachten Pommes
- 36 Metaxa Gyros Special..... 15,00
mit hausgemachten Bratkartoffeln und Metaxa Sauce
- 37 Gyros Gourmet Surf and Turf 16,50
Schweine-Gyros mit Calamari, Zaziki und Reis
- 38 Schweinespieß XXL vom Grill (8 Stunden mariniertes und geräuchertes Filet) 16,00
serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln und Zaziki Mousse
- 39 Hähnchen Filet von Grill mit Bratkartoffeln und Zaziki 16,00
- 40 Hähnchenspieß XXL vom Grill (6 Stunden mariniert und geräuchert) 16,50
serviert mit hausgemachten Bratkartoffeln und Zaziki Mousse
- 41 Lammspieß 21,50
2 Woche Dry Aged mariniertes Lamm mit Rosmarin und Portwein, serviert mit
hausgemachten Bratkartoffeln und Zaziki
- 42 Bifteki-Special 14,50
Hacksteak gemischt, gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Kräutern, serviert mit Butterreis
- 43 Kalbsleber 17,50
vom Grill mit Röstzwiebeln, und Tomatenreis
- 44 BBQ Spareribs (6 Stunden langsam geräuchert) 17,50
serviert mit Bratkartoffeln, BBQ Sauce und gegrillten Tomaten

GOURMET SPECIAL PLATTEN

- 45 Lamm Krone 21,00
saftig gegrillte Lammkrone nach Sous Vide Art dazu Basmatibutterreis,
Pistazienkerne und Sauce nach Art des Hauses
- 46 Zeus Iberico Schweinekrone 22,00
handgeschnitten, langsam in Sous Vide gegart, mit Orangen-Curry serviert sowie Zaziki,
gegrillten Tomaten, hausgemachten Bratkartoffeln und Pilzen
- 47 Kalbskrone 23,50
handgeschnitten, langsam in Sous Vide gegart, mit Orangen-Curry, serviert sowie Zaziki,
gegrillten Tomaten, hausgemachten Bratkartoffeln und Pilzen
- 48 Surf and Turf (6 Wochen Dry Age Roastbeef) 27,00
vom Grill mit 3 Garnelen, gegrillten Tomaten, hausgemachten Bratkartoffeln,
Café de Paris Sauce und Zaziki
- 49 American Dry Age Black Angus Kobe Beef Filetsteak 300 gr 35,50
6 Wochen Dry Age Filetsteak vom Grill mit 3 großen Garnelen, gegrillten Tomaten,
hausgemachten Bratkartoffeln, Café de Paris Sauce und Zaziki
- 50 American Dry Age Black Angus Filetsteak 300 gr 32,00
6 Wochen Dry Age Black Angus Filetsteak serviert mit gegrillten Tomaten,
hausgemachten Bratkartoffeln und Pfeffersauce

GOURMET SPECIAL PLATTEN

- 51 **American Dry Age Black Angus T-Bone Chefs Special Platte** 37,50
serviert mit gegrillten Tomaten, Wildpilzen und hausgemachten Bratkartoffeln,
dazu Café de Paris Sauce und Zaziki ca. 500 gr
- 52 **Dry Age Tomahawk Steak direkt aus Kobe Beef** 62,-/kg
(Vorbestellung aus Australien Dauert 1 Woche) Dieses elegante Stück Fleisch wird nur
jeden Samstag vom Küchenchef Georgios direkt auf Ihren Tisch gebracht ca. 1500 gr
für 2 Personen (mit Knoblauchbutter, Wildpilzen, gegrillten Tomaten,
hausgemachten Bratkartoffeln, Zaziki Dip und Bauernsalat)

MIX PLATTE VOM GRILL

- 53 **Mykonos Teller (Empfehlung des Hauses)** 19,00
Gyros mit frittierten Calamari, 2 Scampi und Zaziki serviert mit Jasminbutterreis
- 54 **Mykonos für 2 Personen** 38,50
dazu Bauernsalat
- 55 **Herkules Teller** 17,50
1 XXL-Schweinespieß, 1 XXL-Hühnerspieß, Gyros aus Schweinefleisch
dazu Zaziki, serviert mit hausgemachten Pommes
- 56 **Diogenes Platte** 16,80
1 Suflaki, Gyros, Calamari, Zaziki und Tomatenreis
- 57 **Diogenes Platte für 2 Personen** 33,00
dazu Bauernsalat
- 58 **Ethos Teller (Empfehlung des Hauses)** 18,80
Gyros, Calamari, Hackfleisch Steak, Lammkrone, Tomatenreis und Zaziki
- 59 **Ethos für 2 Personen**..... 37,50
dazu Bauernsalat
- 60 **ZEUS Teller (Empfehlung des Hauses)** 22,90
mit Gyros, einem gegrillten Kotelett, Octopus vom Grill,
2 gegrillte Scampi serviert mit Tomatenreis
- 61 **ZEUS für 2 Personen** 39,50
dazu Bauersalat
- 62 **Familien Platte für 4 oder mehr Personen** 76,00
4 Suflaki Spieße, Gyros, 4 Soutzoukakia (Hacksteaks), 4 Lammkotellets
und 4 frittierte Calamari dazu Bauernsalat und Reis

FISCH SPEZIALITÄTEN

- 63 **Medusa** 19,90
norwegischer Lachs in der Pfanne mit Olivenöl gebraten dazu Knoblauchbutter,
Roulade, grüner oder weißer Spargel mit Speck, Sauce Hollandaise, Basmatibutterreis
- 64 **Rhodes Teller** 17,50
Frittierte Calamari mit Butterreis und Zaziki
- 65 **Penelopes Pfeife** 21,50
Garnelenspieß mit Peperoni, Zwiebeln, Basmatibutterreis, Zaziki und Zitronen Sauce
- 66 **Zander Filets in der Pfanne** 16,00
mit Butterreis und Zitronen Sauce
- 67 **Odysseus Affäre Dorade vom Grill (Filet)** 22,00
Olivenöl-Zitronen Sauce mit 3 großen Scampis, Basmatibutterreis, Zaziki, und Knoblauchbutter
- 68 **Wildbarsch Gourmet Filets Ethos** 25,00
gebraten in Olivenöl und Kräuterm mit 3 große Garnelen, Basmatibutterreis und Zaziki
- 69 **Seeteufel Spieß vom Grill** 18,50
mit Heritage Bio gebratene Tomaten, Zitronen Sauce und Butterreis
- 70 **Fisch Platte für eine Person**..... 22,50
mit Garnelen, Zander Filet, Calamari, und Lacks Steak, Butterreis und Knoblauchbutter
- 71 **Fisch Platte Gourmet für 2 Personen** 58,00
mit Bauernsalat, extra Oktopus, Butterreis und Zaziki
- 72 **Muschel Platte für 2 Personen** 27,50
ca. 1 kg Muschel in halber Schale gebratene mit Zwiebeln, frischen Tomaten,
und Koriander in Champagne Creme Sauce mit Butterreis

FAST WIE BEI MAMA ZU HAUSE

- 73 Kitharöde griechische reisförmige Nudeln 18,50
mit saisonalem Gemüse, Meeresfrüchten, Safranreis und Salsiccia (Greek Paella)
- 74 Moussaka Auflauf mit Auberginen Kartoffeln..... 14,80
Hackfleisch in feiner Tomatensauce dazu Bechamelsauce, serviert mit Salat
- 75 Filet de Pork à la crème 18,00
(Schweinemedallions in der Pfanne mit Trüffelöl gebraten dazu Champignons und weiße Trüffelcreme)
- 76 Überbackene Metaxa Pfanne mit Schweinemedallions 18,00
gebraten mit 7* Metaxa dazu hausgemachten Bratkartoffeln und cremiger Metaxa Sauce
- 77 Lamm Kleftiko (6 Stunden langsam gegarte Lammhaxe)..... 17,50
mariniert mit Oregano, Olivenöl und Weißwein, serviert mit Kartoffeln,
Karotten und mit Fetakäse überbacken
- 78 Lamm Giuvetsi (6 Stunden langsam gekocht)..... 17,50
in Wein und passierten Tomaten, serviert mit griechischen Nudeln, Fetakäse und Mozzarella
- 79 Kalb Stifado 17,50
Kalbfleisch in Rotweinsauce aus dem Backofen mit Jungzwiebeln und Schafskäse
- 80 Kalb (aus dem Backofen) 16,50
Kalbfleisch mit Kritharaki (griechische Nudeln) und mit Käse überbacken

VEGAN

- 82 Veganes „Hühnchen“ 17,80
Seitan in Tomaten Salsa Relish, Kartoffeln, und veganem Zaziki
- 83 Like BBQ „Spare Ribs “ 18,50
Signature vom Cheffoch Georgios. Geräucherter Seitan Mix mit veganer BBQ,
Sauce dazu Ofensüßkartoffeln und veganem Zaziki
- 84 Gemischte gefüllte Paprika vegan mit Reismix 14,60
Gemüse und frische Tomatenwürfeln servierte mit Ofenkartoffeln, Tomatensauce und Fetakäse
- 85 Griechische Nudeln mit Tomatesauce aus dem Backofen 13,50
- 86 Veganer Burger auf Pflanzenbasis 15,50
mit Tomaten Chutney, Paprika, Zwiebeln, Tofu, Süßkartoffeln und Sala
- 87 Vegane Garnelen mit veganem Butterreis, veganem Zaziki und Sauce 19,80
- 88 Veganer Moussaka Auflauf Signature vom Chef Georgio s..... 16,50
mit Auberginen, Kartoffeln, Zucchini und Cashews dazu Bechamelsauce
- 89 Vegane Platte für 2 Personen. Überraschung vom Chef..... 22,50

KINDER MENÜ

- 90 Ich weiß nicht - Gyros mit Pommes und Salat 4,50
91 Ich habe keinen Hunger - Hühnerstreifen mit Pommes und Salat 4,50
92 Was auch immer - Bratwurst gegrillt mit Pommes und Salat 4,50

NACHSPEISEN

- 93 Galaktoboureko (griechischer Griesmilchstrudel) 5,80
warm serviert mit Vanilleeis und Himbeere Sauce
94 Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis 4,70
95 Frittiertes Eis mit Schlagsahne, Samen und Minze 6,80
96 Tiramisu im Glas (Tiramisu nach Chef Art) Ethos Signature 6,50
97 Schokoladen Soufflé mit Eiscreme und Sahne 5,60
98 Joghurt mit Honig und Walnüsse 6,20
99 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,50
100 Zitronen Sorbet mit veganem Sirup (je Kugel).....3,20

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 5 kann abführend wirken
- 6 enthält Phenylalaninquelle
- 7 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Milcheiweiß
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 geschwätzt
- 13 Taurin

Allergene:

- A Glutenhaltige Getreide Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Milch & Milchprodukte (einschl. Laktose)
- F Schalenfrüchte namentlich:
F1 Mandel, F2 Haselnuss, F3 Walnuss, F4 Pistazie, F5 Erdnüsse
- G Sellerie
- H Senf, 1 = Sesamsamen
- I enthält Sulfite
- J Weich ere
- K Lupinen
- L Soja

CAFFÈ UND WARMER GETRÄNKE

101	Caffè Americano Schwarz	3,80
102	Caffè Latte	4,00
103	Cappuccino	4,00
104	Espresso	2,50
105	Espresso doppio	4,50
106	Mocca (griechischer Kaffee)	3,00
107	Tee (verschiedene Sorten ..).....	2,50
108	Frappé (griechischen Kaffee) mit Eis	6,20
109	Caffè Fredo mit Eiswürfeln	6,50
110	Cappuccino Fredo mit Eiswürfeln	7,00
111	Irisch oder Baileys Caffè	6,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

112	Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix	0,33l	3,80
113	Almdudler Limonade	0,35l	4,10
114	Eistee Pfirsich/Zitrone	0,33l	3,90
115	Montes Mineral still oder prickelnd.....	0,33l	3,70
116	Montes Mineral still oder prickelnd.....	0,70l	6,50
117	Kinley Tonic Water	0,25l	4,10
118	Kinley Bitter Lemon	0,25l	4,10
119	Kinley Bitter Rose	0,25l	4,10
120	Kinley Ginger Ale	0,25l	4,10
121	Soda Zitrone	0,5l	3,90
122	Stilles Wasser / Soda Wasser	1l	5,90

RAUCH FRUCHTSÄFTE

123	Orange	0,2l	3,50
	0,5l	3,90
124	Apfel	0,2l	3,50
	0,5l	3,90
125	Pfirsich	0,2l	3,50
	0,5l	3,90
126	Johannisbeere	0,2l	3,50
	0,5l	3,90
127	Marille	0,2l	3,50
	0,5l	3,90
128	Mango	0,2l	3,50
	0,5l	4,10
129	Multivitamin	0,2l	3,50
	0,5l	4,10
130	Amarena Kirsch	0,2l	3,50
	0,5l	4,10
131	Erdbeere	0,2l	3,50
	0,5l	4,10

BIERE

132	Stiegl Hell vom Fass	0,5l	4,20
133	Stiegl Hell vom Fass	0,3l	3,80
134	Ethos BIO Hausbräu vom Fass	0,3l	3,60
135	Ethos BIO Hausbräu vom Fass	0,5l	4,00
136	Stiegl Pils Flasche	0,33l	3,70
137	Stiegl Radler Grapefruit Flasche	0,5l	4,10
138	Stiegl Weisse Naturtrüb Flasche	0,5l	3,90
139	Stiegl Sport Weiße Alkoholfrei Flasche	0,5l	3,90
140	Stiegl glutenfrei Flasche	0,33l	4,00
141	Stiegl 0,0% Freibier Alkoholfrei Flasche	0,5l	4,00
142	Stiegl 0,0% Zitrone Flasche	0,33l	3,80
143	Salitos Tequila Bier Flasche	0,33l	5,00
144	Kozel Dark dunkles Bier Flasche	0,5l	4,00

APERITIFS, SPIRITUOSEN UND LIQUORS

146	Ouzo	2cl	2,50
147	Metaxa 5*	2cl	4,50
148	Metaxa 7*	2cl	5,00
149	Metaxa 12*	2cl	6,00
150	Metaxa Grande Fine	2cl	9,00
151	Jägermeister	2cl	2,50
152	Sambuca	2cl	3,00
153	Tia Maria	2cl	3,00
154	Caffè Liquor	2cl	2,60
155	Averna	2cl	2,50
156	Amaretto	2cl	2,50
157	Frangelico	2cl	2,90
158	Whiskey	2cl	6,00
159	Whiskey Special	4cl	6,50
160	Baileys	4cl	5,50
161	Rum Weiß	4cl	4,50
162	Rum Braun	4cl	4,50
163	Rum Special Gold.....	4cl	4,50
164	Vodka	4cl	4,50
165	Vodka absolut	4cl	4,90
166	Campari	4cl	4,50
167	London dry Gin Bombay	4cl	4,60
168	Tanqueray Londons Special	4cl	4,60
169	Gin Long Drink		6,50
170	Martini bianco	4cl	4,50
171	Limoncello	2cl	3,50
172	Div. Longdrinks		7,50

FLASCHEN

173	Vodka Memiroff De lux seit 1872	42,00
174	Vodka Memiroff de lux honey Pepper	43,00

SEKT, CHAMPAGNER UND COCKTAILS

175	Prosecco ICE Flasche	25,00
176	Champagne Moët & Chandon ICE imperial	125,00
177	Champagne Moët & Chandon Imperial Rosé	130,00
178	Pommery Brut Royal 0,75 Liter	90,00
179	2006 Dom Pérignon Rosé	900,00
180	Prosecco dry Glass	7,50
181	Prosecco alkoholfrei	5,00
182	Hugo	6,50
183	Hugo alkoholfrei	6,50
184	Aperol spritz	7,00
185	Lillet Berry	7,80
186	Cuban Mojito	7,50

OFFENE WEINE

187	Hauswein rot, weiß oder rosé	0,25	4,90
	0,5	10,00
	1,0	15,80
188	Hauswein lieblich rot, weiß oder rosé	0,25	4,90
	0,5	9,50
	1,0	15,50
189	Hauswein G´spritzter	0,25	4,90
	0,5	9,50
190	Mauro Daphne.....	0,25	5,20
	0,5	9,50
191	Likörwein aus Griechenland	0,1	6,50
192	Weinzierl Grüner Veltliner von Fass	0,25	5,80
200	G´spritzter	0,25	4,10
201	Sommer G´spritzter	0,25	3,80

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag von 11:30 bis 15:00 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr

Lieferservice von 12:00 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 22:00 Uhr

Salatbuffet von 12:00 bis 21:00 Uhr

Kein Ruhetag!

Bei uns können Sie alle Speisen auch zum Mitnehmen bestellen!

Nach Absprache bereiten wir Ihnen gerne etwas feines für Ihre Feier zu, wenn Sie möchten auch etwas außerhalb der Speisekarte, dass Sie mit Ihren Liebsten hier im Ethos genießen können.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung!

Alle Preise sind inklusive MwSt.



Ihr Grieche aus Traun

info@ethos-gr.at

+43 7229 65 585

+49 152 213 937 55 (Whatsapp)

Johann-Roithner-Straße 109, 4050 Traun

www.ethos-gr.at