

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

SPEISELOKAL
TUSPO
HEROLDSBERG



Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag:

17:00 - 22:30 Uhr

Samstag:

11:00 - 14:30 Uhr, 17:00 - 22:30 Uhr

Sonntag und Feiertage:

11:30 - 21:00 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Verwendete Zusatzstoffe

1= mit Farbstoff

2= mit Konservierungsstoff

4= mit Geschmacksverstärker

8= mit Koffein

9= chininhaltig

10= mit Süßungsmittel,

11= enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene	Herkunft / enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Gries, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
 Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchzucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöl, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
 Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
 Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Kalte Vorspeisen (Kria Orektika)

- | | |
|---|------|
| 1. Zaziki (G) | 4,00 |
| 2. Taramas (A) | 4,50 |
| 3. Auberginensalat | 4,50 |
| 4. Tirochtipiti (C,F,G) | 4,50 |
| 5. Griechischer Meze
(Oliven, Peperoni, Tomaten, Bruscetta) | 5,50 |
| 6. Kalte Vorspeisenplatte
(Zaziki, Taramas, Auberginensalat, Tirochtipiti, Krautsalat, Schafskäse) | 8,50 |

Warme Vorspeisen (Zesta Orektika)

- | | |
|---|-------|
| 9. Knoblauchbrot
(mit hausgemachter Kräuterbutter) | 3,50 |
| 10. Bruscetta (A)
(mit Tomate, Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter) | 4,50 |
| 11. Saganaki
(griechischer Schafskäse gebacken) | 5,00 |
| 12. Saganaki aus dem Backofen
(mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln) | 5,50 |
| 13. Saganaki mit Garnelen in Tomatensauce (B)
(mit Tomatensoße überbacken) | 7,50 |
| 14. Saganaki mit Muscheln in Tomatensauce (B)
(mit Tomatensoße überbacken) | 7,50 |
| 15. Zucchini und Auberginen gebacken mit Zaziki | 6,00 |
| 16. Zucchini-puffer mit einer Joghurtcreme | 6,00 |
| 17. Dolmadakia
(gefüllte Weinblätter hausgemacht mit Zitronensoße) | 5,50 |
| 18. Gigantes
(Dicke Bohnen mit Schafskäse) | 4,50 |
| 19. Gefüllte Paprika mit Schafskäse | 5,50 |
| 20. Hackfleischbällchen in Tomatensauce | 6,00 |
| 21. Gebackene Peperoni mit Knoblauchsoße | 5,00 |
| 22. Tiropitakia
(Blätterteig gefüllt mit Schafskäse) | 5,50 |
| 23. Warme Vorspeisenplatte
(Zaziki, Saganaki, Zucchini-puffer, Dolmadakia, Hackfleischbällchen, Zucchini und Auberginen) | 10,50 |

Suppen

27. Hühnersuppe (A,L,F) -----	4,00
28. Gulaschsuppe (A,L) -----	4,00
29. Bohnensuppe (F,L,O) -----	4,00

Salate

33. Griechischer Bauernsalat -----	6,50
34. Angelos Salat Griechischer Bauernsalat mit Nudeln -----	7,50
35. Krautsalat -----	3,00
36. Bauernsalat -----	6,50
(mit Grünem Salat und Kraut)	
37. Sofias Salat -----	9,50
(gegrillte Hähnchenbruststreifen, grüner Salat, Ei, Schafskäse, Mais, Tomate, Gurke, Croutons, Käse und hausgemachtes Dressing)	
38. Thunfischsalat -----	7,50
39. Oktopussalat -----	8,00
40. Garnelen Salat -----	10,50
(Garnelen, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Croutons und hausgemachtem Dressing)	

Vegetarische Gerichte

44. Vegetarische Platte -----	9,50
(Dicke Bohnen, Zucchini-puffer, gefüllte Paprika, Bruschetta, Zucchini und Auberginen)	

Beilagen

48. Reis mit Tomatensoße -----	3,00
49. Kritharaki mit Käse überbacken -----	4,50
(Reisnudeln)	
50. Backofenkartoffeln -----	4,00
51. Pommes Frites -----	3,00
52. Bratkartoffeln -----	3,00
53. Kartoffelsalat (hausgemacht) -----	3,00
54. Gemüse -----	4,50
55. Kroketten -----	3,00
56. Fladenbrot -----	2,50

Spezialitäten vom Grill (Psita Kreatika)

60. Gyros mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 10,50
61. Gyros Pita mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 11,00
62. Suvlaki mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 10,50
63. Suvlaki mit Metaxasoße, Pommes und einen Beilagensalat ----- 12,50
64. Lammkoteletts mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 14,00
65. Suzukia mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 10,50
66. Bifteki mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 12,00
(Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse, Käse und Tomate)
67. Rinderleber mit Zwiebeln, Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 9,50
68. Hähnchenbrustfilet mit Backofenkartoffeln und Gemüse ----- 11,50
69. Filetakia mit Metaxasoße, Kroketten und einen Beilagensalat ----- 11,50
(Schweinemedallions)
70. Hähnchenbrust im Speckmantel mit Pommes, Zaziki und einen Beilagensalat 12,50
71. Schweinekoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter, Backofenkartoffeln und Gemüse 12,50
72. Kalbskotelett mit hausgemachter Kräuterbutter, Backofenkartoffeln und Gemüse ---- 16,50
73. Gyros überbacken mit Metaxasoße, Pommes und einen Beilagensalat ----- 11,00
74. Suvlaki überbacken mit Metaxasoße, Pommes und einen Beilagensalat ----- 11,00
75. Tuspoteller mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 11,00
(Gyros, Suvlaki)
76. Athenteller mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 11,00
(Gyros, Calamaris)
77. Vangelisteller mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 13,00
(Lammkoteletts, Calamaris)
78. Thomasteller mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 14,50
(Gyros, Suvlaki, Calamaris)
79. Grillplatte mit Reis, Zaziki und einen Beilagensalat ----- 14,00
(Gyros, Suvlaki, Lammkoteletts, Suzukia)
80. Grillplatte für zwei Personen mit Reis, Zaziki und zwei Beilagensalate ----- 28,00
(Gyros, Suvlaki, Lammkoteletts, Suzukia)

Spezialitäten des Hauses (Spitika fagita)

94. Mousaka mit Beilagensalat ----- 10,50
(Auflauf bestehend aus Kartoffelscheiben, Auberginen, Zucchini, Hackfleisch und Bechamelsauce)
95. Pastitsio mit Beilagensalat ----- 10,50
(Auflauf bestehend aus Nudeln, Hackfleisch und Bechamelsauce)
96. Stifado mit Zwiebeln aus dem Backofen und Tomatensauce und Beilagensalat 13,00
(Rinderragout)
97. Kokinisto mit Beilage nach Wahl und einen Beilagensalat ----- 13,50
(Gulasch nach griechischer Art)
98. Lammhaxe nach griechischer Art mit Beilage nach Wahl und einen Beilagensalat 14,50
Können gerne überbacken werden, Aufpreis 1,50

Fisch (Psarika)

82. Calamaris mit Reis, Taramas und einen Beilagensalat	11,50
83. Baby Calamaris vom Grill mit Backofenkartoffeln, Gemüse und Zitronensoße	14,50
84. Zungenfilet (Pangasius) mit Reis, Taramas und einen Beilagensalat	10,00
85. Gavros mit Reis, Taramas und einen Beilagensalat	9,50
86. 5 Scampis vom Grill mit Backofenkartoffeln, Gemüse und Zitronensoße	16,00
87. Scampis Juvetsi und einen Beilagensalat (Scampis mit Reismudeln aus dem Backofen in einer Tomatensauce)	15,50
88. Lachs vom Grill mit Backofenkartoffeln, Gemüse und Zitronensoße	15,50
89. Santoriniteller mit Reis, Taramas und einen Beilagensalat (Calamaris, 2 Scampis)	13,50
90. Fischplatte mit Reis, Taramas und einen Beilagensalat (Zungenfilet, Calamaris, Scampis, Gavros)	16,50
91. Fischplatte für zwei Personen mit Reis, Taramas und zwei Beilagensalate (Zungenfilet, Calamaris, Scampis, Gavros)	33,00

Fränkische Spezialitäten

111. Schweineschnitzel mit Pommes und einen Beilagensalat	9,00
112. Hähnchenschnitzel mit Pommes und einen Beilagensalat	9,50
113. Putenschnitzel mit Pommes und einen Beilagensalat	9,50
114. Jägerschnitzel (Paniert) mit Pommes und einen Beilagensalat	11,00
115. Cordon Blue mit Pommes und einen Beilagensalat	11,50
116. 3 Bratwürste mit Kartoffelsalat	7,00
117. Currywurst mit Pommes	6,00
118. Schweinelendchen in Soße mit Kroketten und einen Beilagensalat	14,00
119. Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße mit Pommes und einen Beilagensalat	13,00

Für den kleinen Hunger (Gia tin mikri Oreksi)

101. Gyros mit Pommes und Zaziki	7,00
102. Suvlaki mit Pommes und Zaziki	7,00
103. Schnitzel mit Pommes	6,50
104. Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup	6,00
105. Calamaris mit Reis und Remoulade	7,00
106. Zungenfilet (Pangasius) mit Reis und Taramas	8,00
107. Fischstäbchen mit Pommes und Remoulade	6,00

Biere (Veldensteiner) (Pires)

Lager vom Fass (Helles)	0,3 L – 2,50	0,5 L – 2,90
Pils vom Fass	0,3 L – 2,50	0,5 L – 3,20
Hefeweizen vom Fass	0,25 L – 2,50	0,5 L – 3,50
Landbier	0,25 L – 2,50	0,5 L – 3,50
Rotbier		0,5 L – 3,50
Zwickl (Kellerbier)		0,5 L – 3,50
Saphir Bock		0,5 L – 3,50
Radler	0,25 L – 2,50	0,5 L – 2,90
Colaweizen	0,25 L – 2,50	0,5 L – 3,50
Russen (Hefeweizen mit Sprite)	0,25 L – 2,50	0,5 L – 3,50
Alkoholfreies Bier		0,5 L – 2,90
Alkoholfreies Radler		0,5 L – 2,90
Alkoholfreies Weizen		0,5 L – 3,50
Hefeweizen Dunkel		0,5 L – 3,50
Hefeweizen Leicht		0,5 L – 3,50

Alkoholfreie Getränke (Anapsiktika)

Cola, Spezi, Fanta, Sprite, Cola light	0,2 L – 2,50	0,4 L – 3,50
Bitter Lemon	0,2 L – 2,50	0,4 L – 3,50
Saftschorlen (Apfel, Orangensaft, Traube, Johannis, Maracuja)	0,2 L – 2,50	0,4 L – 3,50
Tafelwasser (Spritzig)	0,2 L – 1,50	0,4 L – 2,00
Mineralwasser		0,75 L Flasche – 5,00
Stilles Wasser	0,5 L – 2,50	1,0 L – 5,00



*Wir bedanken uns für Ihren Besuch
und freuen uns, Sie bald wieder in
unserem Hause begrüßen zu dürfen.*

Speisegaststätte Tuspo Heroldsberg

Sportplatzweg 12
90562 Heroldsberg

Telefon: 0911 / 518 08 60