

## Herzlich Willkommen im neuen Ja Mas

Wir, die Familie Liakopoulos aus Larissa,  
die Brüder Theodoros, Vaios und Elefterios  
und die PartnerInnen Danijela und Theodora  
heißen Sie recht herzlich willkommen!

### **Machen Sie mit uns eine kulinarische Reise nach Griechenland!**

Unsere kochen ganz typisch, traditionelle griechische Speisen.  
Wir legen sehr viel Wert auf überlieferte 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.

### **Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte**

### **Werktags bieten wir eine eigene Mittagskarte**

Wir wünschen ein unvergessliches Erlebnis mit  
unserem griechischen Lebensstil,  
unserer Gastfreundschaft und 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:**

Täglich 11:30 bis 22:00  
Durchgehend warme Küche

### **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!

## Alkoholfrei

1	<b>Soda</b>	0.25l	1.60		
2-3	<b>Soda Zitrone / Holunder / Himbeer</b>	0.25l	1.80	0.5l	3.50
4-5	<b>Vöslauer prickelnd</b> , Flasche	0.33l	2.80	0.75l	4.50
5-6	<b>Vöslauer still</b> , Flasche	0.33l	2.80	0.75l	4.50
7	<b>Coca Cola / Zero*</b> , Flasche	0.33l			3.20
8	<b>Fanta / Sprite</b> , Flasche	0.33l			3.20
9	<b>Bitter Lemon</b> , Flasche	0.2l			2.90
10	<b>Tonic Water</b> , Flasche	0.2l			2.90
11	<b>Eistee Zitrone / Pfirsich</b> , Flasche	0.25l			3.00

## Fruchtsäfte pur oder gespritzt

			Pur	Gespritzt	
				Soda	LW
13	<b>Säfte pur oder gemischt</b>	0.25l 0.5l	2.70 4.60	2.20 4.10	2.00 3.60
14	<b>Almdudler</b>				
15	<b>Apfelsaft</b>				
16	<b>Orangensaft</b>				
17	<b>Traubensaft rot</b>				
18	<b>Rauch Säfte Johannisbeere / Marille</b>				

## Biere

19	<b>Ottakringer Gold Fassl Spezial</b>		0.33l	0.5l	
			3.30	3.80	
20	<b>Ottakringer Gold Fassl Zwickl</b>		3.30	3.80	
21	<b>Ottakringer Citrus Radler</b> , Flasche			3.80	
22	<b>Ottakringer Null Komma Josef</b> , alkoholfrei, Flasche			3.80	
23	<b>Schneider Weisse Weizenbier</b> , Flasche			3.80	

## Griechische Biere

24	<b>Mythos</b> , Flasche		3.00		
25	<b>Fix Hellas</b> , Flasche		3.00		
26	<b>Fix Hellas dunkel</b> , Flasche		3.00		

\* Enthält eine Phenylalaninquelle.

Preise in € inkl. aller Steuern und Abgaben | Weine und Schaumweine enthalten Sulfite, alle Biere Gluten

## Offene griechische Weine

o

### Weißwein

		1/8l	1/4l
31	<b>Athos</b> , trocken	2.70	4.90
32	<b>Retsina</b>	2.70	4.90
33	<b>Ymiglikos</b> , halbsüß	2.70	4.90
34	<b>Samos</b> , Likörwein	3.10	5.90

### Rotwein

		1/8l	1/4l
41	<b>Athos</b> , trocken	2.70	4.90
42	<b>Ymiglikos</b> , halbsüß	2.70	4.90
43	<b>Mavrodafni</b> , Likörwein	3.10	5.90

### Roséwein

		1/8l	1/4l
44	<b>Retsina</b>	2.70	4.90
45	<b>Rosé</b> , trocken	2.70	4.90


### Spritzer

			1/4l
51	<b>Spritzer weiß / rot</b>		3.50
52	<b>Aperol Spitzer</b> (mit Prosecco)		4.30
53	<b>Hugo</b>		4.30
54	<b>Almdudler weiß / rot</b>		3.00

### Aperitive

60	<b>Martini Bianco</b>	4cl	4.00
61	<b>Campari Soda / Orange</b>	4cl	4.00
62	<b>Ouzo Orange</b>	4cl	4.00
63	<b>Prosecco</b>	0,1l	3.50
64	<b>Prosecco Melone</b>	0,1l	3.70

## Suppen

70	<b>Hühnersuppe</b> mit Gemüse und Hühnerfleisch	A, L	4.60
71	<b>Tomatensuppe</b>  mit Croutons	A, L	4.30
72	<b>Gemüsesuppe</b> (klar) 	A, L	4.50





## Brot

77	<b>Pitabrot</b> 	A	2.10
78	<b>Brot mit Knoblauchbutter</b> 	A	2.70

## Salate

79	<b>Gemischter Beilagensalat klein</b> 	G	3.90
80	<b>Griechischer Bauernsalat klein</b>  Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl & Oregano	G	4.70
81	<b>Griechischer Bauernsalat groß</b>  Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Pfefferoni, Oliven, Feta, Olivenöl & Oregano	G	8.30
82	<b>Hühner-Salatteller</b> mit gegrilltem Hühnerbrustfilet und geriebenem Hartkäse	G, M	11.30
83	<b>Halumi-Salat</b>  Halumikäse auf gemischtem Salat	G, M	11.50
84	<b>Gyros-Salat</b> Gyros auf gemischtem Salat	M	12.90
85	<b>Oktopus auf Salat</b> Hausgemachter Oktopus auf gemischtem Salat	R, M	13.90

## Käse

91	<b>Halumi</b>  Gegrillter, zypriotischer Käse mit Ruccola und Balsamico-Feigen-Creme	G	7.30
92	<b>Feta Fournou</b>  Schafkäse ofenfrisch mit Tomaten, Zwiebel, Paprika, Olivenöl und Oregano	G	6.70
93	<b>Feta Saganaki</b>  Knusprig gebackener Schafkäse im Paniermantel	A, C, G	6.10
94	<b>Feta Natur</b> (kalt)  Schafkäse mit Tomaten, Oliven, Olivenöl und Oregano	G	6.10

## Kalte Vorspeisen

100	<b>Kalte Platte</b> 	G, D, L, C	9.30
	Variation von kalten Vorspeisen		
101	<b>Tsatsiki</b> 	G	4.60
	Griechisches Gurkenjoghurt mit Knoblauch und Olivenöl		
102	<b>Taramosalata</b>	D	4.60
	Fischrogenaufstrich mit Olivenöl		
103	<b>Elies &amp; Piperies</b> 		5.60
	Oliven, Pfefferoni, Olivenöl und Oregano		
104	<b>Tirosalata</b> 	G	4.80
	Schafkäseaufstrich mit Olivenöl und Paprika		
105	<b>Melanzanosalata</b> 	G, L	4.30
	Melanzanicreme mit leichtem Raucharoma, verfeinert mit Feta		
106	<b>Skordalia</b> 	G	4.30
	Feine Kartoffel-Knoblauchcreme mit Olivenöl		
107	<b>Dolmadakia</b> 	G	7.60
	Weinblätter mit Reisfüllung und Joghurtdressing		
108	<b>Oktopussalat</b>	R, L	9.50
	Oktopus mariniert und Olivenöl		

## Warme Vorspeisen

115	<b>Pikilia</b>	A, C, G	8.90
	Warme Vorspeisenplatte für eine Person		
116	<b>Tiganites Melitsanes</b> 	A, C, G	7.30
	Gebackene Melanzanischeiben und Knoblauchpüree		
117	<b>Tiganita Kolokithakia</b> 	A, C, G	7.30
	Gebackene Zucchinischeiben und Knoblauchpüree		
118	<b>Piperies Florinis</b> 	G	7.90
	Rote Paprika mit Schafkäsefüllung, Tomatensauce, Olivenöl und Oregano		
119	<b>Garides Saganaki</b>	B, G	8.90
	Scampi in Tomatensauce mit Basilikum und Feta		
120	<b>Oktopus</b>	R	10.50
	Gegrillt mit Balsamicoessig und Olivenöldressing		
121	<b>Keftedakia</b>	C, L, A	5.90
	Fleisbällchen mit Tomatensauce und Kräutern		
122	<b>Vegetarische Platte</b> 	A, C, G	9.30
	Warme Gemüseplatte		
123	<b>Midia Saganaki</b>	R, G	7.30
	Große Muscheln in Tomatensauce mit Basilikum und Feta		
124	<b>Spanakopita</b> 	A, C, G	7.90
	Spinat-Feta-Strudel mit Tsatsiki		

## Gerne erfüllen wir auch Ihre Sonderwünsche - bitte einfach fragen!

Sie können gerne bei allen Gerichten mit kleinem Beilagensalat als Option auch eine kleinen Bauernsalat wählen +1,50

Für Kinderteller bitte einfach fragen, gerne machen wir auch kleine Portionen (Hauptspeise als Kinderteller) 7,30

Unsere griechische Küche wird ganz stark von Fleischgerichten geprägt, wenn Sie gerne vegetarisch essen, machen wir gerne etwas für Sie! 🌱

## Fleischgerichte vom Grill

129	<b>Gyros</b>	G	11.70
	mit Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
130	<b>Gyros Pita</b>	A, G	13.90
	mit Fladenbrot, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
131	<b>Kotopoulo Fileto</b>	G, L	12.70
	Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
132	<b>Souvlaki vom Huhn</b>	G	12.70
	Fleischspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
133	<b>Souvlaki vom Schwein</b>	G	12.70
	Fleischspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
134	<b>Bifteki</b>	A, G	13.20
	Fleischlaibchen gefüllt mit Schafkäse, Teigreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
135	<b>Lammkronen</b>	A, G	19.90
	mit Teigreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
136	<b>Rinderfilet</b>	G	20.70
	mit Kräuterbutter, Tomatenreis, Pommes Frites und gemischtem Salat		

## Gerichte in der Pfanne

142	<b>Ellas Pfanne</b>	G	14.70
	Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
143	<b>Gyros Pfanne</b>	G	14.20
	mit Metaxasauce und Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
144	<b>Meteora Pfanne</b>	G	14.10
	Hühnerfilets in Metaxasauce und mit Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		
145	<b>Panos Pfanne</b>	G	21.60
	Rinderfilets in Metaxasauce und mit Käse überbacken, mit Pommes Frites und gemischtem Salat		

## Gemischte Platten vom Grill

151	<b>Gyros &amp; Kalamaria</b>	G	14.80
	mit Reis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
152	<b>Baios Teller</b>	C, G, L	13.90
	Schweinesouvlaki, Gyros, Suzuki (Faschiertes), Reis, Pommes Frites und gemischtem Salat		
153	<b>Sirtaki Teller</b>	G	16.70
	Gyros, Lammkrone und Schweinesouvlaki mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
154	<b>Olympus Teller</b>	G	14.70
	Gyros, Schweinesouvlaki und Schweinesteak mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
155	<b>Maria Teller</b>	G	15.30
	Gyros, Schweinesouvlaki und Hühnerbrustfilet mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		
156	<b>Alexandros Teller</b>	C, G, L	16.80
	Gyros, Souvlaki, Suzuki und Hühnerbrustfilet mit Reis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat		

## Platten für 2 Personen

- |     |   |         |       |
|-----|---|---------|-------|
| 160 | <b>Larissa Platte</b>   | C, G, L | 32.60 |
|     | Gyros, 2 Suzukaki (Faschiertes), 2 Schweinesouvlaki und 2 Lammkronen, mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat |         |       |
| 161 | <b>Ellas Platte</b>   | C, G, L | 37.80 |
|     | Gyros, 2 Lammkronen, 2 Hühnerfilets, 2 Suzukaki, 2 Schweinesteaks mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und gemischtem Salat     |         |       |

## Platten für 4 Personen

- |     |   |         |       |
|-----|---|---------|-------|
| 167 | <b>Dimitra Platte</b>   | C, G, L | 69.70 |
|     | Gyros, 4 Lammkronen, 4 Suzuki (Faschiertes), 4 Schweinesteaks und 4 Hühnerspieße mit Tomatenreis, Pommes Frites, Tsatsiki und Bauernsalat |         |       |

## Fischgerichte

- |     |   |                  |       |
|-----|---|------------------|-------|
| 173 | <b>Kalamaria</b>  | C, G, L          | 13.60 |
|     | Gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce   |                  |       |
| 174 | <b>Gavros</b>   | C, G, L          | 12.60 |
|     | kleine Fische gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce                                 |                  |       |
| 175 | <b>Seezungenfilet</b>   | C, G, L          | 13.20 |
|     | Gebacken mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce   |                  |       |
| 176 | <b>Kalamaria und Seezunge</b>   | C, G, L          | 14.80 |
|     | mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce  |                  |       |
| 177 | <b>Fischplatte</b>  | B, C, D, G, L, R | 17.70 |
|     | Gebackene Kalamaria, Scampi, Seezungenfilet und Gavros mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce |                  |       |
| 178 | <b>Tsipoura</b>   | D, C, G, L       | 18.50 |
|     | Goldbrasse mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce   |                  |       |
| 179 | <b>Garides</b>  | B, C, G, L       | 18.70 |
|     | Gegrillt mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce   |                  |       |
| 180 | <b>Solomos</b>  | D, C, G, L       | 14.50 |
|     | Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Tomatenreis, gemischtem Salat und Knoblauchsauce                                  |                  |       |



## Spezialitäten gekocht nach Omas Art

195	<b>Rindsragout - eine Beilagenvariation nach Wahl</b>		14.70
	mit kleinem, gemischtem Salat	G	
	mit Melanzani, Tomatensauce und Schafkäse	G	
	mit griechischen Reismudeln, Tomatensauce und Schafkäse	A, G	
	mit Riesenbohnen, Tomatensauce und Schafkäse	G	
	mit Zwiebeln (Stifado)		
	mit Okraschoten und Schafkäse	G	
198	<b>Lammstelze - eine Beilagenvariation nach Wahl</b>		15.70
	mit kleinem, gemischtem Salat	G	
	mit Melanzani, Tomatensauce und Schafkäse	G	
	mit griechischen Reismudeln, Tomatensauce und Schafkäse	A, G	
	mit Riesenbohnen, Tomatensauce und Schafkäse	G	
	mit Zwiebeln (Stifado)		
	mit Okraschoten und Schafkäse	G	
200	<b>Musaka</b>	A, C, G	12.70
	Melanzani, Kartoffel, gemischtes Faschirtes mit Tomatensauce in Schichten mit Bechamelsauce und Käse überbacken und mit gemischtem Salat		
201	<b>Pasticio</b>	A, C, G	11.90
	Nudelaufguss mit gemischtem Faschirtes und Bechamelsauce mit gemischtem Salat		

## Beilagen

185	<b>Pommes Frites</b>		3.20
186	<b>Tomatenreis</b>		3.20
187	<b>Teigreis mit Tomatensauce</b>	A	3.50
188	<b>Bamies</b>	G	4.80
	Okraschoten in Tomatensauce mit Feta und Oregano		
189	<b>Gigantes</b> (Riesenbohnen)		4.20
190	<b>Folienkartoffel mit Kräuterbutter</b>	G	4.90
	<b>oder Tsatsiki</b>		

## Desserts

205	<b>Galaktoboureko</b>	G	4.90
	Blätterteig mit Vanille-Grießcremefüllung, Vanilleeis, Himbeersauce und Schlagobershaube		
206	<b>Jaurti me meli</b>	G, H	4.30
	Griechisches Joghurt mit Honig und Walnüssen		
207	<b>Vanilleeis</b>	G	4.60
	mit heißer Schokosauce und Schlagobershaube		
208	<b>Gemischtes Eis</b>	G	4.90
	mit Schoko- oder Himbeersauce und Schlagobershaube		
209	<b>Baklava</b>	G, H	4.90
	Blätterteig mit Walnussfüllung in Zuckersirup, Schokosauce und Schlagobershaube		
210	<b>Pana cotta</b>	G	4.50
	mit Vanille, dazu Schoko- oder Himbeersauce		

## Kaffee & Tee

216	<b>Frappe</b> kalter griechischer Kaffeegenuss		3.20
217	<b>Griechischer Kaffee</b>		2.60
218	<b>Cappuccino</b> mit Schlagobers	G	3.10
219	<b>Melange</b> mit Milchschaum	G	3.20
220	<b>Latte Macchiato</b>	G	3.70
221	<b>Espresso / kleiner Brauner</b>	G	2.20
222	<b>Großer Espresso / Gr. Brauner</b>	G	3.70
223	<b>Verschiedene Teesorten</b> Kräutertee, Grüner Tee, Schwarztee, Kamillentee, Früchtetee Pfefferminztee		2.40
224	<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b>	G	4.60

## Weinbrände, Schnäpse (alle 2cl)

230	<b>Metaxa 5 *</b>	3.30
231	<b>Metaxa Grande Reserve</b>	5.40
232	<b>Metaxa flambiert</b>	4.20
233	<b>Ouzo flambiert</b>	3.10
234	<b>Ouzo</b>	2.20
235	<b>Tsipouro</b> doppelt gebrannter Treber Schnaps	3.40
236	<b>Jägermeister</b>	3.00
237	<b>Baileys Irish Cream</b>	3.40
238	<b>Johnny Walker Red Label</b>	3.30
239	<b>Obstler</b>	3.10
240	<b>Marillenschnaps</b>	3.10
241	<b>Birnenschnaps</b>	3.10

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:

Buchstabenkürzel der kennzeichnungspflichtigen, allergenen Stoffe		
(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	

## 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** delivery

Unser Lieferservice fürs Büro oder für Zuhause

### **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 ein Wiedersehen,  
Ihre Weiterempfehlung,  
ein Like auf unserer Facebook-Fanpage  
oder eine schöne Online Bewertung

