

Vorspeisen

Ein guter Appetit beginnt mit einer kleinen Köstlichkeit.....

Hausgemachtes Tzatziki <small>6,11</small>	6,50 €
(Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Knoblauch und Petersilie)	
Chtipiti <small>4,6,11</small>	7,00 €
(Griechische Feta-Creme)	
Hausgemachter Taramas <small>12,17,20</small>	7,50 €
(Fischroggen-Creme)	
Hausgemachte Auberginen-Crème mit Feta <small>5,6,11,14</small>	7,90 €
(Auberginensalat nach Art des Hauses)	
Gemischte Griechische Dips	11,00 €
(Tzatziki ^{6,11} , Chtipiti ^{4,6,11} , Auberginen-Creme mit Feta ^{5,6,11,14})	
Oliven und Peperoni <small>2,6</small>	6,00 €
Dolmadakia <small>2,3,6,8, 11</small>	8,90 €
(Gefüllte Weintraubenblätter dazu Tzatziki ¹¹)	

Warme Vorspeisen

Griechische Fava mit Kapern und Zwiebeln	7,50 €
(Platterbsen Hummus)	
Gegrillte Aubergine <small>5,6,11,14</small>	12,50 €
(Gegrillte Aubergine gefüllt mit frischen Tomatenwürfeln, Olivenöl mit Fetakäse und Knoblauch. Hinweis:Nicht verbrannt, sondern über Feuer gegrillt-mit typisch rauchigem Aroma.)	
Kolokithokeftedes <small>6,11,12,15</small>	13,50 €
(Zucchini-Frikadellen dazu Tzatziki)	
Gigantes <small>11,12</small>	10,50 €
(Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse ¹¹)	
Grüne Bohnen <small>11,12</small>	10,50 €
(Grüne Bohnen mit Fetakäse)	
Kafteres <small>5,14</small>	4,90 €
(Gegrillte scharfe Peperoni)	
Gegrilltes Gemüse <small>5,6,11,14</small>	12,00 €
(Gegrilltes Gemüse mit Balsamico und Tzatziki)	
Waldhorn Kartoffelträume <small>7,11</small>	12,00 €
(Ofenkartofeln serviert mit Feta-Creme und einer feinen Butter-Honig-Sauce)	

Käse-Vorspeisen

Feta ¹¹	7,50 €
(Fetakäse mit Ölivenöl und Oregano)	
Saganaki ^{11,12,15}	9,00 €
(Panierter Fetakäse)	
Saganaki Spezial ^{11,12,15}	11,00 €
(Panierter Fetakäse mit Sesam und Honig)	
Bougiourdi ¹¹	12,50 €
(Überbackener Fetakäse mit Tomaten und Peperoni)	
Käsekroketten ^{7,8,11,12}	8,90 €
(Käsekroketten mit Hausgemachte Erdbeermarmelade)	
Striftari ^{11,12,15,19}	11,50€
(Knusprige Mini-Filotaigrolle mit Feta gefüllt, warm serviert mit Honig)	

Vorspeisen vom Fisch

Skoumpri Kapnisto ^{5,20,14}	11,50 €
(Geraucherte Makrele)	
Gegrillte Oktopus - Tentakel ^{5,13,14}	25,50 €
(Gegrillte Oktopus mit fava)	
Bruschetta mit Sardellen ^{12,20,14}	13,90 €

Vorspeisenteller

Panas meze ^{2,3,4,6,8,11,12,14}	20,50 €
(Gemischter Vorspeisenteller)	
Panas meze vegetarisch ^{2,3,4,6,8,11,12,14}	20,50 €
(Gemischter, vegetarischer Vorspeisenteller)	

Beilagen

<u>Pitabrot</u> ¹²	2,80 €
<u>Brot</u> ¹²	4,00 €
<u>Knoblauchbrot</u> ¹²	4,80 €
<u>Pommes</u>	4,80 €
<u>Reis</u> ¹²	4,50 €

Salate

<u>Choriatiki</u> ^{5,6,11,14}	12,50 €
(Griechischer Bauernsalat)	
<u>Choriatiki mikri</u> ^{5,6,11,14}	9,80 €
(Kleiner, griechischer Bauernsalat)	
<u>Waldhornsalat mit Hähnchen</u> ^{1,3,5,6,11,12,17}	18,50 €
(Kopfsalat mit gegrilltem Hähnchen vom Spieß, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	
<u>Waldhornsalat mit Gyros</u> ^{1,3,5,6,11,12,17}	18,50 €
(Kopfsalat mit Gyros, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	
<u>Rote Bete mit Knoblauch</u> ^{1,3,5,14}	7,90 €
<u>Krautsalat</u> ^{5,6,16}	8,00 €
<u>Dakos</u> ^{5,6,11,12}	12,50 €
(Zwieback mit Tomaten, Fetakäse, Oliven und Kapern)	
<u>Beilagensalat</u> ^{1,3,7,17}	5,50 €

Hauptgerichte vom Grill

Gyros <small>1,3,4,6,8,</small> (Schweinefleisch vom Drehspieß)	19,90 €
Gyros Spezial <small>1,3,4,6,7,8,11</small> *(Mit Käse überbackener Gyros und Soße nach Art des Hauses)	22,00 €
Waldhornteller <small>1,3,4,6,8,12,13</small> (Gyros & Kalamaris)	23,00 €
Souvlaki <small>1,3,6,8,</small> (Schweinespieße)	20,50 €
Hähnchen Souvlaki <small>1,5,6,8,17</small> (Hähnchenspieße)	20,50 €
Gyros & Souvlaki <small>1,3,4,5,6,8,</small> (Nach Wunsch, auch mit Hähnchen-Souvlaki ¹⁷)	21,00 €
Bifteki gefüllt <small>1,3,5,6,8,12</small> (Hausgemachte Frikadelle gefüllt mit verschiedenen Käsearten)	22,00 €
Soutzoukakia <small>3,6,8,12</small> (Hausgemachte Hackröllchen)	19,90 €
Panchetta <small>3,5,6,8,</small> (Schweienebauchfleisch)	19,90 €
Lamm Kotelett <small>5,6,8,</small>	25,90 €
Tigania <small>3,5,6,8,17</small> (Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Champignons und Paprika)	21,00 €
Vegetarische Tigania ¹⁷ , (Mit Reis und Champignons)	18,50 €
Loukaniko <small>3,6,8,17</small> (Gegrillte pikante griechische Wurst)	19,90 €
Mix Grill <small>3,4,5,6,8,11,12</small> (Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Panchetta)	23,00 €
Gegrilltes Schweinebauchsteak	33,00€
*(Schweinebauchsteak 500-600 g mit Waldhorn Kartoffelräume)	

* alle Grillgerichte werden mit Pommes oder Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat ^{1,7,17} serviert.

* (Gyros spezial und Gegrilltes Schweinebauchsteak wird ohne Tzatziki serviert).

Fischgerichte

Calamaris <small>3,6,8,12,13</small>	22,50 €
(Frittierte Calamaris mit Pommes/Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	
Lachs <small>2,3,6,8,13,17</small>	26,00 €
(Gebratenes Lachsfilet mit Reis, Gemüse und Beilagensalat)	
Sardinen <small>2,3,5,6,8,,12,20</small>	19,00 €
(Frittierte Sardinen mit Tzatziki ¹¹ , Salat und Brot ¹²)	
Pangasius <small>2,3,6,8,12</small>	19,50 €
(Frittiertes Pangasiusfilet mit Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	
Frische Dorade <small>2,3,5,6,8,20</small>	27,00 €
(Gegrillte Dorade mit Reis oder Gemüse, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	

Traditionelle griechische Gerichte

Gemista <small>2,3,6,8,11</small>	19,50 €
(Gefüllte Tomaten und Paprika dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Soutzoukakia kokkinista <small>2,3,6,8,11</small>	19,50 €
(Hackröllchen in Tomatensoße mit Reis dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Pastizio <small>2,3,6,8,11 ,12,15</small>	21,00 €
(Nudelaupflaum mit hackfleisch, Béchamelsoße dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Mousaka <small>2,3,6,8,11,12,15</small>	19,50 €
(Auberginenaupflaum mit Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	
Mousaka vegetarisch <small>2,3,6,8,11,12,15</small>	19,50€
(Auberginenaupflaum mit Gemüse, Kartoffeln, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	

Senioren Teller

Gyros 3,8,11 **16,50 €**

(Schweinefleisch vom Drehspieß)

Soutzoukakia 3,8,11 **16,50 €**

(Hausgemachte Hackröllchen)

Schnitzel 3,5,6,8,11,12,15 **16,50 €**

(Paniertes Schweineschnitzel) *ohne tzatziki

Calamaris 3,5,6,8,12,13 **18,00 €**

(Frittierte Calamaris)

Kinderteller

Gyros 3,8,11 **13,90 €**

(Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes und Tzatziki)

Soutzoukakia 3,8,11 **13,90 €**

(Hausgemachte Hackröllchen mit Pommes und Tzatziki)

Schnitzel 3,5,6,8,11,12,15 **13,90 €**

(Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes) *ohne tzatziki

Chicken-Nuggets 3,5,6,8,11,12,15 **14,00 €**

(Dazu Pommes oder Reis)

Fisch Nuggets 3,5,6,8,11,12,15,20 **17,50 €**

(Zander filets im Backteig dazu Pommes oder Reis)

* alle Senioren- und Kinderteller werden wahlweise mit Pommes oder Reis und Tzatziki serviert.

Schnitzel

Schnitzel Wiener Art 3,6,8,11,12,15 **20,50 €**
(Dazu Pommes oder Reis und Beilagensalat)

Schnitzel mit Soße 3,6,7,8,11,12,15 **23,50€**
(Soße nach Art des Hauses dazu Pommes oder Reis und Beilagensalat)

Pita

Pita Gyros 3,8,11,12 **8,00 €**

Pita Souvlaki 3,8,11,12 **8,00 €**

Pita Soutzoukaki 3,8,11,12 **8,00 €**

Pita Hähnchen Souvlaki 3,8,11,12 **8,00 €**

Pita vegetarisch 3,8,11,12 **8,00 €**

Dessert

Joghurt mit Honig und Walnüssen 2,7,11,23 **6,80 €**

Schokoladenroulade mit Vanilleeis 2,7,8,11,12 **7,50 €**

Oma Stella's Galaktompeureko 2,7,8,11,12 **7,50 €**

(Traditionelles griechisches Dessert aus Filoteiggebäck mit cremiger Grießfüllung,in Sirup getränkt)

Oma Stella's Revani 2,7,8,11,12,15 **7,50 €**

(Traditionelles griechisches Dessert aus Saftiger Grießkuchen mit Sirup getränkt)

Oma Stella's Millefeuille 2,7,8,11,12 **7,50€**

(Knuspriger, fein geschichteter Blätterteig mit cremiger Vanile-Sahnefüllung leicht bestäubt mit Puderzucker für eine dezente Süße)

Eis Mix 1,2,3,4,7,8,11 **7,50 €**

(Vanille, Schokolade und Erdbeere)

Getränke

Erfrischungsgetränke

	0,2L	0,4L	0,70L
<u>Coca-Cola</u> <small>1,2,3,4,7,9</small>	3,00 €	4,30 €	-
<u>Coca Cola Light</u> <small>1,2,3,4,7,9</small>	3,00 €	4,30 €	-
<u>Fanta</u> <small>1,2,3,4,7</small>	3,00 €	4,30 €	-
<u>Sprite</u> <small>1,2,3,4,7</small>	3,00 €	4,30 €	-
<u>Spezi</u> <small>1,2,3,4,7,9</small>	3,00 €	4,30 €	-
<u>Bitter Lemon</u> <small>1,2,3,4,7,9,10</small>	3,20 €	4,50 €	-
<u>Mineralwasser</u>	2,20 €	3,50 €	-
<u>Wasser Still</u>	2,20 €	3,50 €	-

Griechische Wasserflaschen

	0,70L	1 L
<u>Zagori Mineralwasser</u>	6,00€	-
<u>Zagori Still</u>	-	7,00 €

Säfte/ Nektar

0,2 L 0,4 L

Apfelsaft 1,3,7

(aus Apfelsaftkonzentrat)

3,20 € 4,50 €

Orangensaft 1,3,7

3,20 € 4,50 €

Kirschnektar 1,3,7

3,20 € 4,50 €

Holundernektar 1,3,7

3,20 € 4,50 €

Schwarze Johannisbeere-Nektar 1,3,7

3,20 € 4,50 €

Saftschorle 1,3,7

3,20 € 4,50 €

Biere vom Fass

0,3 L 0,5 L

Baisingер Export

(Gerstenmalz)

3,50 € 4,50 €

Baisingер Pils

(Gerstenmalz)

3,60 € 4,60 €

Baisingер Hefeweizen

(Weizenmalz, Gerstenmalz)

3,60 € 4,60 €

Radler

(Gerstenmalz)

3,60 € 4,50 €

Flaschenbiere

Baisingер Hefeweizen Dunkel

(Weizenmalz, Gerstenmalz)

- 4,50 €

Baisingер Hefeweizen Alkoholfrei

(Weizenmalz, Gerstenmalz)

- 4,60 €

Baisingер Kristallweizen

(Weizenmalz, Gerstenmalz)

- 4,50 €

Baisingер Kellerbier

(Gerstenmalz)

3,90 € -

Baisingер Pils Alkoholfrei

(Gerstenmalz)

3,90 € -

Rotwein

0,1 L 0,2 L

Davaris Merlot-Syrah⁵ **2,90 € 5,80 €**

(Rotwein trocken)

Mit Kaltextraktion und kontrollierter Gärung, violetter Farbe und violetten Nuancen.

Davaris Naoussa⁵ **2,90 € 5,80 €**

(Rotwein trocken)

Konzentrierter Wein mit rubinroter Farbe, komplexes Bouquet und milder aromatischer Intensität aus reifen Früchten und mit Nuancen von Vegetation und Gewürzen gereift im Fass.

Davaris Cabernet Sauvignon Agiorgitiko⁵ **2,90 € 5,80 €**

(Rotwein halbtrocken)

Rubinroter Wein mit Kaltextraktion, geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack.

Davaris Cabernet Sauvignon Agiorgitiko⁵ **2,90 € 5,80 €**

(Rotwein halbsüß)

Mit Kaltextraktion, geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem süßen Nachgeschmack. .

Weinschorle⁵ **- 5,70 €**

Rotwein - Flaschen

0,75 L

Davaris Agiorgitiko⁵ **25,50 €**

(Rotwein trocken)

Im Fass gereift, mit dunkler Farbe und ein Bouquet, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart.

Davaris Cabernet - Merlot⁵ **25,50 €**

(Rotwein trocken)

Dunkle Purpurfarbe mit Düften von schwarzen Wildfrüchten und Gewürzen, reicher und robuster Körper mit lebhaften Tanninen und langem Nachgeschmack.

Roséwein

0,1 L 0,2 L

Davaris Syrah-Muskat⁵ 2,90 € 5,80 €

(Roséwein halbtrocken)

Nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Geräung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten sowie ein leicht süßer Nachgeschmack gebildet.

Davaris Syrah-Muskat⁵ 2,90 € 5,80 €

(Roséwein trocken)

Kurze Extraktionszeit und reichliche Kirsch- und Rosenblütenaromen, welche sich durch dezente Tannine und knackige Säure auszeichnet.

Weinschorle⁵ - 5,70 €

Roséweine – Flaschen

0,75 L

Davaris Muskat-Syrah⁵ 25,50 €

(Roséwein Trocken)

Kontrollierte Gärung, mit komplexen aroma von Früchten und Rosen.

Davaris Moshofilero Premium⁵ 25,50 €

(Roséwein Trocken)

Kontrollierte Gärung, mit komplexen aroma von Früchten und Rosen und ein leicht Süßen Nachgeschmack.

Weißwein

0,1 L 0,2 L

Davaris Muskat-Savatiano⁵ 2,90 € 5,80 €

(Weißwein halbtrocken)

Kontrollierte Gärung, mit einem Duft von Äpfeln und Rosen sowie einem leicht süßen Nachgeschmack.

Davaris Chardonnay 2,90 € 5,80 €

(Weißwein trocken)

Sein Aroma ist kräftig, reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Citrus, reife Aprikosen und süße Birne.

Davaris Moshofilero 5,80€

(Weißwein leicht trocken)

Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten.

Weinschorle⁵ - 5,70 €

Weißwein - Flaschen

0,75 L

Davaris Malagousia 25,50€

(Weißwein trocken)

Hellgelb-Grün expressives Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin.

Davaris Moshfilerio 25,50€

(Weißwein leicht trocken)

Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten.

Mostra Wein Flasche

187,5 ml

Mostra weiss 5,80 €

(Weisswein Trocken Muskat-Chardonnay-Roditis)

Mostra Rot 5,80 €

(Rotwein Trocken Agiorgitiko-Syrah-Merlot)

Mostra Demi-Sec Rose 5,80 €

(Rosewein Halbtrocken Muskat-Syrah-Merlot)

Mostra Rose 5,80 €

(Rosewein Trocken Muskat-Syrah-Merlot)

Retsina Flasche

0,25 L 0,5 L

Malamatina ⁵ 5,50 € 11,00 €

Kechribari ⁵ - 11,50 €

Ouzo - Tsípouro

2 cl 4 cl 200 ml

Plomari - - 12,00 €

Ellinikon 2,50 € 5,00 € -

Idoniko ohne Anis 13,00 €

Heißgetränke

<u>Tasse Kaffee</u> ⁹	<u>3,40 €</u>
<u>Espresso</u> ⁹	<u>2,80 €</u>
<u>Espresso Doppelt</u> ⁹	<u>3,50 €</u>
<u>Capuccino</u> ^{9,11}	<u>3,90 €</u>
<u>Griechischer Mokka</u> ⁹	<u>2,80 €</u>
<u>Griechischer Mokka Doppelt</u> ⁹	<u>3,50 €</u>
<u>Heiße Schokolade</u> ^{9,11}	<u>4,00 €</u>
<u>Tee</u> ⁹	<u>3,00 €</u>

Kalter Kaffee

<u>Frappe</u> ⁹	<u>4,00 €</u>
<u>Frappe mit Vanile Eis</u> ^{9,11}	<u>6,50 €</u>

Um Ihnen die best mögliche Qualität bieten zu können, werden alle Produkte sorgfältig ausgewählt und frisch von eigener Hand zubereitet.

Dies führt daher manchmal zu etwas längeren Wartezeiten.
Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Kennzeichnungen für Allergene und Inhaltsstoffe

gem. Codex-Empfehlung, nach neu geregelter EU-Verordnung für Allergien oder
Unverträglichkeiten, welche Zutaten auslösen können:

Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffe
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Süßungsmittel
- 8) mit Phosphat
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig

Allergene

- 11) Milch/Laktose
- 12) Gluten (weizen)
- 13) Weichtiere
- 14) Schwefeldioxid /Sulphite
- 15) Eier
- 16) Sellerie
- 17) Senf
- 18) Sesamsamen
- 19) Lupinen
- 20) Fische
- 21) Krebstiere
- 22) Schalentiere
- 23) Schalenfrüchte

* falls Allergien vorhanden sind, können Sie unser Personal ansprechen. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskunft.

*alle Preise sind incl. Mwst

Inhaberin:

Name: Georgia Iosifidou
Anschrift: Dorfstraße 88
72074, Tübingen
Telefon: 01637804319
E-Mail: waldhornlustnau@gmail.com