



// RUND UMS EI

respEGGt und Freilandeier vom Schorndorfer Wochenmarkt.
Zu allen Eiergerichten servieren wir Bauernbrot.

Frühstücksei c

6 Minuten gekocht

Spiegeleier c

Zwei Freilandeier

Rühreier c

Drei Eier mit Schnittlauch

Classic Omelette 13C

Drei Eier mit Schinken, Käse, Tomaten und Schnittlauch

Bauern Omelette 13C

Drei Eier mit Kartoffeln, Speck, Champignons, Käse, Tomaten und frischen Kräutern

2

5

7

12

15

// DELI-SPECIAL's

Deli Schinken-Käse-Toast A1 C G 13

Dicke Scheiben vom Kastenweißbrot, verquirltes Ei, gekochter Schinken und geriebener Käse

Avocado Brot A1 C E H1 H2 H3 H5

Getoastetes Bauernbrot mit Kräuterpesto, Avocado, Tomaten, Spiegelei oder Rührei, Chiliflocken und Schnittlauch

French Toast A1 C G

Dicke Scheiben vom Kastenweißbrot, verquirltes Ei, Zimt & Zucker, Früchte und Ahornsirup

Pancakes A1 C G 13

Hausgemachte amerikanische Buttermilch Pfannkuchen
Süß: mit Bio-Ahornsirup und Heidelbeersauce oder
Salzig: mit Bauchspeck gebacken und Bio-Ahornsirup

12

12

10

10

// ALA CARTE

Getoastetes Bauernbrot mit Dip A1

6

Gemüsesticks

4

Kleine Wurst- oder Käseauswahl G13

7

Brötchen A1

2.3

Croissant mit Butter und Marmelade A1 G

4.7

Butter G / Marmelade / Nutella / Honig

1.2

Kross gebratener Frühstücksspeck 13

3

Tomate & Mozzarella mit Kräuterpesto G E H1 H2 H3

6

Frische Avocado

5

Hirtenkäse

4



// FRÜHSTÜCK

Senner Frühstück A1 G

Schweizer Bauernkäse, Allgäuer Bergkäse, Hirtenkäse, Mozzarella mit Kräuterpesto und Camembert, Gemüesticks, Dattel-Curry-Dip, Butter, ein Brötchen und Brot

13.5

Markt Frühstück A1 G 13

Italienische Landsalami, gekochter Schinken, hausgemachtes Putenroastbeef, Schweizer Bauernkäse, Allgäuer Bergkäse, Camembert, Lachs Spread, Butter, Marmelade, ein Brötchen und Brot. Inkl. einem Glas (0,1 l) frisch gepresstem Orangensaft oder Ama Deli Sekt rosé

Markt Frühstück zum Teilen für zwei

16.5

29

Mediterrane Hummus Bowl A1 E G H1 H2 H3 H5

Gegrillte Pilze und Kartoffeln, Blattspinat mit Condimento, Gurke, Paprika, Tomaten, Hummus, Hirtenkäse, Oliven und Kräuterpesto dazu Bauernbrot

15.5

// FÜR DIE KIDS

Croissant mit Nutella & frisches Obst A1

6

Toast mit Rührei & frisches Obst A1 C

8

Gemüesticks

4

// BOWL's – MÜSLI & Co

Hüttenkäse Bowl G

Gekörnter Frischkäse mit Tomaten, Gurken, Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer

7

Overnight Oats A5 G H2

Haferflocken mit Milch, Joghurt, Banane, Chia Samen, Honig und Haselnüsse dazu saisonales Topping

7

Bircher Müsli A5 G

(ohne Joghurt Vegan)

Haferflocken, Sultaninen, Äpfel, Himbeeren, Beeren und Joghurt

7

Obstsalat

Frisches, saisonales Obst

7

Crunchy-Joghurt A1 A2 A3 A4 A5 E G H1 H2 H3 H5

Mit Honig, Knusperflakes, Waldbeeren und Salzkaramell-Nüssen

7

Winter Milchreis Bowl A1 CG

Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker, saisonales Topping, Orangenscheibe und Minze

8



// KAFFEE & TEE

Nachhaltig angebauter Costa Coffee Signature Blend, der 1971 entworfen wurde. Die perfekte Kombination aus Arabica- und Robustabohnen. Diese werden in der hauseigenen Rösterei in London geröstet. Der weiche vollmundige Geschmack erinnert in Noten an Karamell und Schokolade sowie einem Hauch von Gebäck und Nussaromen.

Espresso	<small>11</small>	einfach 2.6	doppelt 3.6
Kaffee	<small>11</small>	klein 3.2	groß 4.2
Cappuccino	<small>G 11</small>	klein 3.6	groß 4.6
Milchkaffee	<small>G 11</small>		4.6
Latte Macchiato	<small>G 11</small>		4.6
Heiße Schokolade	<small>G</small>		4.6
Kaffeespezialitäten mit Hafermilch		+ 1	
Just T Pyramidenbeutel	im Glas serviert		3

Bio Schwarzer Hochland Tee Bergamotte **CAPTAIN EARL GREY**
 Bio Schwarzer Hochland Tee Assam **SUNRISE BREAKFAST**
 Bio Kräutertee **UNFORGETTABLE MOROCCAN MINT**
 Bio Kräutertee **BLUE SKY CHAMOMILE**
 Bio Rooibos Tee **CHEEK TO CHEEK VANILLA**
 Bio Grüner Hochland Yunnan Tee **CHINA GREEN JEWEL**
 Bio Früchtetee Waldbeeren **NORDIC BLUEBERRY**

// OMA ELLIs BACKSTUBE

Eine Gaumenfreude mit natürlichen Zutaten, Leidenschaft und viel Liebe. Wir backen täglich frisch, mit regionalen Produkten und ohne Konservierungsstoffe. Gerne auch ganze Kuchen auf Vorbestellung.

Auszug aus unserem Angebot:

Apfelkuchen	<small>A1 C GH</small>	4.6
Wenig Mürbteig, frischer Apfel vom Markt und Nuss-Butterstreusel mit Zimt		
Rüblikuchen	<small>C GH</small>	4.6
Glutenfreier Karotten-Nusskuchen mit Frischkäsetopping		
Käsekuchen	<small>A1 CG</small>	5
Der Klassiker mit echter Vanille, Quark und Baiser Haube Und nein, das Rezept können wir leider nicht verraten...		
Zimtschnecke	<small>A1 CG</small>	4
Ofenfrische Hefe-Zimtschnecke mit Zimt & braunem Zucker Mit Vanillesauce		



**+ WEITERE
SAISONALE
LECKEREIEN...**

// DELIs KITCHEN

Wir verarbeiten hauptsächlich saisonale Produkte aus der Region und die „geheime“ Zutat ist immer Liebe...



Käsetoast & Tomatensuppe A1 E G H1 H2 H3 H5 I	12	„Kleine“ Schwabenreise A1 C G J L 3	21
Geröstetes Bauernbrot mit Bergkäse und Pesto, dazu fruchtige Tomatensuppe mit Gartenkräutern		Käsespätzle mit Röstzwiebeln, ein hausgemachtes Fleisch- küchle, eine Maultasche, Trollingerjus und Kartoffelsalat	
Gulaschtopf A1 G	17.5	Käsespätzle A1 C G J L 3	17
Große Bowl mit zartem Rindergulasch, Zwiebeln, Paprika, Kartoffelschnitz, einem Klecks Sauerrahm und Schnittlauch		Hausgemachte Spätzle mit Sahne, Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und Blattsalaten mit Deli-Hausdressing	
Bunter Gartensalat A1 C G I J	11	Maultaschen A1 C G I J	18
Blattsalate mit Deli-Hausdressing, hausgemachtem Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuter-Brotcroûtons dazu gebratener Ziegenkäse oder geröstete Maultaschenstreifen	je 5	Geröstete Maultaschen mit Ei, Blattsalaten und hausgemachtem Kartoffelsalat	
Tandoori Bowl K	18	Linsen mit Spätzle A1 C I J L 1 3 8	17
Warmer Gewürzreis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierter Chili-Mango, Edamame, Babyblattspinat mit Condimento Balsamico und Karamell-Salznüssen		(vegetarisch ohne Saitenwurst) Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
Linsen Dal G	16	Deli Cheese Burger A1 C G J L	16.5
(vegan ohne Joghurt) Indisches pikantes Linsen-Dal mit Kichererbsen, Zwiebeln, und Tomaten, dazu Joghurt, Basmati Reis und frischen Kräutern		Rinderhacksteak im Brioche-Bun mit Salat, Tomatensalsa, haus- gemachter Burgersauce mit Gürkchen, frischen Zwiebeln und Cheddar Käse dazu krosser Speck oder Spiegelei	je 1.5
		Ama Deli Bauernhofeis im Weckglas (150 ml)	5
		Verschiedene Sorten Eis aus tagesfrischer Kuhmilch und Sahne. Hergestellt am Rande des Schwarzwaldes auf dem Hof der Familie Müller Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet und Zitronensorbet	

**Zusätzlich zu unserem Angebot der Speisekarte bieten wir an allen Wochentagen auch
noch „Daily Specials“ an. Unser Service Team sagt dir gerne, was es heute gibt!**



Küche ab 12 bis 15 Uhr

Alle Preise in EUR

Zusatzstoffe und Allergene findest du auf der letzten Seite.



// FLASCHENBIER

CD HELL A3 im Steinkrug (0,5 l)	5
Sanwald Hefeweizen A3 (0,5 l)	5
Sanwald Hefeweizen A3 alkoholfrei (0,5 l)	5
Schwaben Bräu Freibier A3 alkoholfrei (0,33 l)	4

// BIER VOM FASS

Kellerbier A1 (0,4 l)	4.4
Radler A1 Kellerbier mit 7Up (0,4 l)	4.4
Almradler A1 Kellerbier mit Almdudler (0,4 l)	4.4

// DELI HOT DRINKS

Hot Ginger Tea im "Country-Jar"	6
Mit frischem Ingwer und Zitrone, wahlweise mit Holunderblüten sirup oder Holunder-Quittensirup	
Glühwein Schloss Affaltrach	4.5
Milder, gehaltvoller und fruchtbetonter Glühwein aus Dornfelder und Spätburgunder mit feinen Noten aus Zimt, Nelken und Orangenschalen	
Beutelsbacher Bio-Holunderpunsch alkoholfrei	4.5
Früchtepunsch aus Äpfeln, Orangen und Holunderbeeren	

// ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi 2, 8, 11, Pepsi Zero 2, 6, 7, 8, 11	(0,2 l) 3.5
Schwig Schwip 2, 3, 7Up	(0,4 l) 5
Teinacher Genuss-Limonade 2, 3 (0,33 l)	4
Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeer-Holunder	
Vaihinger Saft (0,2 l)	4
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Maracuja Nektar, Schwarzer Johannisbeer Nektar	
Saftschorle	(0,2 l) 3.5
	(0,4 l) 5
Tafelwasser	(0,2 l) 2
Still & Prickelnd	(0,4 l) 3
	(1 l) 7
Teinacher Gourmet	(0,25 l) 3
Medium & Naturell	
Thomas Henry 2, 3, 10 (0,2 l)	3.5
Tonic Water, Bitter Lemon, Pink Grapefruit	
Almdudler (0,35 l)	4.5
Österreichische Kräuter Limonade	



// APERITIF, WEIN & SEKT

Aperol Spritz L₂(0,3l)
Prosecco Frizzante, Aperol, Soda, Orange

Hugo L (0,3l)
Prosecco Frizzante, Holundersirup, Minze, Soda, Zitrone

Grapefruit Spritz L₃(0,3l)
Prosecco Frizzante, Pink Grapefruit, Soda, Grapefruit

Pampelle Spritz L₂(0,3l)
Prosecco Frizzante, Pampelle Aperitif, Soda, Grapefruit

Limoncello Spritz L (0,3l)
Prosecco Frizzante, Limoncello, Soda, Zitrone

Ama Deli Weißwein L (0,2 l) **7** (0,75 l) **23**

Ama Deli Roséwein L (0,2 l) **7** (0,75 l) **23**

Ama Deli Rotwein L (0,2 l) **7** (0,75 l) **23**

Ama Deli Sekt rosé L (0,1 l) **4.5** (0,2 l) **8** (0,75 l) **28**

8

8

8

8

8

Gin Tonic (0,3 l)
Tonic Water mit Gin Sul

Rum Cola (0,3 l)
Cola mit Havana Club Rum

Whiskey Cola (0,3 l)
Cola mit Jim Beam Whiskey

Vodka Lemon (0,3 l)
Bitter Lemon, Absolut Vodka, Zitronenschnitz

8

8

8

8

6.5

5.5

5.5

5.5

Gin Sul (4 cl)

Havana Club Rum (4 cl)

Jim Beam Whiskey (4 cl)

Absolut Vodka (4 cl)