

Vorspeisen

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

Hausgemachtes Tzatziki ^{6,11}	6,50 €
(Griechischer Joghurt mit geriebenen Gurken, Knoblauch und Petersilie)	
Chtipiti ^{4,6,11}	7,00 €
(Griechische Feta-Creme)	
Taramas ^{12,17,20}	7,50 €
(Fischrogen-Creme)	
Hausgemachte Auberginen-Crème mit Feta ^{5,6,11,14}	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 ^{2,6}	7,00 €
Griechische Oliven mit Olivenöl ^{2,5,6}	7,50 €
(Traditioneller Oliventeller mit einer Scheibe geröstetem Brot ¹²)	
Dolmadakia ^{2,3,6,8, 11}	9,00 €
(Gefüllte Weintraubenblätter dazu Tzatziki ¹¹)	

Warme Vorspeisen

Griechische Fava mit Kapern und Zwiebeln	8,00 €
(Platterbsen Hummus)	
Gegrillte Aubergine ^{5,6,11,14}	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 ^{6,11,12,15}	13,50 €
(Zucchini-Frikadellen dazu Tzatziki)	
Gigantes ^{11,12}	11,50 €
(Riesenbohnen in Tomatensoße und Fetakäse ¹¹)	
Grüne Bohnen ^{11,12}	11,50 €
(Grüne Bohnen mit Fetakäse)	
Kafteres ^{5,14}	4,90 €
(Gegrillte scharfe Peperoni)	
Gegrilltes Gemüse ^{5,6,11,14}	12,50 €
(Gegrilltes Gemüse mit Balsamico und Tzatziki)	
Waldhorn Kartoffelräume ^{7,11,17}	12,00 €
(Ofenkartoffeln serviert mit Feta-Creme und einer feinen Butter-Honig-Senf Sauce)	

Käse-Vorspeisen

Feta ¹¹	7,50 €
(Fetakäse mit Olivenöl und Oregano)	
Saganaki ^{11,12,15}	9,00 €
(Paniertes Fetakäse)	
Saganaki Spezial ^{7,11,12,15}	11,00 €
(Paniertes Fetakäse mit Sesam und Honig)	
Bougourdi ¹¹	12,50 €
(Überbackener Fetakäse mit Tomaten und Peperoni)	
Käsekroketten ^{7,8,11,12,15,16,17}	9,00 €
(Käsekroketten mit hausgemachte Erdbeermarmelade)	

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 €
(Knusprig geröstetes Brot, belegt mit frischen Tomatenwürfeln, Olivenöl und zart marinierten Sardellen)	

Vorspeisenteller

Panas meze ^{2,3,4,6,8,11,12,14}	21,00 €
(Gemischter Vorspeisenteller)	
Panas meze vegetarisch ^{2,3,4,6,8,11,12,14}	21,00 €
(Gemischter, vegetarischer Vorspeisenteller)	

Beilagen

Pitabrot ¹²	2,80 €
Brot ¹²	4,00 €
Knoblauchbrot ¹²	4,80 €
Pommes	4,80 €
Reis	4,50 €
Crispy Homestyle pommes	5,50 €

Salate

Choriatiki ^{5,6,11,14} (Griechischer Bauernsalat)	12,50 €
Choriatiki mikri ^{5,6,11,14} (Kleiner, griechischer Bauernsalat)	9,80 €
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}	8,00 €
Krautsalat ^{5,6}	8,00 €
Mediterraner griechischer Bulgursalat ^{12,14,17} (Traditioneller griechischer Bulgursalat mit knackigem Gemüse , frischen Kräutern und feinem Olivenöl)	9,00 €
Gegrillte rote Paprika mit Feta ^{5,7,11,14} (Gegrillte rote Paprika mit Olivenöl, Feta und Balsamico)	9,00 €
Beilagensalat ^{3,7,14,17}	5,50 €

Hauptgerichte vom Grill

Gyros ^{3,4,6,8,11}	20,50 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß)	
Gyros Spezial ^{3,4,6,7,8,11}	22,00 €
* (Mit Käse überbackener Gyros und Soße nach Art des Hauses)	
Waldhornteller ^{3,4,6,8,11,12,13}	23,00 €
(Gyros & Kalamaris)	
Souvlaki ^{3,6,8,11}	21,00 €
(Schweinespieße 3stk je ca. 120g)	
Hähnchen Souvlaki ^{3,5,6,8,11,17}	21,00 €
(Hähnchenspieße 3stk je ca. 120g)	
Gyros & Souvlaki ^{3,4,5,6,8,11}	21,00 €
(Nach Wunsch, auch mit Hähnchen-Souvlaki ¹⁷)	
Bifteki gefüllt ^{3,5,6,8,11,12}	22,00 €
(Hausgemachte Frikadelle ca.350g gefüllt mit verschiedenen Käsearten)	
Soutzoukakia ^{3,5,6,8,11,12}	21,00 €
(Hausgemachte Hackröllchen 5stk ca. 300g)	
Panchetta ^{3,5,6,8,11,}	21,00 €
(Schweinebauchfleisch)	
Lamm Kotelett ^{3,5,6,8,11}	26,00 €
Tigania ^{3,5,6,8,17}	21,50 €
(Geschnetzeltes Hähnchenfilet mit Champignons und Paprika)	
Vegetarische Tigania ^{5,17,}	19,00 €
(Mit Reis Gemüse und Champignons)	
Loukaniko ^{3,5,6,8,17}	21,00 €
(Gegrillte pikante griechische Wurst)	
Mix Grill ^{3,4,5,6,8,11,12}	23,00 €
(Gyros,Souvlaki, Soutzoukaki, Panchetta)	

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

* (Gyros spezial wird ohne Tzatziki serviert).

Fischgerichte

Calamaris 3,6,8,12,13	23,00 €
(Frittierte Calamaris mit Pommes/Reis, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	
Lachs 2,3,6,8,13,17	26,00 €
(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	27,00 €
(Gegrillte Dorade mit Reis oder Gemüse, Tzatziki ¹¹ und Beilagensalat)	

Traditionelle griechische Gerichte

Gemista 2,3,6,8,11	20,50 €
(Gefüllte Tomaten und Paprika dazu Fetakäse, Tzatziki und Beilagensalat)	
Soutzoukakia kokkinista 2,3,6,8,11	20,50 €
(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	20,50 €
(Auberginenaufbau mit Kartoffeln, Hackfleisch, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	
Mousaka vegetarisch 2,3,6,8,11,12,15	20,50€
(Auberginenaufbau mit Gemüse, Kartoffeln, Béchamelsoße dazu Tzatziki und Beilagensalat)	

Senioren Teller

Gyros ^{3,8,11}	17,00 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	17,00 €
(Hausgemachte Hackröllchen)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	17,00 €
(Paniertes Schweineschnitzel) * ohne tzatziki	
Calamaris ^{3,5,6,8,12,13}	18,00 €
(Frittierte Calamaris)	

Kinderteller

Gyros ^{3,8,11}	14,00 €
(Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes und Tzatziki)	
Soutzoukakia ^{3,8,11}	14,00 €
(Hausgemachte Hackröllchen mit Pommes und Tzatziki)	
Schnitzel ^{3,5,6,8,11,12,15}	14,00 €
(Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes) * ohne tzatziki	
Chicken-Nuggets ^{3,5,6,8,11,12,15}	14,00 €
(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}

21,00 €

(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}

14,00 €

(Mit Beilagensalat)

Pita Souvlaki ^{3,8,11,12}

14,00 €

(Mit Beilagensalat)

Pita Soutzoukaki ^{3,8,11,12}

14,00 €

(Mit Beilagensalat)

Pita Hähnchen Souvlaki ^{3,8,11,12}

14,00 €

(Mit Beilagensalat)

Pita vegetarisch ^{3,8,11,12}

14,00 €

(Mit Beilagensalat)

Dessert

Joghurt mit Honig und Walnüssen 2,7,11,23 **6,50 €**

Schokoladensouffle mit Vanilleeis 2,7,8,11,12,23 **7,50 €**

Oma Stella's Galaktompourek 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)

Eis Mix 1,2,3,4,7,8,11 **7,50 €**

(Vanille, Schokolade und Erdbeere)

Getränke

Erfrischungsgetränke

	0,2L	0,4L	0,7L
Coca-Cola 1,2,3,4,7,9	3,20 €	4,50 €	-
Coca Cola Light 1,2,3,4,7,9	3,20 €	4,50 €	-
Fanta 1,2,3,4,7	3,20 €	4,50 €	-
Sprite 1,2,3,4,7	3,20 €	4,50 €	-
Spezi 1,2,3,4,7,9	3,20 €	4,50 €	-
Bitter Lemon 1,2,3,4,7,9,10	3,50 €	4,80 €	-
Mineralwasser	2,50 €	3,50 €	-
Wasser Still	2,50 €	3,50 €	-

Griechische Wasserflaschen

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

Säfte/ Nektar

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft ^{1,3,7}	3,50 €	4,80 €
(aus Apfelsaftkonzentrat)		
Orangensaft ^{1,3,7}	3,50 €	4,80 €
Kirschnektar ^{1,3,7}	3,50 €	4,80 €
Holundernektar ^{1,3,7}	3,20 €	4,50 €
Schwarze Johannisbeere-Nektar ^{1,3,7}	3,50 €	4,80 €
Saftschorle ^{1,3,7}	3,20 €	4,50 €

Biere vom Fass

	0,3 L	0,5 L
Baisinger Export	3,90 €	4,90 €
(Gerstenmalz)		
Baisinger Pils	3,90 €	4,90 €
(Gerstenmalz)		
Baisinger Hefeweizen	3,90 €	4,90 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Radler	3,90 €	4,90 €
(Gerstenmalz)		

Flaschenbiere

	0,3 L	0,5 L
Baisinger Hefeweizen Dunkel	-	4,90 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Hefeweizen Alkoholfrei	-	4,90 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kristallweizen	-	4,90 €
(Weizenmalz, Gerstenmalz)		
Baisinger Kellerbier	4,00 €	-
(Gerstenmalz)		
Baisinger Pils Alkoholfrei	4,00 €	-
(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 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 Farber und ein Bukett, das konzentrierte und komplexe Aromen von roten Früchten offenbart.	
Davaris Cabernet – Merlot⁵	25,50 €
(Rotwein trocken)	
Dunkle Prupurfarbe 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 Gerührung, 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 auszeichnen.

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 Zirtusfrüchten, Pfirsich, Aprikose, Zitrone und Jasmin.

Davaris Moshofilero

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)

Retsína 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

Tasse Kaffee ⁹	3,50 €
Espresso ⁹	3,00 €
Espresso Doppelt ⁹	3,50 €
Capuccino ^{9,11}	4,20 €
Griechischer Mokka ⁹	3,00 €
Griechischer Mokka Doppelt ⁹	3,80 €
Tee ⁹	3,50 €

Kalter Kaffee

Frappe ⁹	5,00 €
Frappe mit Vanile Eis ^{9,11}	6,50 €

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