



## // RUND UMS EI

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

### Frühstücksei <sup>c</sup>

6 Minuten gekocht

### Spiegeleier <sup>c</sup>

Zwei Freilandeier

### Rühreier <sup>c</sup>

Drei Eier mit Schnittlauch

### Omelette <sup>13 c</sup>

Drei Eier mit Schinken, Käse, Tomaten und Schnittlauch

dazu:

### Kross gebratener Frühstücksspeck <sup>13</sup>

### Tomate & Mozzarella mit Kräuterpesto <sup>G E H1 H2 H3</sup>

### Frische Avocado

2

5

7

11

3

6

5

## // FRÜHSTÜCK

### Senner Frühstück <sup>A1 G</sup>

13.5

Schweizer Bauernkäse, Allgäuer Bergkäse, Mozzarella mit Kräuterpesto und Camenbert, Gemüsesticks, Radieschen-Dip, Butter, ein Brötchen und Brot

### Mediterranes Frühstück <sup>A1 G E H1 H2 H3 H5</sup>

15.5

Antipasti aus Zucchini, Pilzen, Paprika und Oliven dazu Tomate, Mozzarella mit Kräuterpesto und Bauernbrot

### Markt Frühstück <sup>A1 G 13</sup>

16.5

Italienische Landsalami, gekochter Schinken, hausgemachter Putenroastbeef, Schweizer Bauernkäse, Allgäuer Bergkäse, Camenbert, 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

## // FÜR DIE KIDS

### Croissant mit Nutella & frisches Obst <sup>A1</sup>

6

### Toast mit Rührei & frisches Obst <sup>A1 C</sup>

8

### Gemüsesticks

4



## // MÜSLI, OBST & JOGHURT

**Overnight Oats** <sup>A5 G H2</sup>  7


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

**Bircher Müsli** <sup>A5 G</sup>   (ohne Joghurt Vegan) 7

Haferflocken, Sultaninen, Äpfel, Himbeeren, Beeren und Joghurt

**Obstsalat**  7

Frisches, saisonales Obst

**Crunchy-Joghurt** <sup>A1 A2 A3 A4 A5 E G H1 H2 H3 H5</sup>  7

Mit Honig, Knusperflakes, Waldbeeren und Salzkaramel-Nüssen

## // A LA CARTE

**Getoastetes Bauernbrot mit Dip** <sup>A1</sup> 6

**Kleine Wurst- oder Käseauswahl** <sup>G 13</sup> 7

**Croissant mit Butter und Marmelade** <sup>A1 G</sup> 4.7

**Gebratener Frühstücksspeck** <sup>13</sup> 3

**Gemügesticks** 4

**Brötchen** <sup>A1</sup> 2.3

**Butter** <sup>G</sup> / Marmelade / Nutella / Honig 1.2

## // FRÜHSTÜCKSPECIALS

**Hüttenkäse Bowl** <sup>G</sup>  7

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

**French Toast** <sup>A1 C G</sup>  10

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

**Deli Schinken-Käse-Toast** <sup>A1 C G 13</sup> 11

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

## // DAILY BREAKFAST

**Avocado Brot** <sup>A1 C E H1 H2 H3 H5</sup>   (ohne Ei & Pesto Vegan) 11

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

**Pancakes – nur am Wochenende** <sup>A1 C G 13</sup>  10

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



## // 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.

<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	einfach <b>2.5</b>	doppelt <b>3.5</b>
<b>Kaffee</b> <sup>11</sup>	klein <b>3</b>	groß <b>4</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>G11</sup>	klein <b>3.5</b>	groß <b>4.5</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>G11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sup>G11</sup>		<b>4.5</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup>		<b>4</b>
<b>Kaffeespezialitäten mit Hafermilch</b>		<b>+ 1</b>

**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:

<b>Apfelkuchen</b> <sup>A1CGH</sup> (1 Stück)	<b>4.6</b>
Wenig Mürbteig, frischer Apfel vom Markt und Nuss-Butterstreusel mit Zimt	
<b>Rüblikuchen</b> <sup>CGH</sup> (1 Stück)	<b>4.6</b>
Glutenfreier Karotten-Nusskuchen mit Frischkäsetopping	
<b>Käsekuchen</b> <sup>A1CG</sup> (1 Stück)	<b>5</b>
Der Klassiker mit echter Vanille, Quark und Baiser Haube Und nein, das Rezept können wir leider nicht verraten...	
<b>Zimtschnecke</b> <sup>A1CG</sup> (1 Stück)	<b>4</b>
Ofenfrische Hefe-Zimtschnecke mit Zimt & braunem Zucker Mit Vanillesauce	<b>+ 2</b>

## FRAGT AUCH NACH DEM SAISONAL WECHSELNDEN KUCHENANGEBOT





## // DELI'S KITCHEN

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

<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> <sup>H</sup>	<b>9</b>	<b>Käsespätzle</b> <sup>A1CGJL3</sup>	<b>17</b>
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen		Handgeschabte Spätzle mit Sahne, Bergkäse, gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	
<b>Käsetoast &amp; Tomatensuppe</b> <sup>A1EGH1H2H3H5I</sup>	<b>12</b>	<b>Maultaschen</b> <sup>A1CGIJ</sup>	<b>18</b>
Geröstetes Bauernbrot mit Bergkäse und Pesto, dazu fruchtige Tomatensuppe mit Gartenkräutern		Geröstete Maultaschen mit Ei, Blattsalat und hausgemachtem Kartoffelsalat	
<b>Gartensalat</b> <sup>A1CGIJ</sup>	<b>11</b>	<b>Linzen mit Spätzle</b> <sup>A1C113</sup>	<b>18</b>
Blattsalate mit Deli-Hausdressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuter-Brotcroûtons		Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
<b>Tandoori-Bowl</b> <sup>EH1H2H3H5L</sup>	<b>18</b>	<b>Schnitzele</b> <sup>A1CG</sup>	<b>20</b>
Warmer Kokos-Basmatireis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, Chili-Mango, Edamame Bohnen, Blattspinat mit Condimento und Karamell-Salznüssen		In Butterschmalz ausgebackene panierte Schnitzel vom Schweinefilet mit schwäbischem Kartoffel- & Gurkensalat	
<b>Deli "Chegg" Burger</b> <sup>A1CGJL</sup>	<b>19</b>	<b>Ama Deli Bauernhofeis</b> <sup>im Weckglas (150 ml)</sup>	<b>5</b>
Rinderhacksteak im Brioche-Bun mit Salat, Tomatensalsa, hausgemachter Bolognese mit Gurken, Zwiebeln, Cheddar Käse und Spiegelei		Verschiedene Sorten Eis aus tagesfrischer Kuhmilch und Sahne. Hergestellt am Rande des Schwarzwaldes auf dem Hof der Familie Müller	
<b>Dazu:</b>		Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet und Zitronensorbet <sup>A</sup>	
<b>Ziegenkäse</b> angebraten <sup>G</sup>	<b>6</b>		
<b>Maultaschenstreifen</b> geröstet <sup>A1C1J</sup>	<b>6</b>		
<b>Paniertes Schnitzel</b> in Butterschmalz ausgebacken <sup>A1C</sup>	<b>7</b>		

**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

<b>CD HELL</b> <small>A3 im Steinkrug (0,5 l)</small>	<b>4.8</b>
<b>Sanwald Hefeweizen</b> <small>A3 (0,5 l)</small>	<b>4.8</b>
<b>Sanwald Hefeweizen</b> <small>A3 alkoholfrei (0,5 l)</small>	<b>4.8</b>
<b>Schwaben Bräu Freibier</b> <small>A3 alkoholfrei (0,33l)</small>	<b>4.0</b>

## // BIER VOM FASS

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

## // DELI HOT DRINKS

<b>Hot Ginger Tea</b> im "Country-Jar" <small>Mit frischem Ingwer und Zitrone, wahlweise mit Holunderblütensirup, Holunder-Rhabarbersirup oder Holunder-Quittensirup</small>	<b>6</b>
<b>Glühwein</b> Schloss Affaltrach <small>Milder, gehaltvoller, Fruchtbetonter Glühwein aus Dornfelder und Spätburgunder mit feinen Noten aus Zimt, Nelken und Orangenschalen</small>	<b>4</b>
<b>Bio-Holunderpunsch</b> <small>Beutelsbacher Fruchtsäfte</small> <small>Erliesene Früchte aus Apfel, Orange und Holunderbeeren</small>	<b>4.5</b>

## // ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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



## // APERITIF, WEIN & SEKT

### **Aperol Spritz** L2 (0,3l)

Prosecco Frizzante, Aperol, Soda, Orange

8

### **Hugo** L (0,3l)

Prosecco Frizzante, Holundersirup, Minze, Soda, Zitrone

8

### **Grapefruit Spritz** L3 (0,3l)

Prosecco Frizzante, Pink Grapefruit, Soda, Grapefruit

8

### **Pampelle Spritz** L2 (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)

(0,2 l) **8** (0,75 l) **28**

## // LONGDRINKS

### **Gin Tonic** (0,3 l)

Tonic Water mit Roku Japanese Craft Gin

8

### **Rum Cola** (0,3 l)

Cola mit Brugal Ron Añejo Rum

8

### **Whiskey Cola** (0,3 l)

Cola mit Jim Beam Whiskey

8

### **Vodka Lemon** (0,3 l)

Bitter Lemon, Absolut Vodka, Zitronenschnitz

8

### **Roku Japanese Craft Gin** (4 cl)

6.5

### **Brugal Ron Añejo Rum** (4 cl)

5.5

### **Jim Beam Whiskey** (4 cl)

5.5

### **Absolut Vodka** (4 cl)

5.5