Greece euch!

Willkommen im Odysseus.

Während Sie sich entscheiden...

ody Tipp

Pita gegrilltes Fladenbrot mit Kräuterbutter AG zwei20

oder Knoblauchbrot vom Holzkohlengrill AG eins90

Diese Karte servieren wir täglich von 11.30 – 22.00 Uhr (danach ausgewählte Speisen). Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben.

Apéritif

ody Tipp	Odysseus Hauslimonade mit Zitrone/Limette/Melisse/Minze/alkoholfrei	0.415l	vier50
	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 o	1/8	Fl. 0.75l
Ktima White (SB/Assyrtiko) 2018 Biblia Chora Estate, Kavala	5.2	28.7
Monograph Moschofilero (Muskateller) 2017 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	4.4	25.3
Grüner Veltliner Frau Mayer 2021 Weingut Pollerhof, Röschitz	4.5	25.90
Wiener Gemischter Satz „Reissern“ 2018 Weingut Kroiss, Wien	4.2	24.8
Riesling „Alsegg“ 2018 Mayer am Pfarrplatz, Wien	4.2	24.8

nur in der Flasche o		
Assyrtiko Wild Fermet (Santorini) 2017 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes		39
Alpha Malagouzia Single Vineyard Turtles (Malagouzia) 2016 Alpha Estate, Florina		25
Grüner Veltliner DAC Lehm & Löss 2018 Weingut Julius Klein, Pernersdorf		22.6

Retsina o		
Ritinitis Nobilis (Roditis) Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22.6
Kechribari (Roditis/Savatiano)	Fl. 0.5l	11
Malamatina	Fl. 0.5l	9.9

rot o

	1/8	Fl. 0.75l
MRS (Romeiko, Syrah) 2017 Red Manousakis Estate, Chania, Kreta	4.6	26.2
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.9	22.6
Big John Cuvée (ZW/PN/CS) 2015 Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee	5.5	30.4
Zweigelt Selection 2017 Weingut Salzl, Neusiedler See	3.9	22.6
Churchill 2021 Weingut Pollerhof, Röschitz	5.2	28.7

nur in der Flasche o

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
Blaufränkisch „Hochberg" 2015 Juliana Wieder, Mittelburgenland	25.3

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 ACGMN

Rolakia sieben90
Blätterteigröllchen/Käsemix/
getrocknete Tomate/frische Kräuter/
Salat/Tzatziki AGRM

Dolmadakia vier90
mit Reis gefüllte Weinblätter/Salat/
Tzatziki GM

Halloumi sieben90
gebratener Ziegen-Quietschkäse/
Salat/Balsamico GM

griechischer Salat sieben90
kennt doch eh jeder :-) GM

Midia Skaras acht90
gegrillte Muscheln/Knoblauch/Salat HMR

Zucchini und Melanzani sieben90
frittiert/Tzatziki AG

Feta sechs90
Schafkäse/Oliven/Salat GM

Tomatencremesuppe vier50
Parmesan/Brotwürfel/Basilikum AGL

Tagessuppe vier50
bitte fragen :-)

ody Tipp

Klassiker wie Tzatziki G, Skordalia G, Tarama CD oder Hummus EFN servieren wir Ihnen natürlich auch gerne portionsweise mit ofenfrischem Hausbrot. vier20

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

Variationen – von Allem etwas

Poseidon sechzehn90
gegrillte Muscheln/Scampi/Calamari/Kapernbeeren/Hummus/Oliven/Tarama/Salat DBEFNRM

Mesedes dreizehn90
Zucchini/Melanzani/Rolaki/Spinatstrudel/Halloumi/
Oliven/Tzatziki/Skordalia/Pitabrot AGN

Greek Dips elf90
Tzatziki/Tarama/Hummus/Skordalia/gefülltes Weinblatt/Kapernbeeren/Feta
Oliven/Pitabrot ACDEGN

Chefsache

Unsere Spezialitäten.
Boss Argiris empfiehlt
ganz besonders:

für 2

Fischmarkt neunundvierzig90
Goldbrasse im Ganzen/Lachs/Garnelen/Calamari/
sautiertes Gemüse/Reis/Skordalia/Tarama BCDEGMNR

Odysseus Grillmix sechzehn90 *(pro Person)*
Gyros/Lammkrone/Schweinslungenbraten/Suvlaki vom Huhn/
Patates/Skordalia/Salat/Tzatziki AGM

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

gegrillter Felsenoktopus zweiundzwanzig90
Skordalia/Reis/Kapern/Salat/Olivenöl/Zitrone GR

veggie

Odysseus Veggie Burger zwölf90
Zucchini-Bifteki/Halloumi/Patates/feine Ody-Sauce/Salat/Tzatziki ACGN

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

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 Holzkohlengrill schmeckts am Besten.

Suvlaki Mix sechzehn90
Lamm/Schweinslungenbraten/Huhn/Patates/Salat/Skordalia/Tzatziki GM

Garnelen Suvlaki achtzehn90
sautiertes Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing RM

Klassische Suvlaki zehn90
Patates/Tzatziki GM

Suvlaki vom Huhn elf90
sautiertes Gemüse/Reis M

Suvlaki vom Lamm achtzehn90
sautiertes Gemüse/Reis M

Suvlaki Fileto zwölf90
Schweinslungenbraten am Spieß gegrillt/sautiertes 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 Speisenkarte.

Pita dazu? *+ zwei20*

Gyros zwölf90
Patates/Salat/Tzatziki AG

Lammracks neunzehn90
aus der Krone/Reis/Wok-Gemüse/Olivenöl-Zitronen-Dressing M

zarte Lammstelze sechzehn90
aus dem Rohr/Teigreis oder Ratatoulliegemüse/Feta AGL

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

Bifteki zehn90
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

veggie

Turlu zehn90
ofenfrische Ratatouille im Greek style/Erdäpfel/Fetakruste G

belegte Aubergine zehn90
ofenfrisch/Gemüse/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/sautiertes Gemüse/Reis/Tzatziki ADGM

gegrilltes Lachsfilet sechzehn90
sautiertes Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing/Tzatziki ADGM

Calamari Skaras sechzehn90
über Holzkohle gegrillt/sautiertes Gemüse/Reis/Olivenöl-Zitronen-Dressing RM

Goldbrasse im Ganzen siebzehn90
über Holzkohle gegrillt/sautiertes 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...

ody Tipp

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-Rolle/Zimt/Vanilleeis/frische Früchte AE

Bier A

Gösser Märzen vom Fass	0.2l	2.7
	0.3l	3.4
	0.5l	4.6
Gösser Zwickl vom Fass	0.2l	2.9
	0.3l	3.6
	0.5l	4.7
Mythos Greek lager	Fl. 0.3l	3.4
	Fl. 0.5l	4.6
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0.5l	4.6
Kaiser Doppelmalz	Fl. 0.5l	4.6
Edelweiss Hefetrüb	Fl. 0.5l	4.6
Gösser NaturRadler	Fl. 0.5l	4.6

Landwein

Griechischer Landwein o

Retsina geharzt weiß oder rosé	1/8	2.9
trocken weiß oder rot	1/8	2.9
lieblich weiß oder rot	1/8	3.1
süß Samos (weiß)	1/8	3.4
Mavrodaphne (rot)	1/8	3.4

Wein gespritzt o

G´spritzter weiß oder rot	1/4	3.6

Alkoholfrei

ody Tipp	Odysseus Hauslimonade mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze	0.415l	4.5
	Mineralwasser	Fl. 0.3l	2.8
	Soda	0.25l	1.9
	Soda mit frisch gepresster Zitrone, Holunder oder Himbeere *	0.5l	3.9
	Coca Cola regular oder light	Fl. 0.33l	3.2
	Almdudler	Fl. 0.35l	3.2
	Frucade	Fl. 0.35l	3.2
	Eistee Zitrone oder Pfirsich	Fl. 0.33l	3.2
	Apfelsaft	0.25l	2.9
	Apfelsaft gespritzt	0.25l	2.4
	Orangensaft	0.25l	2.9
	Fruchtnektar diverse Sorten	Fl.0.2l	2.9

* Jugendgetränk

Digestif

Metaxa *****	2cl	3

Kaffee & Tee

griechischer Kaffee	3.3
Nescafe Frappé	3.0
kleiner Brauner G	2.4
großer Brauner G	3.7
Melange G	3.6
Espresso	2.3
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.