

**„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**



# Apéritif



hausgemachte Lemonada mit Zitrone/Limette/Melisse/Minze/alkoholfrei	0.415l	vier20
Ouzo Sunrise Granatapfel/Orange	1/8	vier50
Hugo Prosecco/Holunder/Minze/Limette/Soda	0.25	fünf50
Aperol Veneziano Prosecco/Soda/Orange	0.25	fünf50
Aperol Sprizz Grüner Veltliner/Soda/Orange	0.25	vier60
Prosecco DOC Treviso il Fresco, Villa Sandi	0.1	drei50
Ouzo Plomari on the rocks	2cl	drei10
Martini Bianco oder Extra Dry	4cl	drei90
Campari Orange oder Soda	4cl	vier50

# 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)	FL. 0.5L	11
Malamatina	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.

## Spanakopita **sieben90**

Spinatstrudel/Feta/Tzatziki/Salat ACGN

## Rolakia **sieben90**

Blätterteigröllchen/Käsemix/  
getrocknete Tomate/frische Kräuter/  
Salat/Joghurt-Minz-Dip AGCM

## Dolmadakia **vier90**

mit Reis gefüllte Weinblätter/Salat/  
Joghurt-Minz-Dip GL

## Halloumi **sieben90**

gebackener Ziegen-Quietschkäse/  
Salat/Balsamico GM

## griechischer Salat **sieben90**

kennt doch eh jeder :-)  
GM

## Zucchini und Melanzani **sechs90**

frittiert/Tzatziki AG

## Feta **sechs90**

Schafkäse/Oliven/Salat GM

## Tomatencremesuppe **vier50**

Parmesan/Brotwürfel/Basilikum AGL

## Tagessuppe **drei90**

bitte fragen :-)



Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Tarama D oder Hummus EFN servieren wir Ihnen natürlich auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. **vier10**  
jeder weitere Brotkorb (2 Scheiben) **80cent**

Pita gegrilltes Fladenbrot mit Kräuterbutter AG **zwei20**

oder Knoblauchbrot vom Holzkohlengrill AG **eins90**

## Variationen – von Allem etwas

### Poseidon **fünfzehn90**

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

### Mesedes **dreizehn90**

Zucchini/Melanzani/Rolaki/Spinatstrudel/Halloumi /  
Oliven/Tzatziki /Skordalia / Pitabrot AGN

### Greek Dips **zehn90**

Tzatziki/Tarama/Kapernbeeren /Hummus/Skordalia/gefülltes Weinblatt/  
Oliven/Pitabrot ADEGN

# Chefsache.

Unsere Spezialitäten.  
Boss Argiris empfiehlt  
ganz besonders:

Rib Eye Steak **neunzehn90**

über Holzkohle gegrillt/Patates/Tzatziki/Ofengemüse/Kräuterbutter G

für  
2

Fischmarkt **neunundvierzig90**

Goldbrasse im Ganzen/Lachs/Garnelen/Calamari/  
Wok-Gemüse/Reis/Skordalia/Tarama BDEGMNR

Gyros Burger **vierzehn90**

Gyros/Patates/Salat/Tzatziki/Melanzani/feine Ody-Sauce ACGN

Gyros Metaxa **zwölf90**

gratiniert/Metaxasauce/Patates/Käse G

veggie

griechische Pasta **zehn90**

Gemüse/Feta/Oliven/Tomaten-Basilikum-Sauce/frische Kräuter ACG

Odysseus Veggie Burger **elf50**

Zucchini-Bifteki/Halloumi/Patates/feine Ody-Sauce/Salat/Joghurt-Minz-Dip ACGN

Big Fat Greek Odysseus Burger **vierzehn90**

saftiges Bifteki vom Grill/Cheddar-Käse/feine Ody-Sauce/Tomate/Salat/  
Patates/Tzatziki ACFGMN

Sutsukakia **zwölf90**

Faschiertes vom Lamm und Alpenrind/über Holzkohle gegrillt/Pitabrot/  
gegrillte Tomate/roter Zwiebel/Reis/Hummus AEN

# Suvlaki.

Suvlaki bedeutet „Spießchen“. Kaum ein Gericht wird so sehr mit Griechenland verbunden. Von unserem Holzkohlegrill schmeckts am Besten.

## Suvlaki Mix **sechzehn90**

Lamm/Schweinsfilet/Huhn /Patates/Salat/Skordalia/Tzatziki GM

## Garnelen Suvlaki **siebzehn90**

Wok-Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing RM

## Klassische Suvlaki **neun90**

Patates/Tzatziki GM

## Suvlaki vom Huhn **elf90**

Wok-Gemüse/Reis M

## Suvlaki vom Lamm **sechzehn90**

Wok-Gemüse/Reis M

## Suvlaki Fileto **zwölf90**

Schweinsmedallions am Spieß gegrillt/Wok-Gemüse/Reis/Kräuterbutter GM

Ach  
ja:

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



# Odysseus Klassiker.

Oldies but Goldies – Seit 1988  
sind diese Speisen Fixstarter in  
unserer Speisekarte.

Gyros **zwölf90**

Patates/Salat/Tzatziki AG

Pita  
dazu?

+ zwei20

Odysseus Grillmix **sechzehn90**

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

Lammracks **siebzehn90**

aus der Krone/Reis/Wok-Gemüse/Olivenöl-Zitronen-Dressing M

zarte Lammstelze **sechzehn90**

aus dem Rohr/Teigreis oder Riesenbohnen/Feta AGL

Bifteki **neun90**

saftiges Faschiertes/Teigreis/Feta/Tzatziki AG

Bifteki Gemisto **zwölf90**

faschiertes Laibchen/Feta-Gemüse-Füllung/über Holzkohle gegrillt/  
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

belegte Aubergine **zehn50**

ofenfrisch/Gemüsefüllung/Fetakruste/Teigreis/frische Kräuter AG

veggie

# Aus dem Meer.

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

Lachsfilet mit Kräuterkruste [sechzehn90](#)  
ofenfrisch/Gemüse/Reis/Joghurt-Minz-Dip ADGM

gegrilltes Lachsfilet [sechzehn90](#)  
Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing/Joghurt-Minz-Dip ADGM

Calamari Skaras [sechzehn90](#)  
über Holzkohle gegrillt/Wok-Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing RM

Goldbrasse im Ganzen [siebzehn90](#)  
über Holzkohle gegrillt/Wok-Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing DGM

filetierter Branzino [siebzehn90](#)  
ofenfrisch/Wok-Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing DGM

Pasta mit Meeresfrüchten [vierzehn90](#)  
Garnelen/Calamari/Tomatensauce/frische Kräuter/Safran 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 Nachspeisen hausgemacht sind...



Odysseus Lava Cake [sieben50](#)

Schokosoufflé mit flüssigem Kern/Vanilleeis/frische Früchte ACG

griechisches Joghurt [vier90](#)

Walnüsse/Waldhonig/frische Früchte EG

Odysseus Mousse [sechs90](#)

Variation von heller und dunkler Schokolade/Beerenspiegel CG

ofenfrisches Galaktobureko [fünf90](#)

feiner Grieß/Filo-Teig/Vanilleeis/frische Früchte ACG

Baklava [fünf90](#)

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

# Bier

Zipfer Urtyp vom Fass	0.2l	2.6
	0.3l	3.3
	0.5l	4.1
Mythos Greek lager	Fl. 0.3l	3.3
	Fl. 0.5l	4.1
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0.5l	4.1
Kaiser Doppelmalz	Fl. 0.5l	4.1
Edelweiss Hefetrüb	Fl. 0.5l	4.1
Gösser NaturRadler	Fl. 0.5l	4.1

# 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	3.3
---------------------------	-----	-----

# Alkoholfrei



hausgemachte Lemonada mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze	0.415l	4.2
Mineralwasser	Fl. 0.3l	2.7
Soda	0.25l	1.9
Soda mit frisch gepresster Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.5l	3.7
Coca Cola regular/light	Fl. 0.33l	3.0
Almdudler	Fl. 0.35l	3.0
Frucade	Fl. 0.35l	3.0
Rauch Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0.33l	3.0
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

# Digestif

Metaxa \*\*\*\*

2cl

3

# Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	3.2
Nescafe Frappé	3.0
kleiner Brauner G	2.2
großer Brauner G	3.7
Melange G	3.0
Espresso	2.1
Cappuccino G	3.6
Café Latte G	3.9
griechischer Bio-Bergtee	3.5
Tee diverse Sorten aus Demmers Teehaus	3.3

# 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.

