



ORPHEAS

RESTAURANT
CATERING
CAFÈ
BAR

Authentische Griechische Küche

SPEISEKARTE

Salate

Choriatiki Salata – Griechischer Bauernsalat	G	13.40
Caesar Salat mit gegrillten Hühnerstreifen	ABCM	14.90
Kirschtomaten, Croutons, grüner Salat und Parmesanflocken		
Orpheas Salat	GFN	14.20
Frischer grüner Salat, Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln, Pinienkernen, Granatapfel, Sesam und trockene Feigen, gekrönt mit Feigenbalsamico Essig, Olivenöl Dressing und Graviera-Käse-Flocken		
Ruccoluasalat	GO	12.90
Mit Graviera Flocken, Cherrytomaten und Birne auf Balsamico-Dressing		

Mezes

Hausgemachte Dips pro Portion	CDG	6.90
Tzatziki, Taramosalata, Fava Santorinis oder Skordalia		
Melanzanisalat Agioritiki mit Pita (Wahlweise Vegan)	AG	8.50
Zucchini und Melanzani Chips serviert mit Tzatziki	AG	9.20
Kolokithokeftedes frittierte Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt und Limettendip	CG	9.90
Gegrillte Melanzani Mit Avocadosauce, Halloumi, Kirschtomaten, Granatapfel-Balsamicodressing und Pita	AG	12.90
Champignons Sauté mit Knoblauch und Rosmarin auf Feigenbalsamico	O	9.90

Pareas-Variationen

Pikilia Orpheas	ADGL	17.90
Platte mit warmen und kalten Vorspeisen, Zucchini und Melanzani Chips, Paniertem Feta Käse, griechische Pitakia, Spinat-Strudel, Oliven, Tzatziki und Skordalia		
Kalte Platte	CDG	14.90
Tzatziki, Melanzani-Dip, Skordalia, Tarama, eingelegte rote Paprika und Fetakäse		
Pikilia vom Meer	BDR	19.90
Platte mit marinierten Sardellen, gegrillten Muscheln, gegrillten Garnelen, gegrillten Calamari und Taramosalata		

Vegetarische Spezialitäten

Spinatstrudel Mit Kräutern, Fetakäse und Tzatziki	ACG	13.50
Imam Bayildi (Wahlweise Vegan) gefüllte gebackene Melanzani mit karamellisierten Zwiebeln, Tomatensauce mit Kreuzkümmel, gekrönt mit Fetakäse und mit Ofenartoffeln serviert	GL	13.50
Ravioli mit Pecorino Feige Und Tomatensauce	ACMG	17.50
Karfiolsteak (Wahlweise Vegan) Auf Süßkartoffel Püree mit Granatapfelkörner und Joghurt-Limettensauce	G	14.90

Suppen

Fischsuppe klein	BD	19.90
Linsensuppe	BD	13.90
Tomatensuppe	-	6.90
	O	5.60

Griechische Spezialitäten

Gegrillter Oktopus Mit karamellisierten Zwiebeln und Fava	B	19.90
Calamari fritti serviert mit hausgemachter Sauce Tartar	ACGR	17.90
Garides saganaki Sautierte Garnelen in Tomatensauce mit Ouzo und Feta-Käse serviert	BGO	15.90
Garnelen - Krokette mit hausgemachter Tomatenkonfitüre	ABG	15.90
Mydia gegrillte Muscheln in der Schale serviert mit Olivenöl und Zitronensauce	R	9.90
Bruschetta mit Halumi und roten Rüben und Avocado – Minze Sauce	AG	11.90
Marinierte Sardinen	D	9.90
Feta Filokroustas Mit Sesam und Honig	AGN	10.90
Hausgemachtes Brot	A	3.20
		pro Portion
Hausgemachtes Brot Mit Knoblauch	A	3.90
		pro Portion
Griechisches Pita Brot	A	3.20
		pro Portion
Griechisches Pita Brot Mit Knoblauch	A	3.90
		pro Portion
Oliven	-	5.90

Fleisch & Huhn

Authentisches Griechisches Gyros	G	16.90
serviert mit Pommes frites, Tomaten – Zwiebelsalat, Tzatziki und pikanter Sauce		
Moussaka	ACGL	16.90
Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Kalbfaschiertem und Béchamelsauce		
Souvlaki vom Huhn	G	15.90
serviert mit Pommes frites, Salat und Tzatziki		
Kalbsbifteki mit Käse gefüllt	CG	16.90
Mit Bratkartoffeln, Salat und Tzatziki		
Lammkoteletts	G	25.90
serviert mit Ofenkartoffel und Tzatziki		
Geschmorte Lammstelze	G	25.90
Mit tricolore Teigreis		

Fangfrisch aus dem Meer

Goldbrasse im Ganzen	DN	25.90
serviert mit gegrilltem Gemüse und Zitronensauce		
Gegrilltes Branzino-filet	DN	23.90
serviert mit Süßkartoffelpüree, Brokkoli und Karotten		
Gegrilltes Lachsfilet	DN	23.90
serviert mit Sesamspinat und Orangenscheiben		
Mini-Calamari gegrillt	NR	21.90
serviert in Feta-Sesam-Sauce auf Babyspinat-Salat mit Kirschtomaten		
Gegrillte Garnelen	BCG	26.90
Auf orientalischem Gemüse Couscous		

Dips divers
Ketchup, Mayonnaise, Senf, etc.

2.20
Pro Portion

Beilagen divers
Gemüse vom Grill, Bratkartoffeln, Reis, Spinat, Pommes, etc.

7.20
Pro Portion

Platten

Gegrillter Fleischteller	ACG	59.90
Gyros, Hühnerfleisch, Bifteki, Lammkoteletts, serviert mit hausgemachten Pommes frites und Tzatziki		
Fischplatte	BDRN	74.90
Goldbrasse im Ganzen, Branzino-filet, Calamari, Garnelen, Lachsspieß, Muscheln vom Grill mit Gemüse und Bratkartoffel		

Desserts

Lava-Kuchen	ACGH	12.90
Schokoladen-Soufflé mit Streusel und Vanilleeis		
Baklava	AH	9.90
Baklava gefüllt mit Kadaifi Teig und Nüssen		
Galaktoboureko	ACGH	8.90
Filo Gebäck mit Grießpudding mit Vanilleeis		
Joghurt	GH	7.90
mit Honig, Walnüssen und geriebener Orangenschale		
Griechische Eisspezialität	G	7.90
2 Kugeln in den Sorten Feige und Kaimaki Politiko		
Portokalopita	G	9.90
Mit Vanilleeis		

Fragen Sie nach unserem
täglichen Angebot!

Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide & Getreideprodukte; B – Krebstiere; C – Ei & Eierzeugnisse; D – Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse; E – Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse; F – Soja & daraus gewonnene Erzeugnisse; G – Milch oder Laktose; H – Schalenfrüchte; L – Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse; M – Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse; N- Sesam & Sesamerzeugnisse; O – Sulfite; P – Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse; R Weichtiere

Aperitif

La vie en rose	0.25l O	9.90	Prosecco Serena	0.1l O	4.90
Hugo	0.25l O	8.90	Rose sparkling Felsner	0.1l O	4.90
Negroni	0.25l O	12.00	Martini Bianco, trocken	4cl O	8.90
Ramazotti Rosato	0.25l O	8.90	Campari orange, soda	4cl O	9.90
Aperol-Spritz	0.25l O	8.90	Weißer Spritzer	0.25 O	4.50
Sommer Spritzer	0.25l O	5.90	Gelber Muskateller Felsner	1/8 O Flasche	4.90 29.00

Weißwein

Mega Spileo Cuveé	1/8 O Flasche	4.90 29.00
Malagousia/Asyrtiko/Chardonnay Stimulierende und reife tropische Früchte mit einer Note grüner Kräuter		
Malagousia	1/8 O Flasche	5.90 32.00
Neon, Charismatisch, fruchtig, elegant		
Château Julia Assyrtiko	1/8 O Flasche	5.90 32.00
Außergewöhnlicher Assyrtiko, Lazaridi		
Grüner Veltliner Ried Moosburgerin	1/8 O Flasche	4.90 29.00
Blumiger Duft, frisches Bouquet, zart Säure betonter Fruchtbiß		

Rotwein

Axia Red	1/8 O Flasche	4.90 29.00
Syrah/Xinomavro – Alpha Estate Harmonischer Begleiter für deftige Gerichte		
Zweigelt Ried Weitgasse	1/8 O Flasche	4.90 26.00
Dunkle, rubinrote Farbe, Brombeer-Veilchen – Aromen im Duft		
Amethystos Red	1/8 O Flasche	5.90 35.00
Carbernet sauv., Merlot – Agioritiko Gut strukturiertes Bouquet mit Aromen von roten Waldfrüchten, Kirschmarmelade und Gewürzen		
Palivou Estate Nemea	1/8 O Flasche	5.50 32.00
Agiorgitiko 100%, Nemea Dicker, dunkler Wein mit aggressiven Tanninen		

Retsina

Malamartina	1/8	3.60
Der Klassiker		

Rosè Felsner

NobleNoble, zart rosa Farbe. In der Nase schöne Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, am Gaumen belebende, prickelnde Säure	1/8	4.90
---	-----	------

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwer-Zitronensaft	0.50l	5.90
Frisch gepresster Orangensaft	0.20l	6.90
San Pellegrino	0.25l	3.50
San Pellegrino	0.75l	7.50
Aqua Panna	0.25l	3.50
Aqua Panna	0.75l	7.50
Soda Jugendgetränk	0.33l	2.10
Soda & Zitrone	0.33l	3.60
Soda & Holunder	0.33l	3.60
Soda & Himbeere	0.33l	3.60
Coca-Cola, zero	0.33l	4.40
Fanta	0.33l	4.40
Sprite	0.33l	4.40
Almdudler	0.33l	4.40
Eistee	0.33l	4.40
Pflirsich Zitrone		
Rosa Limonade	0.20l	5.30
Apfelsaft naturtrüb	0.33l	4.70
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0.33l	4.10
Pago	0.20l	5.30
Mango Erdbeere Marille Johannisbeere		
Pink Paradise Jugendgetränk	0.33	2.30
Schweppes Tonic	0.20l	5.30
Bitter Lemon		

Bier

Griechisch Mythos	0,33l AO	5.50
Budweiser Original	0,33l AO	4.50
Budweiser Original	0,50l AO	5.90
Budweiser dunkel	0,50l AO	5.90
Weizenbier	0,50l AO	5.90
Budweiser alkoholfrei	0,33l AO	5.30
Radler	0,33l AO	4.90

Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee	-	5.20
Espresso	-	3.50
Espresso groß	-	5.10
Kleiner Brauner	G	4.10
Großer Brauner	G	5.50
Fredo Espresso (kalt)	-	5.30
Kaffee Frappé (kalt)	-	5.30
Kaffee Frappé mit Vanilleeis	G	6.50
Melange	G	4.90
Milchkaffee	G	5.50
Wir servieren unseren Kaffee auch koffeinfrei		
Griechischer Bergkräutertee	-	5.20
Tee in der Kanne verschiedene Sorten	-	4.70
Grün Pfefferminz Früchte Rooibos Kamille Schwarz		
Portion Zitrone	-	2.90
Portion Milch	G	1.20
Glas Milch Jugendgetränk	G	2.10