



BRUNCH BOX

FÜR 2 € 45

Die Odysseus Brunch-Box enthält:

- Kajanas (griechische Eierspeise) mit Speck
- gegrilltes Pitabrot
- selbstgebackenes Hausbrot
- Tzatziki & Humus
- Zucchini-Laibchen
- Rolakia (Blätterteigröllchen mit Tomaten- und Käsefüllung)
- griechischer Bauernsalat
- Gigantes (Riesenbohnen) mit Feta
- Mussaka
- Spinat-Schafkäsestrudel
- Keftedakia (griechische Fleischbällchen)
- griechisches Joghurt mit Honig & Walnüssen
- frisches Obst
- hausgemachtes Baklava
- Marmeladen
- Odysseus Hauslimonade
- Frizzante Fl 0,7l

Mo - Fr ab 11:30 Uhr
Sa und So ab 10:00 Uhr


odysseus
Restaurant & Catering

(01) 894 28 01
office@restaurant-odysseus.at
www.restaurant-odysseus.at

**„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	vier40
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.

weiß ◦

Ktima White (SB/Assyrtiko) 2018 Biblia Chora Estate, Kavala	1/8 4.9	FL. 0.75L 27.5
Monograph Moschofilero (Muskateller) 2017 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	4.4	23.1
Grüner Veltliner DAC Lehm & Löss 2018 Weingut Julius Klein, Pernersdorf	3.9	22.6
Wiener Gemischter Satz „Reissern“ 2018 Weingut Kroiss, Wien	4.2	24.7
Riesling „Alsegg“ 2018 Mayer am Pfarrplatz, Wien	4.2	24.8

nur in der Flasche ◦

Assyrtiko Wild Fermet (Santorini) 2017 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		39
Alpha Malagouzia Single Vineyard Turtles (Malagouzia) 2016 Alpha Estate, Florina		25

Retsina ◦

Ritinitis Nobilis (Roditis) Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	23.7
Kechribari (Roditis/Savatiano)	FL. 0.5L	11
Malamatina	FL. 0.5L	9.9

rot ◦	1/8	Fl. 0.75l
MRS (Romeiko, Syrah) 2017 Red Manousakis Estate, Chania, Kreta	4.6	24
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	23.6
Big John Cuvée (ZW/PN/CS) 2015 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5.4	29.6
Zweigelt Selection 2017 Weingut Salzl, Neusiedler See	3.9	23.3
Blaufränkisch „Hochberg“ 2015 Juliana Wieder, Mittelburgenland	4.4	23
 nur in der Flasche ◦		
Ktima Red (CS/ME/AG) 2017 Biblia Chora Estate, Kavala		32.7
Nostos Alexandra's (SY/MO/GR) 2014 Manousakis Estate, Vatolakkos, Kreta		30.2

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**



Fischmarkt **neunundvierzig90**
Goldbrasse im Ganzen/Lachs/Garnelen/Calamari/
Wok-Gemüse/Reis/Skordalia/Tarama **BDEGMNR**

Odysseus XXL Grillmix **fünfundvierzig**
Rib Eye Steak/Suflaki Mix/Lammkoteletts/Gyros/Patates/Tzatziki/Skordalia/Salat **G**

Gyros Burger **vierzehn90**
Gyros/Patates/Salat/Tzatziki/Melanzani/feine Ody-Sauce **ACGN**

gegrillter Felsenoktopus **sechzehn90**
Favapüree/Kapern **GR**



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

Odysseus Veggie Burger **elf90**
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



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



+ 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

Gyros Metaxa zwölf90
gratiniert/Metaxasauce/Patates/Käse G

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 zehn90
ofenfrisch/Gemüsefüllung/Fetakruste/Teigreis/frische Kräuter AG



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

Crispy Calamari [sechzehn90](#)
Skordalia/Salat/Pita AGR

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 ^A

Zipfer Urtyp vom Fass	0.2l	2.6
	0.3l	3.3
	0.5l	4.4
Mythos Greek lager	Fl. 0.3l	3.3
	Fl. 0.5l	4.4
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0.5l	4.4
Kaiser Doppelmalz	Fl. 0.5l	4.4
Edelweiss Hefetrüb	Fl. 0.5l	4.4
Gösser NaturRadler	Fl. 0.5l	4.4

Landwein

Griechischer Landwein ^o

Retsina geharzt weiß oder rosé	1/8	2.8
trocken weiß oder rot	1/8	2.8
lieblich weiß oder rot	1/8	3.0
süß Samos (weiß)	1/8	3.4
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.4

Wein gespritzt ^o

G'spritzter weiß oder rot	1/4	3.4
---------------------------	-----	-----

Alkoholfrei



hausgemachte Lemonada mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze	0.415l	4.4
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 Sulfit, **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.

