



Kalte Vorspeisen

Hausgemachtes Tzatziki ^{6,11}	6,50 €
Chtipiti ^{4,6,11} (griechische Feta-Creme)	7,00 €
Hausgemachter Taramas ^{12,20} (Fischroggen-Creme)	7,50 €
Hausgemachte Auberginen-Crème mit Feta ^{5,6} (Auberginensalat nach Art des Hauses)	7,80 €
Oliven und Peperoni ^{2,5,6}	6,00 €
Dolmadakia ^{2,3,6,8,} (gefüllte Weintraubenblätter dazu Tzatziki ¹¹)	8,90 €

Warme Vorspeisen

Griechische Fava mit Kapern und Zwiebeln (Platterbsen Hummus)	7,50 €
Gegrillte Aubergine ^{5,6,11} (gegrillte Aubergine gefüllt mit Fetakäse, Tomaten und Knoblauch)	11,90 €
Kolokithokeftedes ^{6,11,12,15} (Zucchini-Frikadellen dazu Tzatziki)	13,50 €
Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse ¹¹)	9,50 €
Grüne Bohnen ¹¹ (grüne Bohnen mit Fetakäse)	9,50 €
Kafteres ^{5,14} (gegrillte, scharfe Peperoni)	4,90 €
Gegrilltes Gemüse ⁵ (mit Balsamico und Tzatziki)	12,00 €



Käse-Vorspeisen

Feta ¹¹	7,50 €
(Fetakäse mit Olivenöl und Oregano)	
Saganaki ^{11,12,15}	9,00 €
(panierter Fetakäse)	
Saganaki Spezial ^{11,12,15}	11,00 €
(panierter Fetakäse mit Sesam und Honig)	
Bougourdi ¹¹	12,50 €
(überbackener Fetakäse mit Tomaten und Peperoni)	
Käsekroketten ^{7,8,11,12}	8,80 €
(Käsekroketten mit Hausgemachte Erdbeermarmelade)	

Vorspeisen vom Fisch

Skoumpri Kapnisto ^{5,20}	10,50 €
(geräucherte Makrele)	
Gegrillte Oktopus - Tentakel ^{5,13}	23,50 €
(Gegrillte Oktapus mit fava)	

Vorspeisenteller

Panas meze ^{2,3,4,6,8,11,12}	19,50 €
(gemischter Vorspeisenteller)	
Panas meze vegetarisch ^{2,3,4,6,8,11,12}	20,50 €
(gemischter, vegetarischer Vorspeisenteller)	



Beilagen

Pitabrot ¹²	2,80 €
Brot ¹²	4,00 €
Knoblauchbrot ¹²	4,80 €
Pommes	4,80 €
Reis ¹²	4,50 €

Salate

Choriatiki ^{5,6,11} (griechischer Bauernsalat)	12,50 €
Choriatiki mikri ^{5,6,11} (kleiner, griechischer Bauernsalat)	9,50 €
Waldhornsalat mit Hähnchen ^{1,3,5,6,11,12,17} (Kopfsalat mit gegrilltem Hähnchen vom Spieß, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	18,50 €
Waldhornsalat mit Gyros ^{1,3,5,6,11,12,17} (Kopfsalat mit Gyros, Tomaten, Gurken, Croutons, Fetakäse und Balsamico)	18,50 €
Rote Bete mit Knoblauch ^{1,3,5,14}	7,90 €
Radikia (gekochtes wildes Blattgemüse)	7,90 €
Krautsalat ^{5,6,16}	8,00 €
Dakos ^{5,6,11,12} (Zwieback mit Tomaten, Fetakäse, Oliven und Kapern)	12,50 €
Beilagensalat ^{1,3,7,17}	4,90 €



Hauptgerichte vom Grill

Gyros ^{1,3,4,6,8,} (Schweinefleisch vom Drehspieß)	19,90 €
Gyros Spezial ^{1,3,4,6,7,8,11} * (mit Käse überbackener Gyros und Soße nach Art des Hauses)	22,00 €
Waldhornteller ^{1,3,4,6,8,12,13} (Gyros & Kalamaris)	22,00 €
Souvlaki ^{1,3,6,8,} (Schweinespieße)	20,50 €
Hähnchen Souvlaki ^{1,5,6,8,17} (Hähnchenspieße)	20,50 €
Gyros & Souvlaki ^{1,3,4,5,6,8,} (nach Wunsch, auch mit Hähnchen-Souvlaki ¹⁷)	21,00 €
Bifteki gefüllt ^{1,3,5,6,8,12} (hausgemachte Frikadelle gefüllt mit verschiedenen Käsearten)	21,50 €
Soutzoukakia ^{3,6,8,12} (hausgemachte Hackröllchen)	19,50 €
Panchetta ^{3,5,6,8,} (Schweinebauchfleisch)	19,90 €
Lamm Kotelett ^{5,6,8,} <i>dazu empfehlen wir: Davaris Syrah (Roséwein trocken)</i>	25,90 €
Tigania ^{3,5,6,8,17} (geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Champignons und Paprika)	21,00 €
Vegetarische Tigania ^{17,} (mit Reis und Champignons)	18,50 €
Loukaniko ^{3,6,8,17} (gegrillte pikante griechische Wurst)	19,90 €
Mix Grill ^{3,4,5,6,8,11,12} (Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Panchetta)	23,00 €

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

* (Gyros spezial wird ohne Tzatziki serviert).



Fischgerichte

Calamaris 3,6,8,12,13	22,00 €
(Frittierte Calamaris mit Pommes/Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	
Lachs 2,3,6,8,13,17	25,50 €
(Gebratenes Lachsfilet mit Reis, Gemüse und Beilagensalat)	
Sardinen 2,3,5,6,8,,12,20	19,00 €
(Frittierte Sardinen mit Tzatziki ¹¹ , Salat und Brot ¹²)	
Pangasius 2,3,6,8,12	19,50 €
(Frittiertes Pangasiusfilet mit Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	
Frische Dorade 2,3,5,6,8,20	26,00 €
(Gegrillte Dorade mit Reis oder Gemüse, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	

Traditionelle griechische Gerichte

Gemista 2,3,6,8,11	18,90 €
(gefüllte Tomaten und Paprika dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Soutzoukakia kokkinista 2,3,6,8,11	19,50 €
(Hackröllchen in Tomatensoße mit Reis dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Pastizio 2,3,6,8,11,12,15	21,00 €
(Nudelaufbau mit hackfleisch, Béchamelsoße dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Mousaka 2,3,6,8,11,12,15	19,50 €
(Auberginenaufbau mit Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	
dazu empfehlen wir: <i>Davaris Agiorgitiko (Rotwein trocken)</i> _	
Mousaka vegetarisch 2,3,6,8,11,12,15	19,50€
(Auberginenaufbau mit Gemüse, Kartoffeln, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	
dazu empfehlen wir: <i>Davaris Agiorgitiko (Rotwein trocken)</i>	



Senioren Teller

Gyros ^{3,8,11}	16,50 €
(Scheinefleisch vom Drehspieß)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	16,50 €
(hausgemachte Hackröllchen)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	16,00 €
(paniertes Schweineschnitzel) * ohne tzatziki	
Calamaris ^{3,5,6,8,12,13}	17,50 €
(frittierte Calamaris)	

Kinderteller

Gyros ^{3,8,11}	13,50 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	13,50 €
(hausgemachte Hackröllchen)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	13,50 €
(paniertes Schweineschnitzel) * ohne tzatziki	
Chicken-Nuggets ^{3,5,6,8,11,12,15}	13,50 €
(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 €**

Schokoladensouffle mit Vanilleeis ^{2,7,8,11,12} **7,50 €**

Oma Stella's Galaktompourek ^{2,7,8,11,12} **7,50 €**

(traditionelles griechisches Dessert, mit Grießpudding, das aus Schichten von goldbraunem, knusprigen Phyllo umhüllt und in duftendem Sirup gebadet ist)

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

(saftiger Grießkuchen in Sirup gebadet)

Eis Mix ^{1,2,3,4,7,8,11} **7,50 €**

(Vanille, Schokolade und Erdbeere)



Getränke Erfrischungsgetränke

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

Griechische Wasserflaschen

	0,70L	1 L
Zagori Mineralwasser	6,00€	-
Zagori Still	-	7,00 €



Säfte/ Nektar

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft ^{1,3,7}	3,20 €	4,50 €
(aus Apfelsaftkonzentrat)		
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
Baisinger Export	3,50 €	4,50 €
(Gerstenmalz)		
Baisinger Pils	3,60 €	4,60 €
(Gerstenmalz)		
Baisinger Hefeweizen	3,60 €	4,60 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Radler	3,50 €	4,50 €
(Gerstenmalz)		

Flaschenbiere

Baisinger Hefeweizen Dunkel	-	4,50 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Hefeweizen Alkoholfrei	-	4,60 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kristallweizen	-	4,50 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kellerbier	3,90 €	-
(Gerstenmalz)		
Clausthaler Pils Alkoholfrei	3,90 €	-
(Gerstenmalz)		



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 Naunen.		
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	-	5,60 €

Rotwein - Flaschen

	0,75 L
Davaris Agiorgitiko⁵	25,50 €
(Rotwein trocken)	
Im Fass gereift, mit dunkler Farber und ein Bukett, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart.	
Davaris Cabernet – Merlot⁵	25,50 €
(Rotwein trocken)	
Dunkle Prunpurfarbe 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) <i>Nach einer kurzen Extraktionszeit und kontrollierter Gärung, haben sich reiche Aromen von Kirsche und Rosenblüten sowie ein leicht süßer Nachgeschmack gebildet.</i>		
Davaris Syrah-Muskat⁵	2,90 €	5,80 €
(Roséwein trocken) <i>Kurze Extraktionszeit und reichliche Kirsch- und Rosenblütenaromen, welche sich durch dezente Tannine und knackige Säure auszeichnen.</i>		
Weinschorle⁵	-	5,60 €

Roséweine – Flaschen

	0,75 L
Davaris Muskat-Syrah⁵	25,50 €
(Roséwein Trocken) <i>Kontrollierte Gärung, mit komplexen aroma von Früchten und Rosen.</i>	
Davaris Moshofilero Premium⁵	25,50 €
(Roséwein Trocken) <i>Kontrollierte Gärung, mit komplexen aroma von Früchten und Rosen und ein leicht Süßen Nachgeschmack.</i>	



Weißwein

	0,1 L	0,2 L
Davaris Muskat-Savatiano⁵	2,90 €	5,80 €
(Weißwein halbtrocken)		
<i>Kontrollierte Gärung, mit einem Duft von Äpfeln und Rosen sowie einem leicht süßen Nachgeschmack.</i>		
Davaris Chardonnay	2,90 €	5,80 €
(Weißwein trocken)		
<i>Sein Aroma ist kräftig, reich, erinnert an verschiedene Früchte, wie Citrus, reife Aprikosen und süße Birne.</i>		
Davaris Moshofilero		5,80€
(Weißwein leicht trocken)		
<i>Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten.</i>		
Weinschorle⁵	-	5,60 €

Weißwein - Flaschen

	0,75 L
Davaris Malagousia	25,50€
(Weißwein trocken)	
<i>Hellgelb-Grün expressives Bukett mit Noten von Zitrussfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin.</i>	
Davaris Moshofilero	25,50€
(Weißwein leicht trocken)	
<i>Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten.</i>	



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	-	11,00 €

Ouzo -Tsipouro

	2 cl	4 cl	200 ml
Plomari	-	-	11,00 €
Kavala	2,50 €	4,00 €	-
Idoniko ohne Anis			12,00 €



Heißgetränke

<u>Tasse Kaffee ⁹</u>	<u>3,20 €</u>
<u>Espresso ⁹</u>	<u>2,80 €</u>
<u>Espresso Doppelt ⁹</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Capuccino ^{9,11}</u>	<u>3,80 €</u>
<u>Griechischer Mokka ⁹</u>	<u>2,80 €</u>
<u>Griechischer Mokka Doppelt ⁹</u>	<u>3,50 €</u>
<u>Heiße Schokolade ^{9,11}</u>	<u>3,90 €</u>
<u>Tee ⁹</u>	<u>3,00 €</u>

Kalter Kaffee

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