



Herzlich Willkommen

Mein Team und ich freuen uns, Sie hier in den Waldhornstubben begrüßen zu dürfen.

Unser Ziel ist es, Ihnen eine schöne Zeit hier zu bereiten. Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche zukommen.

Natürlich sind wir auch für Ihre Veranstaltung der richtige Ansprechpartner.

Taufen, Geburtstage, Hochzeiten oder was auch immer bei Ihnen ansteht. Wir bieten Ihnen Plätze bis zum 100 Personen, für jeden Anlass.

Für unsere Kegelbahnen können noch Termine gebucht werden.

Wir wünschen Ihnen eine schöne genüssliche Zeit hier im Restaurant.

Ihr Janni

Liebe Allergiker,

bei Unklarheiten und zu Ihrer persönlichen Sicherheit fragen Sie bitte nach unserem Allergen-Ordner.



Kalte und warme Vorspeisen

1. Feta in Olivenöl mit Oregano (kalt)
2. Bougiournti
(Gebackener Feta in der Pfanne mit Tomaten, Paprika, Zwiebel)
3. Gebratener Schafskäse mit Pommes oder Pitabrot
4. Auberginen & Zucchini im Biermantel gebraten mit Zaziki
5. Gegrillte Paprika mit Käse gefüllt (warm)
6. Griechischer Vorspeiseteller
(Oliven, Peperoni, Zaziki, Taramas*, Schafskäse, weiße Bohnen, Zucchini, Auberginen & Weinblätter)
7. Zaziki
8. Schafskäsecreme
9. Taramas (hausgemachte Kaviarcreme)
10. Zaziki, Schafskäsecreme, Taramas
11. Weinblätter mit Zaziki
12. Oliven, Peperoni, Weinblätter
13. Weiße Bohnen in Tomatensoße
14. Portion Käsekroketten (6 Stück)
15. Knoblauchbrot mit Zaziki
16. Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
17. Jannis Spezial Saganaki
(Überbacken mit Schafskäse, Tomate, Zwiebel, Paprika)
18. Portion Pitabrot



Salate

21. Schwäbischer Wurstsalat
22. Schweizer Wurstsalat
23. Portion Krautsalat
24. Portion Kartoffelsalat
25. Bunter, gemischter Beilagensalat
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Kartoffelsalat, Zwiebeln
26. Großer, bunter, gemischter Blattsalat mit Feta
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln, Feta
27. Großer, bunter, gemischter Blattsalat mit Putenstreifen
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln, Putenstreifen
28. Großer, bunter, gemischter Blattsalat mit Calamari
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln, Calamaris
29. Großer, bunter, gemischter Blattsalat mit Scampi
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln, Scampi
30. Großer, bunter, gemischter Blattsalat mit Thunfisch
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln, Thunfisch
31. Großer, bunter, griechischer Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Schafskäse, Zwiebel und Oregano
32. Großer, bunter, griechischer Bauernsalat mit Putenstreifen
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Schafskäse, Zwiebel & Oregano, Putenstreifen
33. Meeresfrüchte Salat

Alle Salate werden mit Pitabrot serviert



Suppen „Hausgemacht“

- 36. Flädlesuppe
- 37. Hausgemachte Grießklößchensuppe
- 38. Hausgemachte Maultaschensuppe
- 39. Hausgemachte Hühnersuppe nach Griechischer Art



Deutsche Hauptgerichte

41. Kässpätzle*
42. Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes*
43. Paniertes Schnitzel (Pute) mit Pommes*
44. Cordon Bleu mit Pommes*
45. Kalbsbraten mit Champignon-Rahmsoße und hausgemachten Spätzle*
46. Schweinebäckle mit Trollinger Sößle und Bratkartoffeln*
47. Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle*
48. Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Pommes*
49. Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße und hausgemachten Spätzle*
50. Vesperrostbraten mit Soße und Brot
51. Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln*
52. Zwei Rinderrouladen mit hausgemachten Spätzle*
53. Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes*
54. Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes*
55. Semmelknödel in Pilzrahmsoße*
56. Putensteak mit Pommes*
57. Nackensteak mit geschmälzten Zwiebeln und Pommes*

Gerichte mit * werden mit einem Beilagensalat serviert.



Griechische Hauptgerichte

61. Gefüllte rote Paprika mit Reis
62. Gyros mit Pommes und Zaziki*
63. Gyros nach Art des Hauses mit Pommes und Zaziki*
64. Gyros in Metaxa Soße, überbacken mit Pommes*
65. Pute in Metaxa Soße überbacken mit Reis*
66. Lammkotelett mit Pommes und Zaziki*
67. Gyros mit Lammkotelett mit Pommes und Zaziki*
68. Rinderleber mit Bratkartoffeln und Zaziki
69. Gyros und Leber mit Pommes und Zaziki*
70. Suvlaki mit Pommes und Zaziki*
71. Trad. griech. Suvlaki auf Holzspieße mit Pommes & Zaziki
72. Gyros und Suvlaki mit Pommes und Zaziki*
73. Suzukakia mit Pommes und Zaziki*
74. Gyros und Suzukakia mit Pommes und Zaziki*
75. Gefülltes Bifteki mit Schafskäse, Pommes und Zaziki*
76. Gyros mit Bifteki mit Pommes und Zaziki*
77. Calamares mit Pommes und Zaziki*
78. Gyros mit Calamares mit Pommes und Zaziki*
79. Großer Grillteller* (für 1 Person)
Gyros, Bifteki, Suvlaki mit Pommes und Zaziki
80. Großer Grillteller* (für 2 Personen)



81. Hellas Platte (für 1 Person)

Gyros, Bifteki, Suvlaki, Leber, Lammkotelett mit Pommes und Zaziki*

82. Hellas Platte* (für 2 Personen)

83. Sportlerteller, Gyros mit Krautsalat, Pommes und Zaziki

84. Pita Gyros

85. Pita Bifteki

86. Pita Suvlaki

Gerichte mit * werden mit einem gemischten Beilagensalat serviert.
Alle Gerichte gerne auch mit Reis.

Fischgerichte

90. Panierte Calamares mit Pommes, Zaziki*

91. Gegrillte Calamares mit Pommes, Zaziki*

92. Lachs mit gegrilltem Gemüse*

93. Rote Barben mit griechischem Bauernsalat

94. Saganaki Garnelen mit Pitabrot*

95. Saganaki Muscheln mit Pitabrot*

96. Dorade mit griechischem Bauernsalat (nur auf Vorbestellung)

97. Paniertes Seeteufel-Filet mit Pommes*

Gerichte mit einem * werden mit einem gemischtem Beilagensalat serviert.



Für unsere kleinen Gäste

- 101. Kids-Gyros mit Pommes
- 102. Chicken Nuggets mit Pommes
- 103. Kid-Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes
- 104. Kid-Schnitzel (von der Pute) mit Pommes
- 105. Spätzle mit Soße

Beilagen

- 107. Portion Pommes
- 108. Portion Bratkartoffeln
- 109. Portion Reis
- 110. Portion Spätzle
- 111. Portion Pitabrot
- 112. Knoblauchbrot

Nachspeisen

- 116. Apfelküchle mit Zimt/Zucker und Vanilleeis
- 117. Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
- 118. Galaktoboureko mit Vanilleeis (griechischer Grießkuchen)
- 119. Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen
- 120. Gemischtes Eis mit Sahne



Alkoholfreie Getränke

- 125. Red Bull Dose 0,25 l
- 126. Cola 0,2 l
- 127. Cola Zero 0,2 l
- 128. Fanta 0,2 l
- 129. Spezi 0,2 l
- 130. Süßer Sprudel 0,2 l
- 131. Bitter Lemon 0,2 l
- 132. Cola 0,4 l
- 133. Cola Zero 0,4 l
- 134. Fanta 0,4 l
- 135. Spezi 0,4 l
- 136. Süßer Sprudel 0,4 l
- 137. Bitter Lemon 0,4 l
- 138. Mineralwasser still 0,2 l
- 139. Mineralwasser spritzig 0,2 l
- 140. Mineralwasser medium 0,2 l
- 141. Mineralwasser still 0,4 l
- 142. Mineralwasser spritzig 0,4 l
- 143. Mineralwasser medium 0,4 l
- 144. Mineralwasser still 0,7 l
- 145. Mineralwasser spritzig 0,7 l
- 146. Mineralwasser medium 0,7 l



Fruchtsäfte

- 147. Apfelsaft 0,2 l
- 148. Orangensaft 0,2 l
- 149. Johannisbeer-Nektar 0,2 l
- 150. Sauerkirsch-Nektar 0,2 l
- 151. Apfelsaft 0,4 l
- 152. Orangensaft 0,4 l
- 153. Johannisbeer-Nektar 0,4 l
- 154. Sauerkirsch-Nektar 0,4 l
- 155. Apfelsaftschorle 0,2 l
- 156. Orangensaftschorle 0,2 l
- 157. Johannisbeerschorle 0,2 l
- 158. Sauerkirschschorle 0,2 l
- 159. Holunderschorle 0,5 l
- 160. Himbeerschorle 0,5 l
- 161. Apfelsaftschorle 0,4 l
- 162. Orangensaftschorle 0,4 l
- 163. Johannisbeerschorle 0,4 l
- 164. Sauerkirschschorle 0,4 l



Heiße Getränke/Warme Getränke

- 165. Espresso
- 166. Espresso Doppelt
- 167. Tasse Griechischer Mokka
- 168. Tasse Kaffee
- 169. Tasse Cappuccino
- 170. Glas Latte Macchiato
- 171. Glas Pfefferminztee
- 172. Glas Schwarztee
- 173. Glas Kamillentee
- 174. Glas Kräutertee
- 175. Glas Früchtetee
- 176. Glas Cafe Frappé, kalt



Biere

- 177. Export vom Fass 0,3 l Stuttgarter Hofbräu
- 178. Export vom Fass 0,5 l Stuttgarter Hofbräu
- 179. Clausthaler (alkoholfrei) 0,5 l
- 180. Pils 0,3 l Stuttgarter Hofbräu
- 181. Hefeweizen vom Fass 0,3 l Rothaus
- 182. Hefeweizen vom Fass 0,5 l Rothaus
- 183. Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5 l Paulaner
- 184. Kristallweizen 0,5 l Paulaner
- 185. Cola-Weizen 0,5 l
- 186. Radler klein 0,3 l süß
- 187. Radler klein 0,3 l sauer
- 188. Radler 0,5 l süß
- 189. Radler 0,5l sauer



Offene Weine

Weißweine 0,25 l

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| 190. Neuffener Silvaner | halbtrocken |
| 191. Retsina geharzter Tafelwein | halbtrocken |
| 192. Imiglikos Tafelwein | halbsüß |

Rotweine 0,25 l

- | | |
|--------------------------|-------------|
| 193. Agiorgitiko | trocken |
| 194. Neuffener Rotwein | halbtrocken |
| 195. Imiglikos Tafelwein | halbsüß |
| 196. Kleoni | trocken |

Roséweine 0,25 l

- | | |
|------------------|-------------|
| 197. Schiller | halbtrocken |
| 198. Mostra rosé | trocken |
| 199. Mostra rosé | lieblich |

Weinschorle 0,25 l

- | |
|-----------------------------|
| 200. Weinschorle weiß/sauer |
| 201. Weinschorle rosé/sauer |
| 202. Weinschorle rot/sauer |
| 203. Weinschorle weiß/süß |
| 204. Weinschorle rosé/süß |
| 205. Weinschorle rot/süß |



Flaschenweine

Weißwein

- | | |
|----------------------------------------|-------------|
| 206. Neuffener Silvaner 1,0 l | halbtrocken |
| 207. Retsina geharzter Tafelwein 0,5 l | halbtrocken |
| 208. Mostra 0,5 | lieblich |
| 209. Mostra 0,5 l | trocken |

Roséwein

- | | |
|---------------------|-------------|
| 210. Schiller 1,0 l | halbtrocken |
| 211. Mostra 0,5 l | lieblich |
| 212. Mostra 0,5 l | trocken |

Rotweine

- | | |
|------------------------------------------------------------------|-------------|
| 213. Coldvine Cabernet Sauvignon
14 Monate im Holzfass 0,75 l | trocken |
| 214. Neuffener Rotwein 1,0 l | halbtrocken |
| 215. Mostra 0,5 l | trocken |



Sekt/Cocktails/Aperitif

- 216. Glas Sekt 0,1 l
- 217. Flasche Sekt 0,75 l
- 218. Havana Cola
- 219. Aperol Spritz
- 220. Lillet Wild Berry
- 221. Hugo
- 222. Caipirinha

Spirituosen

- 223. Williams Birne 2 cl
- 224. Jägermeister 2 cl
- 225. Ramazzotti 2 cl
- 226. Ouzo 2 cl
- 227. Tsipouro 2 cl
- 228. Metaxa 2 cl
- 229. Wodka 2 cl
- 230. Whisky 2 cl