




 [averna\\_your\\_taverna](#)

 [Averna your Taverna](#)

# MENÜ

AVERNA > YOUR TAVERNA

# /MENU



## VORSPEISEN / APPETIZERS

---

### GERÖSTETER ZIEGENKÄSE

gelbe Kürbismarmelade, Chilischeiben, Rucola-Pesto, Prosciutto-Chips, Pistazien

// **GOAT CHEESE ROASTED** Yellow pumpkin marmalade, chili slices, rocket pesto, prosciutto chips, pistachio

19 €

### GERÖSTETES BLUMENKOHLSSTEAK

Hummus, karamellierter Rotkohl, Kräutersauce, geröstete Cashewkerne

// **CAULIFLOWER STEAK ROASTED** Houmous, caramelized red cabbage, herb sauce, roasted cashews

16 €

### BLACK-TIGER-SHRIMPS

Knoblauchbutter, Thymian, Zitronenzeste

// **BLACK TIGER SHRIMPS** Garlic butter, thyme, lemon zest

25 €

### RINDERTATAR

Kräutermischung, Kapern, ein Spritzer Olivenöl, Eigelb, Mangosauce, geröstetes Brot

// **BEEF TARTARE** Blend of herbs, capers, drizzle of olive oil, egg yolk, mango sauce, toasted bread

24 €

### TAGESSUPPE

// **SOUP OF THE DAY**

14 €

## SALATE / SALADS

---

### GRIECHISCHER SALAT

Kirschtomaten, Gurke, grüne Paprika, eingelegte Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse

// **GREEK SALAD** Cherry tomatoes, cucumber, green peppers, pickled onions, olives, feta cheese

17 €

### CAESAR SALAD

Eisbergsalat, Hähnchen, geräuchertes Schweinefleisch, Parmesan, Caesar-Dressing, aromatisierte Croutons

// **CAESAR SALAD** Iceberg, chicken, smoked pork, parmesan flakes, ceasar dressing, flavoured croutons

19.5 €

### BURRATA-SALAT

gemischte Kirschtomaten, Polentakuchen, Basilikumpesto, karamellisiertes Zwiebelpüree

// **BURRATA SALAD** Mixed cherry tomatoes, polenta cake, basil pesto, caramelized onions puree

19 €

### MISTICANZA

Baby-Blattsalate, sonnengetrocknete Tomaten, Ziegenkäse, Granatapfel-Dressing, karamellierte Pekannüsse

// **MISTICANZA** Baby leaves, sun dried tomatoes, goat cheese, Pomegranate dressing, caramelized pecan

19 €

# /MENU



## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

### TRADITIONELLE GRIECHISCHE MOUSSAKA 25 €

Frittierte Kartoffeln, gegrillte Auberginen, gewürztes Rinderhackfleisch, Béchamelsauce

// **GREEK TRADITIONAL MOUSAKA** Fried potatoes, grilled eggplant, seasoned ground beef, Bechamel sauce

### LAMMHAXE GIOUVETSI 33 €

Langsam geschmort, Kräuter, Orzo-Nudeln, geriebener Graviera-Käse

// **LAMB SHANK GIOUVETSI** Slow cooked, herbs, orzo pasta, grated graviera cheese

### SCHWEINEBAUCH 30 €

Langsam gegart, Weißbier, Honig, Kartoffelsalat, Zitronenglasur, Chicharrón

// **PORK BELLY** Slow cooked, Weissbier, honey, potato salad, lemon glaze, Chicharon

### GEBRATENER LACHS 29 €

Teriyakisauce, sautiertes Gemüse, Kimchi, Avocadomousse

// **SALMON ROASTED** Teriyaki sauce, sauté vegetables, kimchi, avocado mousse

### BLACK-ANGUS-RIBEYE-STEAK 44 €

(330 g), 24 Tage gereift

// **BLACK ANGUS RIBEYE STEAK** (330gr) 24 days aged

### ROTE-BETE-RISOTTO 23 €

Spargel, Prosciutto crudo, Ziegenkäse, Schnittlauch

// **BEETROOT RISOTTO** Asparagus, prosciutto crudo, goat cheese, chives

### RAVIOLI TARTUFATA 19.5 €

Steinpilze, Parmesansauce, weiße Trüffelpaste

// **RAVIOLI TARTUFATA** Porcini mushrooms, parmesan sauce, white truffle paste

### GRIECHISCHES CHICKEN GYROS SMALL 14 €

Mariniert mit griechischen Kräutern und Gewürzen, weiches Pita-Brot, Zwiebelchips, karamellierte Kirschtomaten, verschiedene griechische Aufstriche. Serviert mit Pommes frites

// **GREEK CHICKEN GYROS** Marinated with greek herbs and spices, soft pita, onion chips, caramelized cherry tomatoes, variety of greek spreading. Served with fried potatoes

### KRÄUTERGEGRILLTES HÄHNCHEN 25 €

Quinoa-Medley, saisonales Gemüse, Cranberries, Zitrusnoten

// **HERB-GRILLED CHICKEN** Quinoa medley, seasonal vegetables, cranberries, citrus notes

### BLACK-ANGUS-RINDFLEISCHBURGER 18,5 €

Brioche-Brötchen, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Tomaten, Mini-Romanasalat, hausgemachte Trüffelsauce

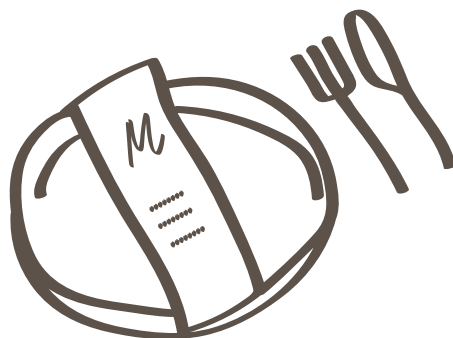
// **BEEF BLACK ANGUS BURGER** Brioche bun, cheddar cheese, caramelized onions, tomatoes, baby gem lettuce, truffle-infused house sauce

# /MENU

## BEILAGEN / SIDE DISHES

---

<b>POMMES FRITES</b> // FRIED POTATOES	8 €
<b>COUSCOUS-SALAT</b> Paprika, Petersilie, Tomaten, Gurke // COUSCOUS SALAD Peppers, parsley, tomatoe, cucumber	7 €
<b>KARTOFFELPÜREE</b> mit griechischen Kräutern // MASHED POTATOES with greek herbs	8 €
<b>BABY-BLATTSALAT</b> Kirschtomaten, Zitrus-Honig-Dressing // BABY LEAVES SALAD Cherry tomatoes, citrus honey dressing	7.5 €
<b>GRIECHISCHES TZATZIKI</b> (250 g), verfeinert mit Ouzo, Dill, Gurke // GREEK TZATZIKI (250gr) flavoured with ouzo, dill, cucumber	8 €
<b>GERÄUCHERTER AUBERGINENAUFSTRICH</b> (250 g), Paprika, Petersilie // SMOKED EGGPLANT SPREAD (250gr), peppers, parsley	8 €
<b>BBQ-SAUCE</b> (100 g) // BBQ SAUCE (100gr)	3 €



# /MENU

## KINDER / KIDS

---

### NUDELN MIT BUTTERSOSSE

// PASTA WITH BUTTER SAUCE

### NUDELN MIT TOMATENSOSSE

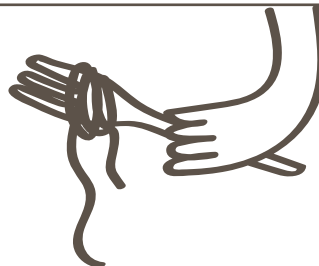
// PASTA WITH TOMATO SAUCE

### CHICKEN NUGGETS

// CHICKEN NUGGETS

### KARTOFFEL WEDGES

// COUNTRY POTATOES



9 €

10 €

10 €

7 €

## DESSERTS / DESERTS

---

### KIOUNEFE

Dünner Blätterteig, Mozzarella, frische Butter, aromatisierter heißer Sirup

// **KIOUNEFE** Thin pastry sheets, mozzarella cheese, fresh butter, flavored hot syrup

18 €

### MANGO-KÄSEKUCHEN

Verfeinert mit Vanilleschoten, Zitronenzeste, Praliné-Keksboden, Mangopüree-Topping

// **MANGO CHEESECAKE** Flavored with vanilla sticks, lemon zest, praline biscuit, mango pure topping

17 €

### ORANGENKUCHEN

Blätterteig, griechischer Joghurt, Zimtsirup, Vanilleeis

// **ORANGE PIE** Pastry sheets, Greek yogurt, cinnamon syrup, vanilla ice cream

14 €

### SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ VALRHONA

Flüssiger Schokoladenkern, Vanilleeis

// **CHOCOLATE SOUFFLE VALRHONA** Chocolate lava filling, vanilla ice cream

19 €

\*Alle unsere Desserts enthalten Spuren von Nüssen, Laktose & Gluten

// \*All our desserts contains nuts & traces, lactose & gluten

Bei Allergien fragen Sie gerne das Personal!

// For allergies, feel free to ask our staff!

# /DRINKS

## KAFFEE / COFFEE

---



<b>ESPRESSO</b>		<b>3 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO // DOUBLE ESPRESSO</b>		<b>5 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>		<b>5 €</b>
<b>DOPPELTER CAPPUCCINO // DOUBLE CAPPUCCINO</b>		<b>6,5 €</b>
<b>DOPPELTER AMERICANO // DOUBLE AMERICANO</b>		<b>5 €</b>
<b>LATTE</b>		<b>5 €</b>
<b>FLAT WHITE</b>		<b>5 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>		<b>3,5 €</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO // DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO</b>		<b>5,5 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b>		<b>7,5 €</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE // HOT CHOCOLATE</b>		<b>5 €</b>

## TEE / TEA

---

<b>KAMILLE, FRÜCHTE, GRÜNER TEE</b>		<b>4,5 €</b>
<b>// CHAMOMILE, FRUITS, GREEN TEA</b>		
<b>ZITRONE UND PFIRSICH // LEMON &amp; PEACH</b>	330 ml	<b>4,5 €</b>

## SÄFTE / JUICES

---

<b>APFEL // APPLE</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>ORANGE</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>MULTIVITAMIN</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>

## LIMONADE / SOFT DRINKS

---

<b>COCA COLA</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>SPRITE</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>FANTA</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>ALMDUDLER</b>	330 ml	<b>3,8 €</b>
<b>RED BULL</b>	330 ml	<b>6 €</b>
<b>THOMAS HENRY</b>	200 ml	<b>4,5 €</b>

Ginger Beer, Cherry Blossom, Tonic Mysticmango,  
Bitter Lemon, Pink Grapefruit

<b>MINERALWASSER // SPARKLING WATER</b>	330 ml / 750 ml	<b>3,6 € / 7 €</b>
<b>STILLES WASSER // STILL WATER</b>	330 ml / 750 ml	<b>3,6 € / 7 €</b>

# /BEER

## AUS DER SCHANKE / DRAFT BEER

---

GÖSSER	300 ml / 500 ml	4,5 € / 6 €
EDELWEISS	300 ml / 500 ml	4,5 € / 6 €

## AUS DER FLASCHE / BOTTLE BEER

---

GÖSSER	500 ml	6 €
EDELWEISS	500 ml	6 €

## ALKOHOLFREIES BIER / ALCOHOL-FREE BEER

---

GÖSSER	500 ml	6 €
EDELWEISS	500 ml	6 €



# /WINE



## WEISSWEIN / WHITE WINE

0  
0,75 L

1/8 L

<b>WACHAU RIESLING DAC</b> Ried Gaisberg	22 €	6 €
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> Lagader	24 €	7 €
<b>CHARDONNAY KLASSIK</b> Migsich	24 €	7 €
<b>SAUVIGNON BLANC SAND &amp; OPOK</b> Masser	26 €	7,5 €
<b>GELBER MUSKATELLER DAC KIES &amp; TON</b> Masser	29 €	8,5 €
<b>PINOT GRIGIO DOC</b> Friuli Jermann	39 €	
<b>SAUVIGNON BLANC DAC</b> Ried Steinriegl	53 €	
<b>SCHWARZ WEISS CUVÉE</b> Chardonnay/Grüner Veltiner	71 €	
<b>RIESLING SMARAGD</b> Ried Harzenleiten Pichler	80 €	

## ROTWEIN / RED WINE

0,75 L

1/8 L

<b>BEAUJOLAIS</b> Villages Jadot	24 €	6,5 €
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Pfneisl	28 €	7 €
<b>RIOJA RESERVE DOCA</b> Valdemar	30 €	7,5 €
<b>MERLOT J'OES PLAYGROUND</b> Pfneisl	34 €	8,5 €
<b>PINOT NOIR</b> Hagn	35 €	
<b>CABERNET SAUVIGNON GRANDE RESERVE</b> Tschida	44 €	
<b>THE BUTCHER CUVÉE</b> Schwarz	47 €	
<b>DIE VERSUCHUNG</b> Krug	60 €	
<b>BAROLO DOCG</b> Scavino	85 €	

## ROSÉWEIN / ROSE WINE

0,75 L

1/8 L

<b>ROSADO RIOJA DOCA</b> Riscal	20 €	5,5 €
<b>ROSE ROSALIA DAC</b> Weingut Migsich	24 €	6,5 €
<b>ROSA DEI FRATI CLASSICO DOC</b> Riviera de Garda	29 €	7,5 €
<b>ROSE COTES DE PRORENCE AOC</b>	37 €	

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

0,75 L

1/8 L

<b>LA FARRA PROSECCO</b>	30 €	7 €
<b>MOSCATO D'ASTI</b>	29 €	6 €
<b>MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPERIAL</b>	90 €	
<b>VEUVE CLICQUOT EXTRA BRUT OLD BOTTLE</b>	140 €	

# /COCKTAILS

Wir mixen auch **klassischen Cocktails**,  
einfach Ihren Favoriten nennen, unser  
Barkeeper macht den Rest!

// We also mix all **classic cocktails**,  
just name your favorite, and our  
bartender will take care of the rest!

## HAUSCOCKTAILS / SIGNATURE COCKTAIL



- TANGERINA** Metaxa 7\*, Karamellsirup, Zitrone, Mandarinsaft, Minze **12 €**  
// Metaxa 7\*, caramel syrup, lemon, mandarin pure, mint
- PINK SOUR** Pink Gin, Aperol, Zitrone, Falernum-Sirup, Aromatic Bitter, Granatapfel **11 €**  
// Pink Gin, Aperol, lemon, falernum syrup, aromatic bitter, pomegrande
- ROSE FASHIONED** Whiskey Bourbon Infusion mit Rose & rosa Pfeffer, Honigsirup, Angostura Bitter **12 €**  
// Whiskey bourbon infusion with rose & pink pepper, honey syrup, angostura bitter
- SATIRUS** Raki, geheimer Sirup Averna, Kirschsafte, Amaro, Zitrone, Gewürze **13 €**  
// Raki, secret syrup Averna, cherry pure, amaro, lemon, spices
- TROPICAL PALOMA** **14 €**  
Tequila Blanco, Mezcal, Limette, Agavensirup, Mangosoda mit Zitronen-Salzrand  
// Tequila blanco, Mezcal, lime, agave syrup, mango soda, rimming flavored salt with lemon
- CUCUMBER FIZZ** Gin, Gurkensirup, Chilisirup, Zitrone, Oliven- & Zitronen-Tonic **13 €**  
// Gin, cucumber syrup, chilly syrup, lemon, olive & lemon tonic
- ESPRESSO MARTINI VON CHIOS** **13 €**  
Mastiha-Likör, Vodka, doppelter Espresso-Stretto, dunkler Schokoladenlikör  
// Mastiha liqueur, Vodka, double espresso stretto, dark chocolate liqueur
- DUNKEL & RAUCHIG** Blend Rum, Ananas, Zitrone, geräucherter Paprikasirup, **14 €**  
hausgemachter Gewürzsirup, Angostura Bitter, Ginger Beer  
// **DARK & SMOKY** Blend rum, pineapple, lemon, smoked paprika syrup,  
homemade spices syrup, bitter angostura, ginger beer
- WINTERGRÜN** Vodka, Maronenlikör, Zitrone, Zimtsirup, Honigsirup, grüner Apfelsaft **13 €**  
// **WINTER GREEN** Vodka, chestnut liqueur, lemon, cinnamon syrup, honey syrup, green apple pure
- VOLCAN MISTI** Pisco, Granatapfelsirup, Zitrone, Gewürzsirup, Minze **13 €**  
// Pisco, pomegrande syrup, lemon, spicy syrup, mint
- RUM BLAZER (HEISS)** Blend Rum, Overproof Rum, Pflaumenlikör, Honigsirup, **14 €**  
Aromatische-Creole-Schokoladenbitter, Orangenschale, Nelken, Kardamom  
// **RUM BLAZER (HOT)** Blend rum, overproof rum, cherry plum liqueur, honey syrup,  
bitters aromatic-creole-chocolate, orange peel, cloves, cardamom
- GLÜHWEIN MIT RUM** Rotwein, Gewürzrum, aromatische Creole-Schokoladen-Bitter, **6 €**  
geheimer Gewürzlikör, Zimt, Orangenschale  
// **HOT WINE WITH RUM** Red wine, spices rum, bitters aromatic-creole-chocolate,  
secret spices liqueur, cinamnone, orange peel

# /COCKTAILS



## SPRITZ COLLECTION

---

<b>LILLET BLANC</b> Weißwein, Dry Tonic, grüne Olive, Limettenblatt oder Zitronenschale // white wine, dry tonic, green olive, lime leaf or zest lemon	<b>12 €</b>
<b>ITALICUS</b> Carpano Bianco, Mango-Soda (Thomas Henry), Limettenscheibe, rosa Grapefruitschale // carpano bianco, mango soda (thomas henry), lime wedge, grapefruit pink peel	<b>11 €</b>
<b>APEROL AVERNA</b> Waldbeeren-Soda (Thomas Henry), trockene Mandarine // wild berry soda (thomas henry), dry mandarin	<b>11 €</b>
<b>APEROL</b> Süßer Wermut, Rosmarin, Grapefruit-Soda // sweet vermouth, rosemary, grapefruit soda	<b>11 €</b>
<b>RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO</b> Kamillentee, Kirschblütentonicum (Thomas Henry), rosa Pfeffer // aperitivo rosato chamomile tea, cherry blossom tonic (thomas henry), pink pepper	<b>12 €</b>

## NEGRONI COLLECTION

---

<b>KINGSTONE NEGRONI</b> Jamaikanischer Rum, Campari, süßer Wermut, Orangenschale // Jamaican rum, Campari, sweet vermouth, orange peel	<b>13 €</b>
<b>SCHOKO-NEGRONI</b> Süßer Wermut, dunkler Schokoladenlikör, Gin, Campari, dunkle Schokolade Guanaja 70 % // <b>CHOCO NEGRONI</b> Sweet vermouth, dark chocolate liqueur, gin, campari, Dark chocolate Guanaja 70 %	<b>13 €</b>
<b>KAFFEE-NÜSSE NEGRONI</b> Gin, Campari, süßer Wermut, Kaffee, geröstete Nüsse // <b>COFFEE NUTS NEGRONI</b> Gin, campari, sweet vermouth, coffee, roast nuts	<b>13 €</b>
<b>BUTTERKARAMELL NEGRONI</b> Gin, Campari, süßer Wermut, Butterkaramell, Tonkabohne // <b>BUTTER CARAMEL NEGRONI</b> Gin, campari, sweet vermouth, butter caramel, tonka beans	<b>14 €</b>

## GIN & BOUBLES COLLECTION

---

<b>LE TRIBUTE GIN</b> Zitronen-Tonic, Limettenblatt, Thymian // lemon tonic, lime leaf, thyme	<b>16 €</b>
<b>ROKU GIN</b> Oliven- & Zitronen-Tonic, grüne Olive, eingelegte Karotte // olive & lemon tonic, green olive, carrot pickle	<b>12 €</b>
<b>MALFY GIN</b> Cherry Blossom Tonic, Rosen, Minze // cherry blossom tonic, roses, mint	<b>11 €</b>
<b>BEEFEATER 24</b> Grapefruit-Soda, Zitronengras, Zitrone // grapefruit soda, lemongrass, lemon	<b>12 €</b>
<b>HENDRICK'S GIN</b> Dry Tonic, Gurke, Minze // dry tonic, cucumber, mint	<b>15 €</b>