

Salate, Bowls und Kleinigkeiten

Salat mit Hähnchenbrust*	14,00
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gegrillten Hähnchenbrust-Spießen und pikantem Ananas-Melonen-Chutney	
Gemischter Salat	7,50
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat	
große Portion	11,50
Burrata	14,50
Cremiger Mozzarella mit Strauchtomaten, Basilikum-pesto, Olivenöl und Balsamico, dazu Olivenbrot	
„Soul Bowl“	17,00
Couscous mit Wasabi-Soja-Vinaigrette, Thunfisch-Tatar, Wakame-Salat, Edamame, Wassermelone, Babyspinat, Rettich, Sesamsaat und Kresse	
Zum Salat:	
Gegrillte Hähnchenbrust-Spieße	+ 4,00
Paniertes Schnitzelchen	+ 4,50
Gegrillte Kalamari-Streifen	+ 6,50
Zucchini-Puffer	+ 4,00
„Volles Brett“	
Drei Weckgläser auf dem Eichenbrett serviert:	14,50
* Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Limette	
* Zucchini-Puffer mit Hirtenkäse und Joghurt-Dipp	
* Frischer Rettich	
serviert mit Bauernbrot	
Riesengarnelen*	16,50
Bunter Couscous-Salat mit Paprika, Gurke, Tomate, Minze und Kräutern, dazu gegrillte Garnelen mit Ingwer, Chili und Ananas-Melonen-Chutney	
Suppen	
Flädlesuppe	6,00
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und Schnittlauch	
große Portion	9,50
Karotten-Orangen-Suppe	6,50
mit Olivenöl, etwas Thymian und Sahne	
große Portion	10,50
Tagessuppe	6,00
Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	
große Portion	9,50

Schwäbisch

Käsespätzle*	13,50
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	
Maultaschen*	15,00
Geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalaten	
<i>oder</i> geröstet mit Ei	16,00
Schnitzel*	16,50
Paniertes Schnitzel aus dem Filet vom Hällischen Schwein mit Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalat	
Kleine Schwabenreise	16,50
Geschmälzte Maultasche, paniertes Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	25,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Hällischen Rinderrücken, medium gebraten, mit Lemberger-sauce und hausgemachten Spätzle	

International

„S´AMA“-Burger - unser spezieller Summer-Burger	16,50
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche-Bun mit Melonensalsa, Eisbergsalat, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Steakhouse Fries	
auch mit Süßkartoffel-Pommes	+1,50
Ketchup oder Mayo	+0,50
Burrito	15,00
Gefüllter Weizenmehlfladen mit Hackfleisch, Salsa, Mais, Kidneybohnen, Chili, Cheddar und Mozzarella, dazu Eisbergsalat und Guacamole	
Pasta*	13,50
Penne mit pikanter Thai-Curry-Sauce, Zitronengras, Ingwer, asiatischem Gemüse, Mu-Err-Pilze und Sprossen	
Flank Steak	22,00
Medium gegrillte Tranchen vom Weiderind mit BBQ-Sauce glasiert, dazu Pfannengemüse und Bauernbrot	
Pfeilkalmar*	17,00
Gegrillte Kalamari-Streifen mit Knoblauchöl, frischer Petersilie, Limetten-Mayonnaise und Romanasalat mit Balsamico-Dressing, dazu Bauernbrot	

Mittags essen im AMA

Ab sofort gibt es bei uns die **Tagesempfehlung** bis 18:00 Uhr oder solange der Vorrat reicht. Immer frisch, immer lecker und zu einem attraktivem Preis.
Alle Gerichte bieten wir Ihnen auch zum **Mitnehmen** an und wenn es mal schnell gehen soll, rufen Sie uns vorher an und bestellen einfach vor (0711-292678).

Nachtisch

Creme Brulée	6,50
Gebrannte Crème	
Joghurt-Mousse	7,00
Mit eingemachtem Weinbergpfirsich im Glas serviert	
Hausgemachter Kuchen	ab 3,80
Unser Team sagt Ihnen was wir heute gebacken haben	
Zum Kuchen oder Nachtisch einen Kaffee?	
Wählen Sie zwischen Cappuccino, Latte, Schümli	+ 2,20
Eiskaffee mit 2 Kugeln Bauernhofeis Vanille	7,00
Eischokolade mit Vanille- und Schokoladeneis	7,00

Bauernhof-Eis vom Haselstaller Hof in Wildberg

1 Riesenkugel Bauernhofeis	3,00
Vanille, Schokolade, Johannisbeere, Zitrone, Knusper-Karamell, oder „AMADEUS“ (Pistazieneis mit Schokolitsplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen)	

Summerdrinks

Spicy Ginger Fizz - erfrischend scharf -	8,00
Thomas Henry Spicy Ginger, Larios Gin, Zitrone und Soda	
Pampelle Smash	8,00
Pampelle Aperitif, Prosecco, Soda & Grapefruit	
Fresh Lemonade (1l)	9,00
Hausgemachte Limonade mit frisch gepresstem Limetten- & Zitronensaft, Johannisbeeren, Zitronen- & Limettenscheiben	
Schwäbisches Wiesenobst Cider 0,33l	4,90
Aus alten Apfelsorten und Weinbirnen, Manufaktur Jörg Geiger	
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda & Orange	7,20
Hugo Prosecco, Holundersirup, Minze & Zitrone	7,20
Lillet Cherry	7,20
Lillet, Thomas Henry Cherry Blossom & Orange	
Pimm's Cup	7,50
Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone	