

salate & kleine gerichte

Salat Putenbrust*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, mariniertem Putenbrustspieß und Ananas-Melonen-Chutney	13,90
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Tagessalat	6,90
	große Portion	10,80
Buddha Bowl	Quinoa, Baby-Spinat, Karotten, Heckengäu-Linsen, geröstete Cashewkerne, Apfel, Sprossen, Sesam und Minze, mit Chili-Tahini-Sauce	9,80
Zum Salat oder Bowl:	Marinierter Putenspieß	+ 4,00
	Roastbeefstreifen	+ 5,50
	Buntbarschfilet	+ 5,00
Lachsstrudel	Hausgemachter Lachsstrudel mit Blattspinat und Frischkäse mit Schnittlauch-Sauerrahmdip, dazu bunter Salat mit Joghurtdressing	12,50
„Volles Brett“	Schwaben und die Schweiz vereint, im Weckgläsle mit Brotauswahl serviert * Schwäbischer Wurstsalat mit Fleisch- und Schwarzwurst, Gurken und Zwiebeln * Schweizer Wurstsalat mit Fleischwurst und Emmentaler, Gurken und Zwiebeln * Knackige Radieschen auf Salatbett mit Joghurtdressing und Schnittlauch	13,90

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	5,60
	große Portion	8,50
Petersilienwurzel	Cremige Petersilienwurzelsuppe mit frittiertem Grünkohl	6,40
	große Portion	9,80
Tagessuppe	Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	5,60
	große Portion	8,50

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	12,80
Maultaschen*	Geschmälzte Maultaschen sm mit Kartoffel- und Blattsalat	13,90
Gaisburger Marsch*	Schwäbischer Eintopf mit Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Gemüse, Kartoffelschnitt und Spätzle	10,70
Kleine Schwabenreise	Eine geschmälzte Maultasche, Heckengäu-Linsen mit Saitenwurst, Kartoffelsalat und Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch	14,70
Cordon Bleu	Paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Hinterschinken sm und Emmentaler, dazu Champignons in Rahm und hausgemachten Spätzle	16,50
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Hällischen Rinderrücken, medium gebraten, mit Lemberger-Sauce und hausgemachten Spätzle	24,80
Schwabenteller	Zwiebelrostbraten vom Hällischen Rind mit geschmälzter Maultasche ^o , Kartoffelsalat und Käsespätzle	31,80

craft beer

Maisel & Friends Pale Ale bitter - fruchtig 5,2% **0,33 l 4,60**

Aus Bayreuth. Im Stil des amerikanischen Pale Ales. Hopfen: Herkules, Amarillo, Chinook, Citra und Simcoe. Mit Zitrus- und Maracujanote und leicht karamelligem Malzprofil

Cast Red Ale rötlich - vollmundig - malzig 5,3% **0,5 l 6,30**

Aus Stuttgart. Hopfen: East Kent Golding. Geschmack nach frisch gebrühtem Kaffee, weichem Karamell, ofenfrischen Keksen und Röstaromen. Warm und rund.

In your face IPA hopfig - fruchtig 6,8% **0,33 l 4,90**

Von Crew Republic aus Unterschleißheim. Hopfen: Centennial, Chinook, Simcoe, Citra und Herkules. Hell, trocken und aggressiv hopfig. Pilsener-, Münchner und Crystalmalz.

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an.

mittagstisch & kuchen-spezial

Lecker Mittagessen (Montag bis Freitag von 11:30 bis 18:00 Uhr oder solange Vorrat reicht) und Stempel sammeln. Mit dem 10. Stempel auf Ihrer Bonuskarte erhalten Sie einen Gutschein für zwei Personen zu unserem Kuchen-Spezial
Kuchen-Spezial (Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr)
Selbstgebackener Kuchen mit einem Kaffee nach Wahl ab 5,40

AMA tasting menü

Unsere Köche kombinieren für Sie ein leckeres Menü aus unseren Produkten. Lassen Sie sich verwöhnen. Unser Serviceteam berät Sie sehr gerne! Das Menü bieten wir **ab 2 Personen** an.

3-Gang-Tasting-Menü pro Person 27,00
Inklusive Weinreise (je 0,1l) pro Person 32,00

Mit zwei Weinen von Maximilian Dinter, MAXWEIN, Stuttgart-Obertürkheim
Riesling „Hand und Fuß“, trocken & Trollinger #Weinstieg

international

„AMA“-Burger	Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind im Cornbread mit Salsa Rosso, Eisbergsalat, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate, Bacon und Cocktailsauce, dazu Steakhouse Fries	15,50
Veggie-Burger	Fleischlose Alternative mit Gemüse-Kartoffel-Bratling	13,50
Zum Burger	Zusätzlich Bergkäse	+1,50
Piadina	Getoastetes Fladenbrot mit Putenbrust, Tomate, Ricotta, Rucola und Bergkäse	13,70
Pasta*	Penne mit Gorgonzolasauce, Blattspinat, Birne, gerösteten Kernen und Gran d'Oro	13,50
Tafelspitz*	Im Gemüsesud gegartes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	17,80
Schweinefilet*	Medaillons vom Hällischen Schwein mit Estragonrahm, glasierten Karotten und Kartoffelgratin	17,50
Buntbarsch*	Gebratenes Filet vom Buntbarsch, dazu Tomatensugo und Pilaw-Reis mit Erbsen	16,90

nachtisch & knabbereien

Cream Cheese	Frischkäse, Birne und Heidelbeere im Glas geschichtet, mit karamellisierten Mandelblättchen	6,80
Kaiserschmarrn	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Bauernhofeis Vanille und Apfelmus	9,50
Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Zum Nachtisch einen Kaffee?		
Wählen Sie zwischen Cappuccino, Latte oder Schümli		+ 2,00
Oliven	Marinierte griechische Oliven mit Bauernbrot serviert	5,00
Barmix-Nüsse	Nüsse und Cracker im „Gläsle“ in der Bowl	3,20 5,50

bauernhof-eis

Am Rande des Schwarzwaldes liegt der Hof der Familie Müller. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt. Lassen Sie sich verführen!

Bauernhofeis 1 Kugel 2,80

Vanille, Schokolade, Johannisbeere, Zitrone,

Knusper-Karamell, oder „AMADEUS“

unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.

calderón - ron de hispañola

Hochwertiger, brauner Rum aus der Karibik mit Einflüssen aus Nicaragua, der Dominikanischen Republik, Trinidad Tobago & Panama. Die Destillate werden im Pot Still-, und Column Still-Verfahren hergestellt. Der Reifeprozess findet im sogenannten Solera Verfahren statt. Nur in kleinen Chargen von Hand abgefüllt! Sehr weich mit einer dezent süßen Note.

Años 12 2 cl / 4 cl 6,90 / 13,00

Años 18 2 cl / 4 cl 8,50 / 15,60

Liebe Gäste, eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie gerne an unserem Empfangsdesk.