

Vorspeisen

Fischsuppe ^{RDL}	9.50
Linsensuppe ^{LD}	5.90
Calamari frittiert mit aioli Sauce ^{ARCG}	9.50
Feta aus dem Ofen ^{ALG}	7.90
Garnelen Saganaki ^{BLG}	9.50
Griechischer Bauernsalat ^G	7.90
Zucchini & Melanzani Chips & Tzatziki ^{AG}	6.90
Gegrillte Melanzani mit Haloumi ^{AGH}	7.90
Pikilia Orpheas ^{AGDL}	13.50
Pikilia aus dem Meer ^{RDB}	17.50

Desserts

Baklava ^{AHCN}	4.90
Galaktobourekio ^{AGCH}	4.20
Schoko-Soufflé & Vanille Eis ^{AGH}	6.90
Gemischtes Eis Erdbeer / Schoko / Vanille / Haselnuss ^{GCH}	4.90

Aperitif

Aperol-spritz ^{RDL}	0,25	5.90
Hugo ^{RDL}	0,25	5.90
Prosecco ^{RDL}	0,1 cl	5.90
Rose Sekt, Akakies ^{RDL}	0,1 l	5.90

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Ingwer-Zitronen Limo	0,50	4.80
Mineralwasser still	0,25	2.90
Mineralwasser still	0,75	5.60
Mineralwasser prickelnd	0,25	2.90
Mineralwasser prickelnd	0,75	5.60
Soda	0,33	1.90
Soda Zitrone, Holunder, Himbeersirup	0,33	2.40
Coca-Cola, light, zero	0,33	3.60
Fanta	0,33	3.60
Sprite	0,33	3.60
Almdudler	0,33	3.60
Rosa Limonade	0,25	4.50
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33	3.60
Apfelsaft	0,33	3.60
Apfelsaft & Soda	0,33	3.10
Apfelsaft Naturtrüb	0,33	3.90
Apfelsaft Naturtrüb & Soda	0,33	3.40
Pago Mango, Erdbeer, Marille, Melone, Johannisbeer	0,20	3.90
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	0,125	3.50

Vegetarische Speisen

Spinat-Feta-Kräuter Strudel Tzatziki / Salat ^{AGLC}	10.50
Briam & Feta ^{LG}	10.50

Fisch

Branzino Filet & Ofenkartoffel / Gemüse ^{DNL}	18.50
Gegrillter Octopus & Rucolasalat mit Balsamico ^{RALO}	18.50
Tagliatelle mit Meeresfrüchten ^{BRALG}	16.50
Mediterrane Fischplatte für 2 Personen ^{DRNO}	44.00

Fleisch

Authentisches Griechisches Gyros ^{GO}	12.50
Moussaka Zucchini-Melanzani-Kartoffel Auflauf mit Faschiertem ^{ACGL}	11.90
Bifteki vom Rind Feta Käse gefüllt, Ofenkartoffel, Gemüse, Tzatziki ^{GACL}	12.90
Lammkotelett Gemüse / Ofenkartoffeln / Tzatziki ^{LG}	16.50
Fleischplatte vom Grill für 2 Personen ^{GAC}	34.00

Bier

Mythos Griechisch ^{RDL}	0,33	3.80
Budweiser Original ^{RDL}	0,33	3.60
Budweiser Original ^{RDL}	0,50	4.60

Weisswein

Retsina	1/8 l	2.90
Parea weiss	1/8 l	4.00
Ktima white (SBL, Assyrtiko) 2019	1/8 l	4.90
Malagousia 2019	1/8 l	4.90
Grüner Veltliner Lössterrassen 2019	1/8 l	3.90

Rotwein

Parea rot	1/8 l	4.20
Biblia Chora Estate 2018 Cabernet Sauvignon, Merlot	1/8 l	4.90
Nostos Blend 2016 Syrah, Mourvedre, Grenache	1/8 l	5.60

Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee	3.60
Espresso	2.80
Melange	3.50
Caffé Latte	4.20
Tee in der Kanne diverse Sorten	3.50
Grün, Pfefferminze, Früchte, Kamille, Rooibos, Schwarzer Tee	
Griechischer Bergkräutertee	4.50

Tagesmenü mit Suppe

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Knuspriger Fisch mit Kartoffelsalat ^{ACGD}	Branzino Filet vom Grill mit Salat & Reis ^D	Lachs Filet vom Grill mit Rucola-Risotto ^{GLD}	Garnelen Spieß mit Tagliatelle ^{DACG}	Calamari fritti mit Salat & Skordalia ^{GO}
Souvlaki vom Huhn mit Tomatenreis & Tzatziki ^G	Moussaka ^{NGLCA}	Orpheas Burger mit hausgemachten Pommes ^{CHALM}	Mix Grill Teller mit Pommes & Tzatziki ^{GL}	Gyros mit Tzatziki, Tomaten-Zwiebel Salat & Pommes ^{GO}
Briam ^{GL}	Spinat-Feta-Kräuter-Strudel ^{LG}	Pita mit gegrilltem Gemüse & Joghurt Sauce ^{ACG}	Pilz Ravioli ^{ACGL}	Vegetarisches Moussaka ^{ACGH}

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Uhr

Menü (Suppe & Hauptspeise): Fisch € 11,60 p.P. / Fleisch € 11,50 p.P. / Vegetarisch € 10,50 p.P.



Preise in € inkl. Steuern & Abgaben

ORPHEAS