



Kalte Vorspeisen

Hausgemachtes Tzatziki ^{6,11}	5,50 €
Chtipiti ^{4,6,11} (griechische Feta-Creme)	6,00 €
Hausgemachter Taramas ^{12,20} (Fischroggen-Creme)	6,00 €
Hausgemachte Auberginen-Crème mit Feta ^{5,6} (Auberginensalat nach Art des Hauses)	6,00 €
Oliven und Peperoni ^{2,5,6}	5,30 €
Dolmadakia ^{2,3,6,8,11} (gefüllte Weintraubenblätter dazu Tzatziki)	7,50 €

Warme Vorspeisen

Griechische Fava mit Kapern und Zwiebeln (Platterbsen Hummus)	6,50 €
Gegrillte Aubergine ^{5,6,11} (gegrillte Aubergine gefüllt mit Fetakäse, Tomaten und Knoblauch)	9,90 €
Kolokithokeftedes ^{6,11,12,15} (Zucchini-Frikadellen dazu Tzatziki)	9,90 €
Gigantes ¹¹ (Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse)	7,80 €
Grüne Bohnen ¹¹ (grüne Bohnen mit Fetakäse)	7,80 €
Kafteres ^{5,14} (gegrillte, scharfe Peperoni)	3,50 €
Gegrilltes Gemüse ⁵ (mit Balsamico und Tzatziki)	8,00 €
Gefüllte Champignons ^{10,11} (mit Käse)	8,00 €



Käse-Vorspeisen

Feta ¹¹	6,50 €
(Fetakäse mit Olivenöl und Oregano)	
Saganaki ^{11,12,15}	8,00 €
(panierter Fetakäse)	
Saganaki Spezial ^{11,12,15}	9,80 €
(panierter Fetakäse mit Sesam und Honig)	
Bougiourdi ^{11,12}	9,50 €
(überbackener Fetakäse mit Tomaten und Peperoni)	
Halloumi mit Feigenmarmelade ^{5,7,11,12}	11,50 €
(Halloumi-Käse mit hausgemachter Feigenmarmelade und Rucola)	
Käsekroketten ^{7,8,11,12}	7,20 €
(Käsekroketten mit Erdbeermarmelade)	

Vorspeisen vom Fisch

Skoumpri Kapnisto ^{5,20}	8,50 €
(geräucherte Makrele)	
Gegrillte Oktopus – Tentakel ^{5,13}	16,80 €

Vorspeisenteller

Panas meze ^{2,3,4,6,8,11,12}	17,00 €
(gemischter Vorspeisenteller)	
Panas meze vegetarisch ^{2,3,4,6,8,11,12}	17,00 €
(gemischter, vegetarischer Vorspeisenteller)	



Beilagen

Pitabrot ¹²	2,30 €
Brot ¹²	3,00 €
Knoblauchbrot ¹²	3,60 €
Pommes	4,20 €
Reis ¹²	4,00 €

Salate

Choriatiki ^{5,6,11} (griechischer Bauernsalat)	11,50 €
Choriatiki mikri ^{5,6,11} (kleiner, griechischer Bauernsalat)	7,50 €
Waldhornsalat mit Hähnchen ^{1,3,5,6,11,12,17} (Kopfsalat mit gegrilltem Hähnchen vom Spieß, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	15,50 €
Waldhornsalat mit Gyros ^{1,3,5,6,11,12,17} (Kopfsalat mit Gyros, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	15,50 €
Rote Bete mit Knoblauch ^{1,3,5,14}	6,80 €
Radikia (gekochtes wildes Blattgemüse)	6,60 €
Krautsalat ^{5,6,16}	6,80 €
Dakos ^{5,6,11,12} (Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven und Zwieback)	11,50 €
Beilagensalat	4,00 €



Hauptgerichte vom Grill

Gyros ^{1,3,4,6,8}	17,70 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß)	
Gyros Spezial ^{1,3,4,6,7,8,11}	18,00 €
(mit Käse überbackener Gyros und Soße nach Art des Hauses)	
Waldhornteller ^{3,6,8,11,12,13}	19,90 €
(Gyros & Kalamaris)	
Souvlaki ^{6,8,11}	17,70 €
(Schweinespieße)	
Hähnchen Souvlaki ^{1,5,6,8,17}	17,70 €
(Hähnchenspieße)	
Gyros & Souvlaki ^{1,3,4,5,6,8,12}	18,00 €
(nach Wunsch, auch mit Hähnchen-Souvlaki ¹⁷)	
Bifteki gefüllt ^{1,3,5,6,8,11}	18,00 €
(hausgemachte Frikadelle gefüllt mit Fetakäse)	
Soutzoukakia ^{3,6,8,12}	17,50 €
(hausgemachte Hackröllchen)	
Panchetta ^{3,5,6,8}	17,00 €
(Schweinebauchfleisch)	
Lamm Kotelett ^{5,6,8}	22,00 €
<i>dazu empfehlen wir: Davaris Syrah (Roséwein trocken)</i>	
Tigania ^{3,5,6,8,17}	18,50 €
(geschnetzeltes Hähnchenfilet)	
Vegetarische Tigania ¹⁷	17,00 €
(mit Reis, Champignons und Pitabrot)	
Loukaniko ^{3,6,8}	17,00 €
(gegrillte pikante griechische Wurst)	
Mix Grill ^{3,4,5,6,8,12}	20,50 €
(Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Panchetta)	

* alle Grillgerichte werden mit Pommes/Reis, Tzatziki ¹² und Beilagensalat ^{5,18} serviert.



Fischgerichte

Calamaris 3,6,8,12,13 **19,50 €**

(frittierte Calamaris mit Pommes/Reis, Tzatziki und Beilagensalat)

Lachs 2,3,6,8,13,17 **22,50 €**

(gebratenes Lachsfilet mit Reis, Gemüse und Beilagensalat)

Sardinen 2,3,5,6,8,11,12,20 **16,00 €**

(frittierte Sardinen mit Tzatziki, Krautsalat und Pitabrot)

Pangasius 2,3,6,8,11,12 **16,00 €**

(frittiertes Pangasiusfilet mit Reis, Tzatziki und Beilagensalat)

Frische Dorade 2,3,5,6,8,11,12,20 **23,00 €**

(gegrillte Dorade mit Reis, Gemüse, Tzatziki und Beilagensalat – nur an Wochenenden vorhanden)

zu allen Fischgerichten empfehlen wir: **Flasche Davaris Malagousia** (Weißwein trocken)

Traditionelle griechische Gerichte

Gemista 2,3,6,8,11 **16,50 €**

(gefüllte Tomaten und Paprika dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)

Soutzoukakia kokkinista 2,3,6,8,11 **16,50 €**

(Hackröllchen in Tomatensoße mit Reis dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)

Mousaka 2,3,6,8,11,12,15 **16,50 €**

(Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)

dazu empfehlen wir: **Davaris Agiorgitiko** (Rotwein leicht trocken)

Mousaka vegetarisch 2,3,6,8,11,12,15 **16,50 €**

(Auberginenauflauf mit Gemüse, Kartoffeln, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)

dazu empfehlen wir: **Davaris Agiorgitiko** (Rotwein leicht trocken)

Pastitzio **16,50 €**

(Nudelauflauf mit Hackfleisch, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)



Senioren Teller

Gyros ^{3,8,11}	13,50 €
(Scheinefleisch vom Drehspieß)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	13,50 €
(hausgemachte Hackröllchen)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	13,50 €
(paniertes Schweineschnitzel)	
Calamaris ^{3,5,6,8,12,13}	14,80 €
(frittierte Calamaris)	

Kinderteller

Gyros ^{3,8,11}	10,50 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	10,50 €
(hausgemachte Hackröllchen)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	10,50 €
(paniertes Schweineschnitzel)	
Chicken-Nuggets ^{3,5,6,8,11,12,15}	10,50 €
(dazu Pommes oder Reis)	

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



Schnitzel

Schnitzel Wiener Art ^{3,6,8,11,12,15} **15,00 €**
(dazu Pommes/Reis und Beilagensalat)

Pita

Pita Gyros ^{3,8,11,12} **7,00 €**

Pita Souvlaki ^{3,8,11,12} **7,00 €**

Pita Soutzoukaki ^{3,8,11,12} **7,00 €**

Pita Hähnchen Souvlaki ^{3,8,11,12} **7,00 €**

Pita vegetarisch ^{3,8,11,12} **7,00 €**



Dessert

Joghurt mit Honig und Walnüssen ^{2,7,11,23}	4,50 €
Schokoladensouffle mit Vanilleeis ^{2,7,8,11,12}	6,80 €
Oma Stella's Galaktompoureko ^{2,7,8,11,12} (traditionelles griechisches Dessert, mit Grießpudding, das aus Schichten von goldbraunem, knusprigen Phyllo umhüllt und in duftendem Sirup gebadet ist)	6,00 €
Oma Stella's Revani ^{2,7,8,11,12,15} (saftiger Grießkuchen in Sirup gebadet)	6,00 €
Eis Mix ^{1,2,3,4,7,8,11} (Vanille, Schokolade und Erdbeere)	6,00 €



Getränke

Erfrischungsgetränke

	0,2L	0,4L	0,75L
Coca-Cola ^{1,2,3,4,7,9}	2,90 €	4,00 €	-
Coca Cola Light ^{1,2,3,4,7,9}	2,90 €	4,00 €	-
Fanta ^{1,2,3,4,7}	2,90 €	4,00 €	-
Sprite ^{1,2,3,4,7}	2,90 €	4,00 €	-
Spezi ^{1,2,3,4,7,9}	2,90 €	4,00 €	-
Bitter Lemon ^{1,2,3,4,7,9,10}	3,10 €	4,30 €	-
Wasser Still (Purezza)	2,00 €	3,30 €	5,00 €

Säfte/ Nektar

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft ^{1,3,7} (aus Apfelsaftkonzentrat)	3.20 €	4.20 €
Orangensaft ^{1,3,7}	3.20 €.	4.20 €
Kirschnektar ^{1,3,7}	3.20 €	4.20 €
Holundernektar ^{1,3,7}	3.20 €	4.20 €
Schwarze Johannisbeere-Nektar ^{1,3,7}	3.20 €	4.20 €
Saftschorle ^{1,3,7}	3.20 €	4.20 €.



Biere vom Fass

	0,3 L	0,5 L
Beisinger Export	3,50 €	4,50 €
(Gerstenmalz)		
Beisinger Pils	3,60 €	4,60 €
(Gerstenmalz)		
Beisinger Hefeweizen	3,60 €	4,60 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Radler	3,50 €	4,50 €
(Gerstenmalz)		

Flaschenbiere

Baisinger Hefeweizen Dunkel	-	4,50 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Hefeweizen Alkoholfrei	-	4,50 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kristallweizen	-	4,50 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kellerbier	3,60 €	-
(Gerstenmalz)		
Clausthaler Pils Alkoholfrei	3,60 €	-
(Gerstenmalz)		



Rotwein

	0,1 L	0,2 L
Davaris Agiorgitiko Premium⁵	2,80 €	5,50 €
<i>(Rotwein leicht trocken)</i> <i>Im Fass gereift, mit einer dunklen Farbe sowie ein Bukett, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart.</i>		
Davaris Cabernet Sauvignon Agiorgitiko⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Rotwein halbtrocken)</i> <i>Rubinroter Wein mit Kaltextraktion, geschmackvoll mit Aromen von roten Früchten, mit einem leicht süßen Nachgeschmack.</i>		
Davaris Merlot-Syrah⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Rotwein trocken)</i> <i>Kaltextraktion und kontrollierter Gärung, Bouquet mit erdigen Noten und einem roten Fruchtgeschmack, dominiert von Erbeeren und Brombeeren.</i>		

Roséwein

Davaris Syrah-Muskat⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Roséwein halbtrocken)</i> <i>Nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Gerührung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten sowie ein leicht süßer Nachgeschmack gebildet.</i>		
Davaris Syrah-Muskat⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Roséwein trocken)</i> <i>Kurze Extraktionszeit und reichliche Kirsch- und Rosenblütenaromen, welche sich durch dezente Tannine und knackige Säure auszeichnen.</i>		

Weißwein

Davaris Muskat-Savatiano⁵	2,60 €	5,20 €
<i>(Weißwein halbtrocken)</i> <i>Kontrollierte Gärung, mit einem Duft von Äpfeln und Rosen sowie einem leicht süßen Nachgeschmack.</i>		
Davaris Savatiano⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Weißwein trocken)</i> <i>Frühe Ernte, mit Anwendung vorzeitiger Extraktion der Gerührung bei niedriger Temperatur, lassen die zwarten Aromen von hellem Obstfleisch und Zitrusfrüchten langsam mit ausgewogener Säure hervorkommen.</i>		
Davaris Assyrtiko⁵	2,50 €	5,00 €
<i>(Weißwein trocken)</i> <i>Die Struktur dieser Rebsorte konzentriert sich hauptsächlich auf den Extrakt und den Geschmack, wodurch er seinen frischen und mineralischen Charakter behält und dabei aber verstärkt auf primäre Furchtaromen verweist.</i>		
Weinschorle⁵	-	4,80 €
<i>(rot/weiß/rosé)</i>		



Retsina Flaschen

	0,25 L	0,5 L
Malamatina ⁵	5,00 €	11,00 €
Kechribari ⁵	-	11,00 €

Ouzo

	2 cl	4 cl	200 ml
Plomari	-	-	11,00 €
Kavala	2,50 €	4,00 €	-

Tsipouro

	200 ml
Idoniko	12.00 €

(mit oder ohne Anis)

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Metaxa 5*	3,00 €	5,50 €
Jägermeister	2,50 €	5,00 €
Masticha Likör	2,80 €	5,00 €
Williams	2,80 €	5,00 €



Heißgetränke

<u>Tasse Kaffee ⁹</u>	<u>3,00 €</u>
<u>Espresso ⁹</u>	<u>2,30 €</u>
<u>Espresso Doppelt ⁹</u>	<u>3,00 €</u>
<u>Capuccino ^{9,11}</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Griechischer Mokka ⁹</u>	<u>2,50 €</u>
<u>Griechischer Mokka Doppelt ⁹</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Heiße Schokolade ^{9,11}</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Tee ⁹</u>	<u>2,50 €</u>

Kalter Kaffee

<u>Frappe ⁹</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Frappe mit Vanile Eis ^{9,11}</u>	<u>5,00 €</u>
<u>Fredo Espresso ⁹</u>	<u>3,50 €</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
- 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