



// 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 ^{13C}

Drei Eier mit Schinken, Käse, Tomaten und Schnittlauch

12

Bauern Omelette ^{13C}

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

15

Getoastetes Bauernbrot mit Dip ^{A1}

6

Kleine Wurst- oder Käseauswahl ^{G13}

7

Croissant mit Butter und Marmelade ^{A1G}

4.7

Kross gebratener Frühstücksspeck ¹³

3

Frische Avocado

5

// DELI-SPECIAL'S

Deli Schinken-Käse-Toast ^{A1CG13}

12

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

Avocado Brot ^{A1CEH1H2H3H5} (ohne Ei und Pesto Vegan)

13

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

French Toast ^{A1CG}

10

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

Pancakes ^{A1CG13}

10

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

// A LA CARTE

Gemügesticks

4

Brötchen ^{A1}

2.3

Butter ^G / Marmelade / Nutella / Honig

1.2

Tomate & Mozzarella mit Kräuterpesto ^{GEH1H2H3}

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, Romanasalat 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 ^{G11}	klein 3.6	groß 4.6
Milchkaffee ^{G11}		4.6
Latte Macchiato ^{G11}		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 ELLI'S 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 ^{A1CGH}	4.8
Wenig Mürbteig, frischer Apfel vom Markt und Nuss-Butterstreusel mit Zimt	
Rüblikuchen ^{CGH}	4.8
Glutenfreier Karotten-Nusskuchen mit Frischkäsetopping	
Käsekuchen ^{A1CG}	5.2
Der Klassiker mit echter Vanille, Quark und Baiser Haube Und nein, das Rezept können wir leider nicht verraten...	
Zimtschnecke ^{A1CG}	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 EGH1 H2 H3 H5 I **12**

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

Caesar Salad A1 B C D G J 1 2 4 11 **18**

Eine große Portion knackiger Romanasalat mit Caesar-Dressing, BBQ-Garnelen, gehobeltem Grana Padano und Kräuterbrotröstons

Bunter Gartensalat A1 C G I J **11**

Blattsalate mit Deli-Joghurdressing, schwäbischer Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuter-Brotröstons

dazu gebratener Ziegenkäse oder geröstete Maultaschenstreifen je 5

Oriental-Bowl E G H1 H2 H3 H5 **17**

Wassermelone mit Bulgur, Hirtenkäse, Chinakohl mit etwas Condimento, Honig-Joghurt-Dip, Sweet-Pepper-Drops und karamellierte Salz-Nüsse

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 Deli-Joghurdressing

„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 I J L 3 **17**

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

Maultaschen A1 C G I J **18**

Geröstete Maultaschen mit Ei dazu Blattsalate mit Deli-Joghurdressing und schwäbischem Kartoffelsalat

BBQ-Quesadilla A1 C G L 1 2 4 11 **19**

Getoasteter Weizen-Tortilla gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu Blattsalate mit Deli-Joghurdressing

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 <small>A3 im Steinkrug (0,5 l)</small>	5
Sanwald Hefeweizen <small>A3 (0,5 l)</small>	5
Sanwald Hefeweizen <small>A3 alkoholfrei (0,5 l)</small>	5
Schwaben Bräu Freibier <small>A3 alkoholfrei (0,33 l)</small>	4

// BIER VOM FASS

Kellerbier <small>A1 (0,4 l)</small>	4.4
Radler <small>A1 Kellerbier mit 7Up (0,4 l)</small>	4.4
Almradler <small>A1 Kellerbier mit Almdudler (0,4 l)</small>	4.4

// DELI SUMMER DRINKS

Holunderblütenschorle <small>Mit frischer Minze und Zitrone im "Country Jar", dazu Tübinger HolunderBlütenWunder</small>	5
Mint & Grapefruit Lemonade <small>im "Country-Jar"</small> <small>Thomas Henry Grapefruit, frisch gepresster Limettensaft, Vanillesirup, frische Minze, Grapefruit, Salz und Soda</small>	6

// ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



// APERITIF, WEIN & SEKT

Frozen Aperol L₂ (0,3l)

Prosecco Frizzante, Orangensaft, Aperol,
Amaro Montenegro, Orange und Minze

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

Amadeus 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

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

Gin Sul (4 cl)

Havana Club Rum (4 cl)

Jim Beam Whiskey (4 cl)

Absolut Vodka (4 cl)

9

8

8

8

8

8

8

8

8

8

6.5

5.5

5.5

5.5