

**„Man soll dem Leib  
etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust  
hat darin zu wohnen.“**

*(Winston Churchill)*

**Während Sie sich entscheiden...**



Pita gegrilltes Fladenbrot mit Kräuterbutter AG **zwei20**  
oder Knoblauchbrot vom Holzkohlengrill AG **eins90**

# Limonaden

hausgemachte Lemonada

0.415l vier20

mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze

mit Rhabarber und Ingwer

mit Sommerblüten und Orange

mit Zitrone und Basilikum

hausgemachter Eistee

0.415l vier90

mit Heidelbeere und Rosmarin

# Apéritif

Odysseus Mojito mit Ouzo/Erdbeeren/Heidelbeeren/Limetten/Minze	0.25l	acht90
Prosecco DOC Treviso il Fresco, Villa Sandi	0.1l	drei70
Hugo Prosecco/Holunder/Minze/Limette/Soda	0.25l	fünf50
Aperol Veneziano Prosecco/Soda/Orange	0.25l	fünf50
Aperol Sprizz Grüner Veltliner/Soda/Orange	0.25l	vier90
Lillet Wild Berry Schweppes Wild Berry/Lillet	0.25l	fünf50
Ouzo Plomari on the rocks	2cl	drei10
Martini Bianco oder Extra Dry	4cl	vier50
Campari Orange oder Soda	4cl	vier80

# Weine, die wir Ihnen ans Herz legen.

Wir haben Ihnen die Sterne vom Himmel geholt und in eine Flasche gepackt.

<b>weiß</b> ◦	1/8	Fl. 0.75l
Ktima White (SB/Assyrtiko) 2018 Biblia Chora Estate, Kavala	4.7	27
Mantinia Moschofilero (Muskateller) 2017 D. Bosinakis, Peloponnes	4.7	27
Grüner Veltliner 2018 Mayer am Pfarrplatz, Nussdorf, Wien	3.6	21
Gemischter Satz 2018 Mayer am Pfarrplatz, Nussdorf, Wien	3.6	21
Notios White (Moschofilero/Roditis) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.6	21
<b>nur in der Flasche</b> ◦		
Claudia (Viognier/Assyrtiko) 2015 Claudia Papagianni Estate, Chalkidiki		24
Alpha Malagouzia Single Vineyard Turtles (Malagouzia) 2016 Alpha Estate, Florina		21
<b>Retsina</b> ◦		
Ritinitis Nobilis (Roditis) Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.6	21
Kechribari (Roditis/Savatiano) Malamatina	Fl. 0.5l	11
	Fl. 0.5l	9.9

<b>rot</b> ◦	1/8	Fl. 0.75l
Magnus Baccata (Cabernet Sauvignon/Syrah) 2014 Porto Carras, Chalkidiki	4.6	26.9
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.6	21
Zweigelt Heideboden 2017 Weingut Tschida, Ilmitz	3.2	18

**nur in der Flasche** ◦

Ktima Red (CS/ME/AG) 2017 Biblia Chora Estate, Kavala		29
Syrah SV Turtles (SY) 2015 Alpha Estate, Florina		27
Big John Cuvée (ZW/PN/CS) 2015 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee		29
Nostos Alexandra's (SY/MO/GR) 2014 Manousakis Estate, Vatolakkos, Kreta		28

# Gehen wirs an.

In Griechenland steht die Vorspeise in der Tischmitte und wird geteilt. Egal ob kleine Starters oder große Variationen – unser hausgemachtes Brot gibt es umsonst dazu.

## Spanakopitakia [sechs90](#)

Spinat/Feta/Tzatziki/Rucola ACGN

## gebratene Sprossen [sieben90](#)

gemischter Salat/Zitronenvinaigrette AD

## Dolmadakia [vier90](#)

mit Reis gefüllte Weinblätter/Salat/  
Zitronen-Dill-Creme GL

## Melanzani-Halloumi-Mix [sieben90](#)

gegrillt/Avocado/Ziegenkäse/  
Pinienkerne/Pitabrot AG

## griechischer Salat [sieben90](#)

kennt doch eh jeder ;-) GM

## Zucchini-Melanzani-Chips [sechs90](#)

Tzatziki AG

## Feta [sechs90](#)

Schafkäse/Oliven/Salat GM

## geeiste Tomatengazpacho [vier50](#)

Basilikum/Olivenöl AGL

## Tagessuppe [drei90](#)

bitte fragen :-)

## gegrillte Kalbsleber [sieben90](#)

Tomatensalat/Wildkräuter/Birnen

## Crispy Calamari [sieben90](#)

Skordalia/grüner Salat ACGR

## Beef Tartare [acht90](#)

Filet der Jungkalbin/Pita/Oliven/  
Wachtelei ACHN

## Portion Oliven [vier90](#)

Tomate/rote Zwiebel/Oregano

ody  
Tipp

Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Melanzanisalat, Tarama D oder Hummus EFN servieren wir Ihnen auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. [vier10](#)

## Variationen – von Allem etwas

### Poseidon [fünfzehn90](#)

Scampi/Calamari/Kapernbeeren/Hummus/Oliven/Tarama/Salat DBENRM

### Mesedes [dreizehn90](#)

Zucchini/Melanzani/knuspriger Feta/Spinatstrudel/Melanzanisalat/Tzatziki/Skordalia/  
Pitabrot AGN

### Greek Dips [zehn90](#)

Tzatziki/Tarama/Kapernbeeren/Hummus/Skordalia/Melanzanisalat/gefülltes Weinblatt/  
Oliven/Paprikacarpaccio/Feta/Pitabrot ADEGN

# Chefsache.

Unsere Spezialitäten.  
Boss Argiris empfiehlt  
ganz besonders:

ofenfrisches Lachsfilet mit Kräuterkruste **vierzehn90**  
Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprikagemüse G

Fischmarkt **neununddreißig90**  
Goldbrasse im Ganzen/Branzinofilet/Garnelen/Calamari/Zitronenvinaigrette/  
Sesamspinat/Rosmarinkartoffeln/Zucchini-Paprikagemüse BDEGMNR

für 2

Gyros Metaxa **zwölf90**  
gratiniert/Metaxasauce/Patates/Käse G

griechische Pasta **zehn90**  
Gemüse/Feta/Oliven/Tomaten-Basilikum-Sauce/frische Kräuter ACG

Odysseus Green Mussaka **neun90**  
Spargel/Steinpilze/Erdäpfel/Melanzani/Zucchini/Joghurt/Béchamel/Salat ACG

veggie

# Burger.

Wir haben den Klassiker neu  
interpretiert und in die  
griechische Küche transferiert.

Big Fat Greek Odysseus Burger **vierzehn90**  
saftiges Bifteki vom Grill/Cheddar-Käse/feine Ody-Sauce/Tomate/Salat/Patates/Tzatziki ACFGMN

Gyros Burger **zwölf90**  
Gyros/Patates/Salat/Tzatziki/Melanzani/feine Ody-Sauce ACGN

Odysseus Veggie Burger **zehn90**  
Quinoa/Kichererbsen/rote Bohnen/Tomate/Salat/Patates/Tzatziki/feine Ody-Sauce ACGN

# Suvlaki.

Suvlaki bedeutet „Spießchen“.  
Kaum ein Gericht wird so sehr  
mit Griechenland verbunden.

## Suvlaki Mix **vierzehn90**

Faschiertes vom Biorind/Schwein/Huhn / Patates/Salat/Skordalia/Tzatziki GM

## Kima Suvlaki **neun90**

Faschiertes vom Biorind/Gemüse/Patates/Tzatziki GM

## Klassische Suvlaki **neun90**

Patates/Tzatziki GM

## Suvlaki vom Huhn **zwölf50**

sautiertes Gemüse/Safranreis/Tzatziki GM

## Suvlaki vom Lamm **vierzehn90**

sautiertes Gemüse/Safranreis/Tzatziki GM

## Suvlaki vom Biokalb **vierzehn90**

sautiertes Gemüse/Safranreis/Humus NM

Ach  
ja:

Unsere Patates sind hausgemacht und unsere Gewürze  
sind selbst in Griechenland geerntet.



# Odysseus Klassiker.

Oldies but Goldies! Diese  
Speisen sind Fixstarter in  
unserer Speisekarte.

Gyros **zwölf90**

Patates/Salat/Tzatziki AG

**Pita  
dazu?** + zwei20

Odysseus Grillmix **sechzehn90**

Gyros/Lammkrone/Bifteki/Suvlaki vom Huhn/Patates/Salat/Tzatziki/Skordalia AGM

Lammracks **siebzehn90**

aus der Krone/Safranreis/sautiertes Gemüse/Olivenöl/Zitrone LM

zarte Lammstelze „Juvetsi“ **dreizehn90**

aus dem Rohr/Orangen/Teigreis/Feta AGL

zarte Lammstelze „Turlu“ **dreizehn90**

aus dem Rohr/Orangen/Ratatouille-Gemüse/Rosmarinerdäpfel/Feta AGL

Bifteki **neun90**

saftiges Faschiertes/Teigreis/Feta/Tzatziki ACG

Bifteki Gemisto **zwölf90**

gegrilltes faschiertes Laibchen/Feta-Gemüse-Füllung/Patates/Tzatziki G

Mussaka **elf90**

Faschiertes vom Rind/Sauce Béchamel/Salat/Tomaten-Basilikum-Spiegel ACG

Turlu **zehn90**

ofenfrische Ratatouille im Greek style/Erdäpfel/Fetakruste G

gefüllte Melanzani **neun90**

Spinat-Eierschwammerl-Füllung/Büffelmozzarella-Haube/Kräuter-Tabouleh/zitronige Erdäpfel G

veggie

# Aus dem Meer.

*Fisch ist gesund. Kombiniert mit einem Glas Weißwein fehlt nur noch das Meer für das perfekte Urlaubsfeeling.*

## Calamari Skaras [dreizehn90](#)

gegrillte Calamari/Süßkartoffelcreme/mediterrane Linsen/grüner Salat GRM

## Goldbrasse im Ganzen gegrillt [vierzehn90](#)

Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprikagemüse DGM

## filetierter Branzino [vierzehn90](#)

ofenfrisch/Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprika-Gemüse DGM

## Seafood-Pasta [dreizehn90](#)

Garnelen/Calamari/Tomatensauce/frische Kräuter/Parmesan/Rucula ABGR

## gegrillte Scampi [vierzehn90](#)

Süßkartoffelcreme/Safranreis/grüner Salat ABR

# Für junge Esser.

*Keine Sorge – wir kontrollieren keine Ausweise ;)*

## Mikro Bifteki [sieben90](#)

Kinderportion faschiertes Laibchen/Patates/Tzatziki G

## Mikro Suvlaki [sieben90](#)

Kinderportion Schweinsspieße oder Hühnerspieße/Patates/Tzatziki G

# Und jetzt noch ein Dessert.

Essen gehen ohne ein Dessert  
zu bestellen? Geht das?  
Vor allem, wenn die Nach-  
speisen hausgemacht sind...



Odysseus Lava Cake [sieben50](#)

Schokosoufflé mit flüssigem Kern/Vanilleeis/frische Früchte ACG

Orangen-Zimt-Parfait [vier90](#)

Beerenkonfit/Sesamkrokant CEG

Zitronensorbet [fünf90](#)

Prosecco/Minze/frische Früchte ACG

Baklava [fünf90](#)

Honig-Nuss-Schnitte/Zimt/Vanilleeis/frische Früchte AEGH

Orangentiramisu [fünf90](#)

Zimt/Mandelkrokant ACEGH

# Bier<sup>A</sup>

Gösser Märzen vom Fass	0.2l	2.2
	0.3l	3.1
	0.5l	3.9
Schwechater Zwickl vom Fass	0.2l	2.2
	0.3l	3.1
	0.5l	3.9
Mythos Greek lager	Fl. 0.3l	3.1
	Fl. 0.5l	3.9
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0.5l	3.9
Kaiser Doppelmalz	Fl. 0.5l	3.9
Edelweiss Hefetrüb	Fl. 0.5l	3.9
Gösser NaturRadler	Fl. 0.3l	3.1
	Fl. 0.5l	3.9

# Landwein

## Griechischer Landwein <sup>o</sup>

Retsina geharzt weiß oder rosé	1/8	2.7
trocken weiß oder rot	1/8	2.7
lieblich weiß oder rot	1/8	2.9
süß Samos (weiß)	1/8	3.3
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.3

## Wein gespritzt <sup>o</sup>

G´spritzter weiß oder rot	1/4	2.9
---------------------------	-----	-----

# Alkoholfrei



hausgemachte Lemonada mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze mit Rhabarber und Ingwer mit Sommerblüten und Orange mit Zitrone und Basilikum	0.415l	4.2
hausgemachter Eistee mit Heidelbeere und Rosmarin	0.415l	4.9
Mineralwasser	Fl. 0.3l	2.7
	Fl. 0.7l	4.6
Soda	0.25l	1.9
Soda mit frisch gepresster Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.5l	3.4
Coca Cola regular/light	Fl. 0.33l	2.9
Almdudler	Fl. 0.35l	2.9
Frucade	Fl. 0.35l	2.9
Fuzetea Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0.33l	2.9
Apfelsaft	0.25l	2.8
Apfelsaft gespritzt	0.25l	2.3
Orangensaft	0.25l	2.8
Fruchtnektar diverse Sorten	Fl. 0.2l	2.8

\* Jugendgetränk

# Spirituosen

Uzo Plomari on the rocks	2cl	3.1
Uzo Plomari	Fl. 0.2l	14.9
Tsipuro	Fl. 0.2l	14.9
Metaxa ****	2cl	3
Raki	2cl	3.1
Feigenkaktus	2cl	5.2

# Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	2.9
Nescafe Frappé	2.9
kleiner Brauner G	2.1
großer Brauner G	3.5
Melange G	2.9
Espresso	2.1
Cappuccino G	3.5
Café Latte G	3.9
griechischer Bio-Bergtee	2.9
Tee diverse Sorten aus Demmers Teehaus	2.9

# Allergen- information

gemäß Codex-Empfehlungen:

Die in unserer Speisen- und Getränkekarte angeführten Buchstaben kennzeichnen die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeiten hervorrufen können:

**A** glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja, **G** Milch oder Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Schwefeldioxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere

## Wichtige Information zu den Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

