



// RUND UMS EI

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

Frühstücksei ^c

6 Minuten gekocht

2

Spiegeleier ^c

Zwei Freilandeier

5

Rühreier ^c

Drei Eier mit Schnittlauch

7

Classic Omelette ^{13 C}

Drei Eier mit Schinken, Käse, Tomaten und Schnittlauch

12

Bauern Omelette ^{13 C}

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

15

Getoastetes Bauernbrot mit Dip ^{A1}

6

Kleine Wurst- oder Käseauswahl ^{G 13}

7

Croissant mit Butter und Marmelade ^{A1 G}

4.7

Kross gebratener Frühstücksspeck ¹³

3

Frische Avocado

5

// DELI-SPECIAL's

Deli Schinken-Käse-Toast ^{A1 C G 13}

12

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

Avocado Brot ^{A1 C E H1 H2 H3 H5}



(ohne Ei und Pesto Vegan)

13

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

French Toast ^{A1 C G}



10

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

Pancakes ^{A1 C G 13}



10

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

// A LA CARTE

Gemüsesticks

4

Brötchen ^{A1}

2.3

Butter ^G / Marmelade / Nutella / Honig

1.2

Tomate & Mozzarella mit Kräuterpesto ^{G E H1 H2 H3}

6

Hirtenkäse

4



// FRÜHSTÜCK

Senner Frühstück ^{A1 G}

13.5

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

Markt Frühstück ^{A1 G 13}

16.5

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

29

Mediterrane Hummus Bowl ^{A1 E G H1 H2 H3 H5}

15.5

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

// FÜR DIE KIDS

Croissant mit Nutella & frisches Obst ^{A1}

6

Toast mit Rührei & frisches Obst ^{A1 C}

8

Gemüsesticks

4

// BOWL's – MÜSLI & Co

Hüttenkäse Bowl ^G

7

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

Overnight Oats ^{A5 G H2}

7

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

Bircher Müsli ^{A5 G} (ohne Joghurt Vegan)

7

Haferflocken, Sultaninen, Äpfel, Himbeeren, Beeren und Joghurt

Obstsalat

7

Frisches, saisonales Obst

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

7

Mit Honig, Knusperflakes, Waldbeeren und Salzkaramel-Nüssen

Milchreis Bowl ^{A1 C G}

8

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



// 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 ¹¹	einfach 2.6	doppelt 3.6
Kaffee ¹¹	klein 3.2	groß 4.2
Cappuccino ^{G 11}	klein 3.6	groß 4.6
Milchkaffee ^{G 11}		4.6
Latte Macchiato ^{G 11}		4.6
Heiße Schokolade ^G		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 ^{A1 C G H} **4.8**

Wenig Mübteig, frischer Apfel vom Markt und Nuss-Butterstreusel mit Zimt

Rüblikuchen ^{C G H} **4.8**

Glutenfreier Karotten-Nusskuchen mit Frischkäsetopping

Käsekuchen ^{A1 C G} **5.2**

Der Klassiker mit echter Vanille, Quark und Baiser Haube
Und nein, das Rezept können wir leider nicht verraten...

Zimtschnecke ^{A1 C G} **4**

Ofenfrische Hefe-Zimtschnecke mit Zimt & braunem Zucker
Mit Vanillesauce **+2**



**+ WEITERE
SAISONALE
LECKEREIEN...**

// DELI'S 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

Geröstetes Bauernbrot mit Bergkäse und Pesto,
dazu fruchtige Tomatensuppe mit Gartenkräutern

Gyoza-Curry One Pot ^{A1 D F I K N 12} 16

Gebratene Gyozas, gefüllt mit Hähnchenfleisch in Thai-Curry-Sauce mit
Kokosmilch, knackigem Gemüse, Champignons und Frühlingszwiebeln

Bunter Gartensalat ^{A1 C G I J} 11

Blattsalate mit Deli-Hausdressing, hausgemachtem Kartoffel-,
Gurken-, Rohkostsalat und Kräuter-Brotcroûtons

dazu gebratener Ziegenkäse oder geröstete Maultaschenstreifen je 5

Tandoori Bowl ^K 18

Warmer Gewürzreis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce,
marinierter Chili-Mango, Edamame, Babyblattspinat mit
Condimento Balsamico und Karamell-Salznüssen

Salatplatte mit Schnitzel'e ^{A1 C G I J} 18

Streifen vom paniertem Schweinefiletschnitzel auf einer großen Salatplatte
mit Kartoffel-, Gurken-, Karotten- und Rohkostsalate dazu bunte Blattsalate
mit unserem hausgemachten Senfdressing

„Kleine“ Schwabenreise ^{A1 C G J L 3} 21

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, ein kleines paniertes Schnitzel vom
Schweinefilet, geröstete Maultasche mit Ei und Kartoffelsalat

Käsespätzle ^{A1 C G J L 3} 17

Hausgemachte Spätzle mit Sahne, Bergkäse,
gerösteten Zwiebeln und Blattsalaten mit Deli-Hausdressing

Maultaschen ^{A1 C G I J} 18

Geröstete Maultaschen mit Ei, Blattsalaten
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Käse-Spinatknödel ^{A1 C E G H1 H2 H3 H5 L 1} 16

Hausgemachte Käse-Spinatknödel mit Kräuter-Pesto und gehobeltem
Grana Padano, dazu bunte Blattsalate mit Hausdressing

Cheese Burger Sandwich ^{A1 C G J L} 16.5

Rinderhacksteak zwischen zwei getoasteten „Shokupan“
Milch-Toastscheiben mit Salat, Tomatensalsa, hausgemachter
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!**



// 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 DRINKS

Hot Ginger Tea im "Country-Jar"	6
Mit frischem Ingwer und Zitrone, wahlweise mit Holunderblütensirup oder Holunder-Quittensirup	
Holunderblütenschorle	5
Mit frischer Minze und Zitrone im "Country Jar", dazu Tübinger HolunderBlütenWunder	

// ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi 2, 8, 11, Pepsi Zero 2, 6, 7, 8, 11	(0,2 l)	3.5
Schwip Schwap 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	(0,4 l) 3 (1 l) 7
Still & Prickelnd		
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 L 2 (0,3l)

Prosecco Frizzante, Aperol, Soda, Orange

8

Hugo L (0,3l)

Prosecco Frizzante, Holundersirup, Minze, Soda, Zitrone

8

Grapefruit Spritz L 3 (0,3l)

Prosecco Frizzante, Pink Grapefruit, Soda, Grapefruit

8

Pampelle Spritz L 2 (0,3l)

Prosecco Frizzante, Pampelle Aperitif, Soda, Grapefruit

8

Limoncello Spritz L (0,3l)

Prosecco Frizzante, Limoncello, Soda, Zitrone

8

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**

// LONGDRINKS

Gin Tonic (0,3 l)

Tonic Water mit Gin Sul

8

Rum Cola (0,3 l)

Cola mit Havana Club Rum

8

Whiskey Cola (0,3 l)

Cola mit Jim Beam Whiskey

8

Vodka Lemon (0,3 l)

Bitter Lemon, Absolut Vodka, Zitronenschnitz

8

Gin Sul (4 cl)

6.5

Havana Club Rum (4 cl)

5.5

Jim Beam Whiskey (4 cl)

5.5

Absolut Vodka (4 cl)

5.5