



BRUNCH BOX

FÜR 2 € 45

Die Odysseus Brunch-Box enthält:

- Kajanas (griechische Eierspeise)
- gegrilltes Pitabrot
- selbstgebackenes Hausbrot
- Tzatziki & Humus
- Zucchini-laibchen
- griechischer Bauernsalat
- Gigantes (Riesenbohnen) mit Feta
- Mussaka
- Spinat-Schafkäse-Täschchen
- Crispy Calamari
- 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 9:00 Uhr


odysseus
IM GRÜNEN BAUM

+43 2239 34 243
office@odysseus-breitenfurt.at
www.odysseus-breitenfurt.at

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

Limonaden



unsere Hauslimonaden
mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze
mit Lavendel und Orange
mit Orangenblüten

0.415l vier20

hausgemachter Eistee
mit Heidelbeere und Rosmarin

0.415l vier90

Apéritif

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.

weiß ◦	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
nur in der Flasche ◦		
Claudia (Viognier/Assyrtiko) 2015 Claudia Papagianni Estate, Chalkidiki		24
Alpha Malagouzia Single Vineyard Turtles (Malagouzia) 2016 Alpha Estate, Florina		21
Retsina ◦		
Ritinitis Nobilis (Roditis) Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.6	21
Kechribari (Roditis/Savatiano)	Fl. 0.5l	11
Malamatina	Fl. 0.5l	9.9

rot ◦	1/8	FL. 0.75l
Magnus Baccata (Cabernet Sauvignon/Syrah) 2014 Porto Carras, Chalkidiki	4.7	27
Notios (St. Georgs-Traube) 2015 Gaia Estate, Nemea, Peloponnes	3.6	21
Zweigelt Heideboden 2017 Weingut Tschida, Ilmitz	3.2	18
Ktima Red (CS/ME/AG) 2017 Biblia Chora Estate, Kavala	4.8	29
 nur in der Flasche ◦		
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.

Fischsuppe nach Art des Hauses **sieben90**
Garnelen/Muscheln/Lachsfilet ADR

hausgemachte Tarte **sechs90**
Lauch/Feta/Prosciutto/Rucola/
Joghurt-Minz-Dip ACG

Gigantes **sieben90**
Riesenbohnen/Fleischbällchen/Feta ACGL

Crispy Calamari **sieben90**
Skordalia/grüner Salat ACGR

Melanzani-Halloumi-Mix **sieben90**
gegrillt/Avocado/Ziegenkäse/
Pinienkerne/Pitabrot AG

Pita **zwei20**
gegrilltes Fladenbrot mit Kräuterbutter AG

gegrilltes Knoblauchbrot **zwei90**
mit hauseigenem Olivenöl AG

Beef Tartare **acht90**
Pita/Oliven/Wachtelei ACHN

Spanakopitakia **sechs90**
Spinat/Feta/Tzatziki/Rucola ACGN

Oktopussalat **acht90**
Hummus/Rucola/knusprige Zwiebel EFNR

Dolmadakia **vier90**
mit Reis gefüllte Weinblätter/Salat/
Zitronen-Dill-Creme GL

griechischer Salat **sieben90**
kennt doch eh jeder :-)
GM

Zucchini-Melanzani-Chips **sechs90**
Tzatziki AG

Feta Fournou **sieben90**
ofenfrisch/Tomate/Paprika/Oliven/Pita AG



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:

Ribeye Steak **achtzehn90**
Patates/Tzatziki/Ratatouille/Melanzanichips AGL

ofenfrisches Lachsfilet **vierzehn90**
Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/Safran/Lauch/Zucchini DN

Fischmarkt **neununddreißig90**
Goldbrasse im Ganzen/Branzinofilet/Garnelen/Calamari/Zitronenvinaigrette/
Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/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

vegetarisches Musaka **neun90**
Zucchini/Melanzani/Ratatouille/Joghurt-Bechamel/Salat ACG

hausgemachte Krautrouladen **zwölf90**
Faschiertes vom Bio-Kalb/Zitronen-Dill-Sauce/Oregano-Erdäpfel ACG

veggie

Suvlaki.

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

Suvlaki Mix **vierzehn90**
Schweinsfilet/Huhn/Lamm/Patates/Salat/Skordalia/Tzatziki GM

Suvlaki Fileto **zwölf90**
Gemüse/Patates/Tzatziki GM

Klassische Suvlaki **neun90**
Patates/Tzatziki GM

Suvlaki vom Huhn **zwölf90**
Fisolen-Karotten-Gemüse/Safranreis/Tzatziki GM

Suvlaki vom Lamm **vierzehn90**
Fisolen-Karotten-Gemüse/Safranreis/Tzatziki GM

Ach
ja:

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

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**
Zucchini-Bifteki/Tomate/Salat/Cheddar/Patates/Tzatziki/feine Ody-Sauce ACGN

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 „Gigantes“ **vierzehn50**

aus dem Rohr/Riesenbohnen/Feta GL

zarte Lammstelze „Turlu“ **vierzehn50**

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

Melanzani Imam **neun90**

aus dem Rohr/Ratatouille-Füllung/Feta GL

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/Ratatouille-Tabouleh/grüner Salat GRM

Goldbrasse im Ganzen gegrillt [vierzehn90](#)

Sesamspinat/Rosmarinerdäpfel/Zucchini-Paprikagemüse DGM

filetierter Branzino [vierzehn90](#)

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

Meeresfrüchtepasta [dreizehn90](#)

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

gegrillter Oktopus [vierzehn90](#)

Humus/Rosmarinerdäpfel/Tomaten-Jungzwiebel-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](#)

Galaktobureko [fünf90](#)

feiner Grießcremestrudel im Blätterteig/Burbon-Vanilleeis [ACG](#)

Walnussbrownie [fünf90](#)

Crème mit weißer Schokolade und Mascarpone [ACGH](#)

Baklava [fünf90](#)

Honig-Nuss-Schnitte/Zimt/Vanilleeis/frische Früchte [AEGH](#)

Erdbeertiramisu [vier90](#)

mit marinierten Anis-Wildbeeren [ACG](#)

Bier^A

Gösser Märzen vom Fass	0.2l	2.3
	0.3l	3.2
	0.5l	4.0
Schwechater Zwickl vom Fass	0.2l	2.3
	0.3l	3.2
	0.5l	4.0
Mythos Greek lager	Fl. 0.3l	3.2
	Fl. 0.5l	4.0
Gösser Naturgold alkoholfrei	Fl. 0.5l	4.0
Kaiser Doppelmalz	Fl. 0.5l	4.0
Edelweiss Hefetrüb	Fl. 0.5l	4.0
Gösser NaturRadler	Fl. 0.3l	3.2
	Fl. 0.5l	4.0

Landwein

Griechischer Landwein ^o

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 ^o

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

Alkoholfrei



hausgemachte Lemonada mit Zitrone, Limette, Melisse und Minze mit Lavendel und Orange mit Orangenblüten	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.