

Wein glasweise: Weiß

Malagousia	1/8l	7.50
Ktima white (SBL Assyrtiko)	1/8l	6.50
Grüner Veltliner Lösterrassen	1/8l	4.90
Riesling Federspiel Bergterrassen	1/8l	5.90
Retsina Malamartina der Klassiker	1/8l	4.50

Rot

Alpha Estate (S M X)	1/8l	7.90
Biblia Chora Estate (CS Me)	1/8l	6.50
Steindorfer (CS)	1/8l	5.90

Flaschenweine: Weiß

Vidiano white	0.75l	35.00
Santorini (Assyrtiko) - Sigalas Estate Santorin	0.75l	59.00
Ovilos white (50% Assyrtiko, 50% Semillon)	0.75l	59.00
Träne der Pinie (100% Assyrtiko) Kechribari, Thessaloniki	0.75l	39.00
Grüner Veltliner Smaragd (Knoll)	0.75l	69.00

Rot

Axia red (Syrah Xinomavro)	0.75l	29.00
Xinomavro	0.75l	49.00
Ovilos (CS)	0.75l	69.00
Cuvee Ried Neuberg (Zw Bf Me)	0.75l	35.00

Die Heftigen

Traubenwildkirsche	2cl	6.90
Feigenkaktus- Sigalas	2cl	6.60
Dark Gave	2cl	7.90
Tsipouro (Grappa)	2cl	4.90
Ouzo Plomari	2cl	6.00
Metaxa 5*	2cl	5.50
Metaxa Privat Reserve	2cl	9.50



ORPHEAS

RESTAURANT
CATERING
CAFÈ
BAR

Menü
Silvester 2023

Vorspeisen

Griechische Fischsuppe nach Art des Hauses	BRDL	14.50
Traditionelle Griechische Linsensuppe		7.90
Griechischer Bauernsalat	G	12.50
Salat mit Babyspinat & Cherrytomaten & Käse-Sesam Sauce	GN	11.50
Feta aus dem Ofen	ACGN	12.90
mit in Scheiben geschnittenen Tomaten, Oliven & roten Chilischoten in Olivenöl		
Kalamari fritti mit hausgemachter Sauce Tartar	ACGR	15.50
Kolokithokefedes	CGA	11.50
frittiert-gebratene Zucchini mit Kräuterbällchen serviert mit Joghurt-Minze Sauce		
Gegrillte Melanzani	GA	11.90
gefüllt mit Halloumi, serviert mit Avocado, Granatapfel & Pita		
Brot /Pitabrot pro Portion	A	3.60
Beilagen (Ofengemüse, hausgemachte Pommes frites, Dips, ...)		6.90

Fische

Thunfisch mit Fava & karamelierten Zwiebeln	D	24.90
Garnelen vom Grill mit Brokoli Püree und Gorgonzolasauce	DG	25.90
Branzinoilet à la fricassée	D	23.90
Gegrillte Calamari gefüllt mit Feta & Dille auf Salat	BG	19.90

Fleisch

Moussaka Melanzanikartoffelaufguss mit Kalbfaschiertem & Bechamelsauce	ACGL	17.90
Authentisches Gyros serviert mit Pommes frites, Salat & Tzatziki	G	18.50
Lammstelze mit Kartoffelpüree	G	25.90
Hühnerfilet auf Salat mit hausgemachten Pommes frites& Tzatziki	GC	16.50

Dessert

Baklava	AH	7.90
Schokoladen-Souffle mit Eis	ACGH	11.90

Apperitiv

La vie en rose	0.25l	8.50
Hugo	0.25l	6.50
Ramazotti Rosato	0.25l	7.50
Aperol-Spritz	0.25l	6.90
Prosecco	0.10l	5.90
Rose sparkling Akekies, Kir Yianni	0.10l	7.50

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Ingwer-Zitronensaft	0.5l	6.50
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0.75l	8.50
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0.25l	3.90
Softdrinks divers (Cola, Fanta, ...)	0.33l	4.90
Soda	0.33l	2.50
Apfelsaft	0.33l	4.90
Pago	0.2l	5.50

Bier

Griechisches Mythos	0.33l	4.90
Budweiser Original	0.33l	4.80
Budweiser Original	0.50l	5.90

Kaffee & Tee

Griechischer Kaffee		4.90
Espresso		3.60
Großer Espresso		4.60
Melange		4.50
Griechischer Bergkräutertee		5.90
Tee in der Kanne		5.50
Grün Pfefferminz Früchte Rooibos Kamille Schwarz		