

Herzlich Willkommen

Maria und Ioannis Anastasiou und das Ja Mas Team heißen Sie recht herzlich willkommen!

Machen Sie eine kulinarische Reise nach Griechenland!

Unsere Speisen sind von typisch griechischen Aromen inspiriert. Wir legen sehr viel Wert auf überlieferte, traditionelle Rezepte, hochwertige Rohstoffe, griechische Zutaten und eine authentische Zubereitung.

Unser Weinkeller ist mit regionalen und griechischen Köstlichkeiten bestens gefüllt. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl, um Ihren ganz persönlichen Favoriten zu finden.

Abends servieren wir köstliche Cocktails nach hauseigenen Kreationen.

Alle Weine finden Sie in unserer Weinkarte. Cocktails & More in unserer Barkarte

Wir wünschen ein unvergessliches Erlebnis mit unserem griechischen Lebensstil und unserer Kulinarik. In diesem Sinne erheben wir die Gläser und wünschen

„ja mas!“

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen:
02732-756 15 reservierung@jamas.at**

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag
11:30 bis 14:30 sowie 17:30 bis 22:30
An Sonntagen und Feiertagen
11:30 bis 22:30 durchgehend geöffnet
(Dienstag Ruhetag – außer an Feiertagen)

Parken: Blaue Zone (Innenstadt Krems)

Gratis Parken samstags ab 12:00 Uhr, sonntags und feiertags, sowie werktags von 12-14 Uhr und abends ab 18 Uhr
Zu den anderen Zeiten bitte die Gebührenpflicht beachten!

Hausgemachte Limonaden

Ja Mas Limonade

Ginger Ale, Himbeere,
Limette, Ingwer, Basilikum 0.5l 3.90

Limetten-Minze Limonade

Soda, Sirup, Limette, Minze, Gurke 0.5l 3.90

Alkoholfrei

Soda 0.25l 1.60

Soda Zitrone / Holunder / Himbeer 0.25l 0.5l 1.80 3.50

Vöslauer prickelnd, Flasche 0.33l 0.75l 2.80 4.50

Vöslauer ohne, Flasche 0.33l 0.75l 2.80 4.50

Vöslauer prickelnd, Flasche 0.33l 0.75l 2.80 4.50

Coca Cola / Zero*, Flasche 0.33l 3.20

Fanta / Sprite, Flasche 0.33l 3.20

Bitter Lemon, Flasche 0.2l 2.90

Tonic Water, Flasche 0.2l 2.90

Ginger Ale, Flasche 0.2l 2.90

Red Bull, Flasche 0.2l 3.50

Eistee Zitrone / Pfirsich, Flasche 0.25l 3.00

	Pur		Gespr. Soda		Gespr. LW	
Säfte pur oder gemischt	0.25l	0.5l	0.25l	0.5l	0.25l	0.5l
Almdudler	2.70	4.60	2.20	4.10	2.00	3.60

Orangensaft / Traubensaft rot

Apfelsaft naturtrüb Jonagold

Rauch Säfte Johannesbeere / Marille

Biere ^(A)

0.2l 0.33l 0.5l

Ottakringer Gold Fassl Spezial 2.10 3.30 3.80

Ottakringer Gold Fassl Zwickl 2.10 3.30 3.80

Ottakringer Citrus Radler, Flasche 3.80

Ottakringer Null Komma Josef, alkoholfrei, Flasche 3.80

Schneider Weisse Weizenbier, Flasche 3.80

Mythos, Flasche 3.00

* Enthält eine Phenylalaninquelle.

Preise in € inkl. aller Steuern und Abgaben | Buchstabencodes allergene Stoffe letzte Seite

Kria Orektika – Kalte Vorspeisen

Pikilia krimon orektion

(A, B, C, H)

für 2 Personen 10,80

Vorspeisenplatte: Tzatziki, Kopanisti, Tarama, Skordalia, Fava, Paleta lahanikon, griechisches Pita

typisch griechisch
mit OUZO (200ml)
€ 9,-

Tzatziki

vegetarisch

(G)

6.30

Traditionelles Tsatsiki mit Joghurt, Knoblauch, Gurke und nativem Olivenöl extra

Kopanisti

vegetarisch

(G)

6.90

Hausgemachter, scharfer Käseaufstrich aus griechischem Feta (Griechischer Schafmilchkäse) mit Florinapaprika-Creme

Tarama

(A, B, C)

5.30

Fischcreme aus weißem Fischrogen, Frühlingszwiebeln und Zitrone

Skordalia

vegetarisch

(H)

4.80

Knoblauchpaste mit Kartoffeln, Walnüssen und Kalamon Oliven

Feta

vegetarisch

(G)

7.40

Griechischer Schafmilchkäse aus der Salzlake, mariniert mit nativem Olivenöl extra und Oregano

Fava apo ti Santorini

vegetarisch

4.90

Hausgemachter Aufstrich aus der Favabohne mit geriebener Zitronenschale und Kalamon-Oliven

Paleta lahanikon

vegetarisch

(G)

8.40

Gebatene Melanzani mit frischem Ziegenkäse, Kirschtomaten, roten Paprika und Salatdeko

Psomi Sinodeftika - Frischer Brotkorb

Psomi elliniko

vegetarisch

(A)

pro Scheibe

0.20

Griechisches Brot

Bruschetta

vegetarisch

(A,G)

4 Scheiben

5.20

Griechisches Brot mit Tomaten, Käse, Olive, Basilikum und frischem Oregano

Elliniki pita sti shara

vegetarisch

(A)

2.00

Griechisches Fladenbrot gegrillt

Skordopita

vegetarisch

(A, G)

2.50

Griechisches Fladenbrot gegrillt, verfeinert mit Knoblauch und aromatischer Butter

Zesta Orektika - Warme Vorspeisen

Pikilia zeston orektikon vegetarisch (A, C, E, G, H, M) für 2 Personen 16,00

Vorspeisenplatte: Kolokithakia, Piperies, Haloumi, Saganaki, Graviera-Kroketes und gebratene Melanzani

typisch griechisch
mit Ouzo (200ml)
€ 9,-

Gavros	vegetarisch	(D, G, M)		5.00
Kleine Sardellen (ganze Fische) mit Sauce Tartare aus der Pfanne				
Dolmadakia	vegetarisch	(D, G, M)	5 Stück	6.50
Griechische Weinblätter mit Reis, verfeinert mit Kräutern mit Tsatsiki Dip				
Kolokithakia	vegetarisch	(A, G)		8.90
Gebratene Zucchini mit Tsatsiki-Dip				
Piperies	vegetarisch			6.40
Pepperoni gegrillt, mit Knoblauch-Dressing				
Melitzanaournou	vegetarisch	(G, H)		10.80
Melanzani überbacken mit gereiftem Ziegenkäse, dazu Tomaten und Rucola				
Haloumi	vegetarisch	(G, M)		9.60
Käse gegrillt, dazu grünes Apfelpüree, Gemüse und hausgemachtes Senf-Zitronen-Olivenöl				
Saganaki	vegetarisch	(A, C, E, G, H, M)		7.80
Feta (Griechischer Schafmilchkäse) mit hausgemachter Tomatenmarmelade, Pistazien und hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl				
Bougiourdi apo Thessaloniki	vegetarisch	(A, G)		8.90
Käse mit Stückchen von scharfen Pfefferoni im Blätterteig gebacken, dazu Tomatensauce und Basilikumpesto				
Graviera-Kroketes	vegetarisch	(A, C, G)		9.30
Graviera-Käseballchen mit Trüffelaroma und Pilzsauce				
Rolakia melitzanas	vegetarisch	(A, C, G)		13.70
Melanzaniröllchen mit Feta (Griechischer Schafmilchkäse) und Kaseri-Käse in Tomatencreme mit Basilikumpesto				
Htapodi		(L, M)		12.60
Oktopus mit Fava (Bohnenaufstrich), verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl Gemüse und langsam gebratenen Tomaten				
Midia saganaki		(M, O, R)		13.90
Muscheln mit scharfen Pepperoni, Weißwein und Senf				
Kalamarakia		(A, D, M, R)		15.60
Calamares in der Pfanne gebraten mit gegrilltem Gemüse				

Soupes - Suppen

Patatosoupa (G) 7.40
Kartoffelcremesuppe mit Pilzen dazu Frischkäse und griechischer Rohschinken

Salates - Salate

Anamikta lahanika vegetarisch (G, H) 8.40
Gemischtes Gemüse mit frischem Ziegenkäse, dazu Erdbeeren, Walnüsse und Waldfruchtdressing

Horiatiki salata vegetarisch (G) 8.90
Griechischer Bauernsalat mit Feta (Griechischer Schafmilchkäse), Tomaten, Gurke, Radieschen, Pepperoni, Oliven, Zwiebeln, Kapern und Oregano, mariniert mit nativem Olivenöl extra

Spanaki salata vegetarisch (A, G, H) 7.90
Spinat und zarte Salatblätter, Graviera-Kroketten mit Cranberries, Cocktailtomaten, Radieschen und Walnüssen, mariniert mit Most-Dressing

Dakos vegetarisch (A, G, O) 8.40
Griechischer Salat mit Gerstenzwieback, Katiki-Käse, Rucola, Cocktailtomaten, Radieschen, Oliven und Oregano, mariniert mit Essig - Tomatenmarinade

Zimarika - Pasta

Original griechische Nudeln aus Hartweizengries. Kefalograviera ist ein spezieller griechischer Hartkäse aus Schaf- und Ziegenmilch

Striftaria vegetarisch (A, C, G) 9.60
Speziell geformte Nudeln mit Gemüse, Tomatencreme darüber fein gehobelte Scheiben vom Kefalograviera-Käse

Garides me makaronia (A, B, C) 15.80
Spaghetti mit Garnelen, flambiert mit Ouzo, mit pikanter Tomatensauce mit Fenchel und Basilikum

Kritharoto (A, B, G, L) 17.50
Orzo (griechische Pasta ähnlich einem Risotto) mit Garnelen, scharfem Paprika, geräuchertem Käse, Parmesan Chips und griechischem Rohschinken aus Evrytania

Hilopites (A, C, G, L) 11.80
Nudeln mit gebratenem Hühnerfilet, flambiert mit Ouzo, dazu Obersauce mit Parmesan, darüber fein gehobelte Scheiben vom Kefalograviera-Käse

Für Fischliebhaber - Platte für Zwei

Pikilia apo tin thalassa (A, B, C, D, G; M, R) für 2 Personen 44,80
Calamari vom Grill, Seehechtfilet gebacken, Garnelen vom Grill, Octopus gegrillt, gegrilltes Gemüse, hausgemachtes Senf-Zitronen-Olivenöl, Tarama-Fischcreme

Apo tin thalassa - Aus dem Meer

Garides saganaki	(B, G)	19.80
Garnelen flambiert mit Ouzo, serviert in einer Sauce mit Tomaten, Feta (Griechischer Schafmilchkäse), scharfer Paprika, Knoblauch und frischem Oregano		
Garides sharas	(B, M)	19.80
Garnelen vom Grill, serviert mit gegrilltem Gemüse verfeinert mit hausgemachtem, Senf-Zitronen-Olivenöl		
Kalamarackia tiganita	(A, B, C, G, R)	15.60
Frittierte Calamari-Ringe mit Tarama-Dip		
Solomos fileto	(D, G, M)	19.90
Lachsfilet gegrillt, dazu Kartoffelpüree und gegrilltes Gemüse, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl		
Lavraki fileto	(D, G, M)	21.80
Wolfsbarschfilet mit Basilikumpüree und Gemüse, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl		
Tsipoura fileto	(C, D, L, M)	21.80
Goldbrassenfilet mit Blattspinat, gebratenen Babykartoffeln (mit geräuchertem Speck), Avgolemonosauce (Ei-Zitronen-Sauce) und Basilikumpesto		
Lavraki se alati	(C, D, G, M)	24.80
Wolfsbarsch im Ganzen gebacken in Salzkruste mit Algen, wird vor dem Servieren mit Ouzo flambiert, dazu Kartoffelpüree, Grillgemüse und hausgemachtes Senf-Zitronen-Olivenöl		

Psita sti shara - Grillspezialitäten

Ja Mas pikilia	(G, M)	für 2 Personen	37.80
Grillspezialität für 2 Personen: Schweinefleisch-Souvlaki, Biftekekia (Faschiertes vom Grill), Hühnerfilet, Gyros, Lammkrone, gegrilltes Gemüse, Pommes (verfeinert mit Oregano), Senf- und Tsatsiki-Dip			
Kotopoulo fileto	(M)		14.90
Mariniertes Hühnerfilet mit gebratenen Babykartoffeln (mit geräuchertem Speck) und hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl			
Kotopoulo souvlaki	(G, M)		14.90
Hühnerfiletspieß mit Paprika gegrillt, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl, dazu Grillgemüse und Senf- und Tsatsiki-Dip			
Hirino souvlaki	(G, M)		16.80
Schweinefleischspieß mit Paprika gegrillt, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl, dazu Grillgemüse und Senf- und Tsatsiki-Dip			
Biftekekia sharas	(A, C, G)		14.10
Faschiertes vom Grill, dazu Pommes (verfeinert mit Oregano) und Tsatsiki			
Bifteki gemisto	(A, C, G)		14.90
Gefülltes Faschiertes vom Grill mit Feta (Griechischer Schafmilchkäse) und Thymian, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl mit gebratenen Babykartoffeln (mit geräuchertem Speck)			
RIB-EYE Steak	(G, L)		24.80
Feines BIO RIB-EYE-Steak mit Kartoffelpüree, Gemüse, mit einer herrlichen Rotweinsauce vom Mavrodaphne Süßwein, mit dem feinen Duft von Trüffelöl			
Mosharisio fileto	(G, L, O)		28.00
Zartes Rinderfilet mit Kartoffelpüree, mit einer herrlichen Rotweinsauce vom Mavrodaphne Süßwein			
Arnisia paidakia	(G, M)		24.50
Zarte Lammkrone mit Gemüse und Joghurtcreme, verfeinert mit hausgemachtem Senf-Zitronen-Olivenöl			
Arnisio fileto	(G)		22.60
Zartes Lammfilet, dazu Pommes (verfeinert mit Oregano) und Tsatsiki			
Giros hirinos	(A, G)		16.80
Klassiker der griechischen Küche - Schweinefleisch vom grossen, drehenden Gyrosspieß mit Fladenbrot, Zwiebel, Tomate, Pommes (verfeinert mit Oregano) und Tsatsiki			

Magirefta - Aus dem Kochtopf

Arnaki kleftiko	(G)	18.90
Lamm im Kochtopf, mit Babykartoffeln, mit gekochten Karotten und Zucchini, mit Metsovone (geräucherter, griechischer Käse)		
Mousaka	(A, C, G)	16.80
Auflauf mit Kalbsragout mit Kartoffeln, Melanzani verfeinert mit hausgemachter Tomatensauce, überbacken mit Metsovonesauce (Bechamelsauce aus geräuchertem, griechischen Hartkäse)		
Giouvetsi	(A, M, O)	17.80
Kalbsragout mit Tomatensauce und Orzo mit Beilagensalat		

Griechische Burger

Burger „Ja Mas“	(A, C, F, G, M, O)	13.90
Feiner hausgemachter, handgepresster Burger-Patty (180g) aus feinem BIO Beef im Weißbrot-Kürbiskern Bun mit Cheddar Käse, Räucherspeck, Essiggurke, Sauce Tartare, Salat, Tomate, Zwiebel, mit Pommes (verfeinert mit Oregano)		
Burger „Chortofagos“	vegetarisch (A, C, F, G)	11,90
Feiner hausgemachter, handgepresster Veggie-Patty (180g) aus Kartoffeln, Mais und Zucchini im Weißbrot-Kürbiskern Bun mit Salat, Tomate, Zwiebel und Fava Sauce mit Pommes (verfeinert mit Oregano)		

Sinodeftika - Extra Beilagen

Patatoulesournou		3.80
Babykartoffeln gebraten (mit geräuchertem Speck) mit Rosmarin verfeinert		
Poures patatas	vegetarisch (G)	3.80
Kartoffelpüree mit Basilikumöl		
Patates tiganites	vegetarisch	3.00
Pommes, verfeinert mit Oregano		
Psita lahanika	vegetarisch (O)	7.50
Gegrilltes mediterranes Gemüse, verfeinert mit Balsamico Sauce		
Aromatiko rizi voutirou	vegetarisch (G)	3.00
Aromatischer Butterreis		

Glika - Desserts alle vegetarisch

Krema giaourtiou Joghurtcreme mit Früchten und Erdbeereis	(A, G)	6.80
Mous ellinikou kafe Griechisches Kaffee-Mousse mit Früchten, Roseneis und griechischen Keksstückchen	(A, C, F, G, H)	6.80
Sokolatopita Schokoladenkuchen mit Zitronen-Sorbet und Früchten	(A, C, G, H)	6.80
Galaktoboureko Grieß-Vanillestrudel mit Pistaziencreme, griechischen Keksstückchen und Pistazieneis	(A, C, E, F, G, H)	6.80
Baklava In Zuckersirup eingelegtes Blätterteiggebäck mit Walnüssen und Kaimaki-Eis	(A, E, G)	6.80
Giaourti me meli Griechisches Joghurt mit Früchten, Honig und Walnüssen	(A, G, H)	6.80
Pagoto trilogia Eistrilogie – gemischter Eisbecher, mit Schlagobers und griechischem Keks	(A, C, G)	6.90
Loukoumades Traditionelle Hefeteigbällchen frittiert, mit Honig und Walnüssen	(A, H)	6.10

Kaffee & Tee

Espresso / Doppelter Espresso	2.20 / 3.10
Kleiner Brauner / Großer Brauner	2.30 / 3.10
Cappuccino mit Milchschaum	3.10
Latte Macchiato	3.20
Verlängerter	2.80
Frappe	3.10
Fredo Cappuccino / Fredo Espresso	3.50 / 3.00
Eis Schokolade	3.50
Heiße Milkschokolade	3.50
Griechischer Kaffee in Chowoli	3.20
Tee Earl Gray / Grüner Tee / Kräutertee / Pfefferminze / Früchtetee	2.80

Man muss die Feste feiern, wie sie fallen!

ja mas Gutschein

Ganz lieben und besonderen Menschen Freude schenken!

ja mas take away

Sie können unsere Speisen auch gerne vorbestellen & abholen

ja mas Delikatessen

In unserem Verkaufsregal finden Sie feine griechische Spezialitäten:
BIO-Olivenöl nativ extra - Kalamata Oliven - Honig mit Gold -
Griechische Nudelprodukte

ja mas Familien- Gruppen- Firmenfeier

Gerne reservieren wir einen passenden Bereich in unserem Lokal

ja mas Weihnachtsfeier

Reservierungen nehmen wir jederzeit gerne entgegen!

ja mas Catering

Gerne arrangieren wir unsere Kulinarik auch in Ihrer Location

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!

Wenn es Ihnen bei uns besonders gut gefallen hat,
freuen wir uns natürlich über eine Weiterempfehlung,
ein like auf unserer Facebook-Fanpage
oder eine schöne Online Bewertung



Allergenkennzeichnung: Getränkegruppen haben einen Hinweis auf
kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe. Bei manchen Speisen weist ein
Buchstabenkürzel in Klammer neben dem Produkt auf Zutaten hin, die
kennzeichnungspflichtige allergene Stoffe enthalten.

Die Bedeutung der Buchstabenkürzel ist:

(A) Glutenhaltiges Getreide	(F) Soja	(N) Sesam
(B) Krebstiere	(G) Milch, Laktose	(O) Schwefeldioxid, Sulfite
(C) Eier von Geflügel	(H) Schalenfrüchte	(P) Lupinen
(D) Fisch	(L) Sellerie	(R) Weichtiere
(E) Erdnuss	(M) Senf	