



averna_your_taverna



Averna your Taverna

MENÜ

AVERNA > YOUR TAVERNA

/MENU



SALATE / SALADS

CAESAR-SALAD

18 €

Salatmix mit Hähnchen und geräuchertem Schweinefleisch, Parmesan und Mayonnaise-Dressing, Croutons, Radieschen

// **CAESARS-SALAD** lettuce mix with chicken, smoked pork, Parmesan, mayo dressing, croutons, radish

KIRSCHTOMATEN MIT MOZZARELLA UND PROSCIUTTO

18 €

Frische und geröstete Kirschtomaten mit Baby-Mozzarella, Basilikumpesto, Croutons und Prosciutto

// **CHERRY TOMATOES WITH MOZZARELLA AND PROSCIUTTO**
Fresh Cherry tomatoes, mozzarella, basil pesto, croutons and prosciutto

COUSCOUS-SALAT

17 €

Couscous mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Gurke, Petersilie und frischer Zitrone mit griechischem Olivenöl

// **COUSCOUS SALAD** Couscous with peppers, spring onions, cucumber, parsley and fresh lemon with Greek olive oil

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

SCHWEINE-GYROS IM PITABROT

21 €

Pitabrot mit hausgemachtem Gyros, geräucherter Paprika-Joghurt-Sauce, Zwiebelchips

// **PORK GYROS ON PITA BREAD** Pita bread with homemade gyros, smoked paprika yogurt sauce, onion chips

HÄHNCHEN-GYROS IM PITABROT

21 €

Hausgemachtes Hähnchen-Gyros, Curry-Zitronen-Joghurt-Sauce, Zwiebelchips

// **CHICKEN GYROS ON PITA BREAD** chicken homemade gyros, curry and lemon yogurt sauce, onion chips

RIGATONI MIT PESTO

18 €

Rigatoni mit hausgemachtem Basilikumpesto, geriebenem Feta, gerösteten Kirschtomaten und Mohn

// **RIGATONI PESTO** Rigatoni with homemade basil pesto, grated feta cheese, roasted cherry tomatoes and poppy seeds

RINDFLEISCH-BURGER (BLACK ANGUS) IM BRIOCHE-BROT

17 €

mit Cheddar, Zwiebeln, Tomate, Prosciutto-Chips, geräucherter Trüffel-Mayonnaise und Salat

// **BEEF BLACK ANGUS BURGER IN BRIOCHE BREAD**
with cheddar, onions, tomatoe, prosciutto chips, smoked mayo with truffle and lettuce



/MENU

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIBEYE

24 Tage gereiftes Ribeye-Steak, 330 g

30 €

// ARGENTINIAN BLACK ANGUS RIBEYE Ribeye steak 24 days aged 330 gr

HÄHNCHENBRUST / SCHWARZER REIS / SPARGEL

22 €

Hähnchenbrust mit schwarzem Reis, griechischem Joghurt mit Minze und Zitrone, glasiertem Spargel

// CHICKEN BREAST/ BLACK RICE / ASPARAGUS Chicken breast accompanied by black rice, Greek yogurt with mint and lemon, glazed asparagus

LACHS TERIYAKI MIT COUSCOUS

26 €

In griechischem Honig und Ingwer mariniertes Lachs, serviert mit Couscous-Salat und Sojaglasur mit Zitrusnote

// SALMON TERIYAKI WITH COUSCOUS Salmon marinated in greek honey and ginger, accompanied by couscous salad and soya glaze flavoured with citrus

WOLFSBARSCH / GRÜNE ERBSEN / SAFFRAN

32 €

In der Pfanne gebratenes Wolfsbarschfilet mit grünen Erbsen, Selleriecreme und Fischeauce mit Zitrone und griechischem Safran

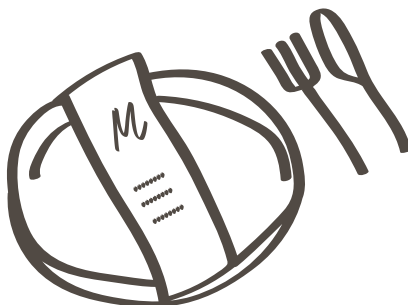
// SEA BASS/ GREEN PEAS/ SAFFRON Pan seared sea bass fillet with green peas, celery root cream and fish sauce with lemon and Greek saffron

LAMMHAXE / KRITHARAKI / PARMESAN

28,5 €

In Marsalawein langsam geschmorte Lammhaxe, serviert mit Kritharaki (griechische Reismudeln) in Tomatensauce und Parmesan

// LAMB SHANK/ ORZO PASTA/ PARMESAN Lamb shank slow cooked in Marsala wine accompanied by orzo pasta cooked in tomatoe sauce and Parmesan



/MENU

BEILAGEN / SIDES

FRITTIERTE KARTOFFELN 5,5 €
// FRIED POTATOES

COUSCOUS-SALAT   5,5 €
Couscous, Paprika, Petersilie, Olivenöl, Tomate, Gurke
// **COUSCOUS SALAD** Couscous, peppers, parsley, olive oil, tomatoe, cucumber

BABYBLATTSALAT  4,5 €
Babyblätter, Kirschtomaten, Honig-Zitrus-Dressing
// **BABY LEAVES** baby leaves, cherry tomatoes, citrus honey dressing

GERÄUCHERTE MAYONNAISE MIT TRÜFFELÖL (100 G) 3,5 €
// SMOKED MAYO WITH TRUFFLE OIL (100 GR)

GRIECHISCHER JOGHURT MIT CHILI-FLOCKEN (100 G) 2,5 €
// GREEK SMOKED YOGURT WITH CHILLI FLAKES (100 GR)

GRIECHISCHER JOGHURT MIT KURKUMA UND ZITRONE (100 G) 2,5 €
// GREEK YOGURT WITH KURKUMA AND LEMON (100 GR)

GRIECHISCHES TZATZIKI (250 G) 6 €
// GREEK TZATZIKI (250 GR)

BBQ-SAUCE (100 G) 2,5 €
// BBQ SAUCE (100 GR)

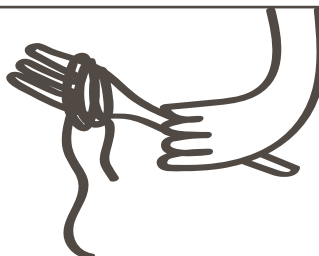
KINDER / KIDS

NUDELN MIT BUTTERSOSSE 8 €
// PASTA WITH BUTTER SAUCE

NUDELN MIT TOMATENSOSSE 9 €
// PASTA WITH TOMATOE SAUCE

CHICKEN NUGGETS 8,5 €
// CHICKEN NUGGETS

KARTOFFEL WEDGES 5,5 €
// COUNTRY POTATOES



Bei Allergien fragen Sie gerne das Personal!
// For allergies, feel free to ask our staff!



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN

/MENU

DESSERTS / DESERTS

ORANGENKUCHEN

mit Vanilleeis

// **ORANGE PIE** with vanilla ice cream

12 €

DUBAI IM GLAS

Pistaziencreme mit Haselnuss-Praline, geröstetem Kataifi, karamellisierte Nüsse und Vanilleeis

// **DUBAI IN A JAR** pistachio cream with hazelnut praline, roasted kataifi, caramelized nuts and vanilla ice cream

14 €

KUNEFEE

mit Pistazien, Zitrus-Zimt-Sirup und Vanille Eis

// **KUNEFE** with pistachio, citrus-cinnamon syrup and vanilla ice cream

15 €

EXTRA KUGEL EIS

// **EXTRA SCOOP OF ICE CREAM**

2,5 €

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

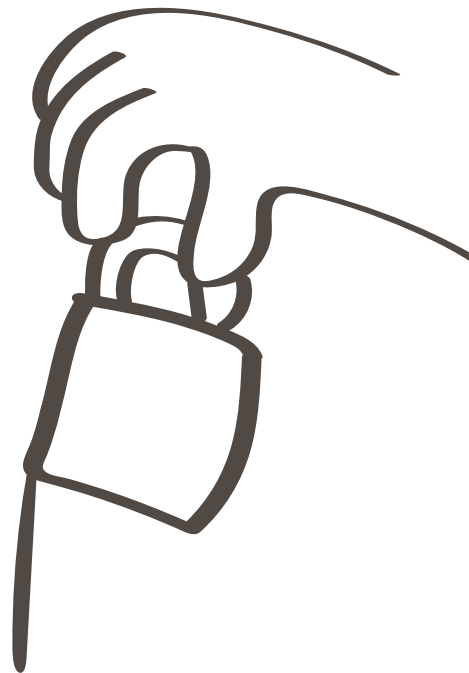
// *All our desserts contain dairy products, nuts, traces of nuts and gluten.

** Unsere Küche basiert auf griechischem Olivenöl.

// ** our cooking is based on Greek olive oil

Bei Allergien fragen Sie gerne das Personal!

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



/DRINKS

KAFFEE / COFFEE



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

TEE / TEA

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

SÄFTE / JUICES

APFEL // APPLE	330 ml	3,8 €
ORANGE	330 ml	3,8 €
MULTIVITAMIN	330 ml	3,8 €

LIMONADE / SOFT DRINKS

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

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

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

/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

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

ROTWEIN / RED WINE

0,75 L 1/8 L

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

ROSÉWEIN / ROSE WINE

0,75 L 1/8 L

ROSADO RIOJA DOCA Riscal	20 €	5,5 €
ROSÉ ROSALIA DAC Weingut Migsich	24 €	6,5 €
ROSA DEI FRATI CLASSICO DOC Riviera de Garda	29 €	7,5 €
ROSÉ CÔTES DE PROVENCE AOC	37 €	

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

0,75 L 1/8 L

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

/COCKTAILS



CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI Gin, Campari, süßer Wermuth **12€**
// gin, campari, sweet vermouth

MARGARITA Tequila weiß, Limette, Orangenlikör **12€**
// tequila blanco, lime, orange liqueur

DAIQUIRI Rum, Limette, Zuckersirup **12€**
// rum, lime, simple syrup

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso **12€**
// vodka, coffee liqueur, simple syrup, espresso

MOJITO Rum, Limette, Minze, Zuckersirup, Soda **12€**
// rum, lime, mint, simple syrup, soda

MAI-TAI Rum, Limette, Bittermandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup, Orange bitter **13€**
// blend rum, lime, bitter almond syrup, orange liqueur, simple syrup, orange bitter

APERITIVO & SPRITZ COLLECTION

CLASSIC SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda **12€**
// aperol, prosecco, soda

AVERNA SPRITZ Aperol, Grapefruit, Soda **12€**
// aperol, grapefruit, soda

AMERICANO Campari, süßer Wermuth, Soda **12€**
// campari, sweet vermouth, soda

VERGIN COCKTAILS

SPRITZ NO Aperitivo 0% Alkohol, Limette, Grapefruit, Soda **10€**
// aperitivo 0% alcohol, lime, grapefruit, soda

MOJITO VERGIN Sprite, Minze, Limette, Zuckersirup **10€**
// sprite, mint, lime, simple syrup

DETOX GREEN Gin 0% Alkohol, Zitrone, Minze, Ingwersirup, Cucumber **10€**
// gin 0% alcohol, lemon, mint, ginger syrup, cucumber