

HERZLICH WILLKOMMEN!



Schmecken Sie den Süden

Wir „**Schmeck den Süden**“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen! Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „**Schmeck den Süden**“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region. Dafür steht der baden-württembergische Löwe , mit dem das Gericht gekennzeichnet ist und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Das sind die Kernpunkte der „**Schmeck den Süden**“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Trumic & das Amalienhof - Team

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

VORSPEISEN



AMALIENHOF

KARTOFFELSUPPE	  	4,50 €
FLÄDLESUPPE		4,50 €
BLATTSALAT mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette		8,50 €
FELDSALAT AN HAUSDRESSING 		6,90 €
mit gebratenen Champignons und Cranberries		

SALATE

SALAT mit Putenstreifen		8,90 €
SALAT mit Rinderstreifen	 	16,80 €
SALAT mit gebratenen Maultaschen	 	12,80 €
GROSSER Salatteller	 	6,50 €

jeweils mit Baguette

Für unsere Kleinen:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	5,90 €
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße	3,90 €
Räuberteller mit Besteck	0,00 €



Gerne würden wir sie begrüßen zu . . .

. . . einem exklusiven Brunch bei uns auf dem Berg, in gemütlicher Atmosphäre. Im Sommer auch auf unserer Terrasse!

Inklusive Kaffee, Tee, verschiedenen Säften und einem Glas Sekt

Auf unserem liebevoll gedeckten Buffet finden sie wie immer regionale Köstlichkeiten sowie auserwählte Spezialitäten.

Wir richten für Sie ein reichhaltiges Frühstück, Mittagessen (mit vegetarischem Hauptgang)

und ein leckeres Dessert zum Abschluss.

Wann?

Sonntag, 23.02.2020	Sonntag, 29.03.2020	Oster-Montag, 13.04.2020
Sonntag, 26.04.2020	Pfingst-Sonntag, 31.05.2020	Sonntag, 05.07.2020
Sonntag, 26.07.2020	Sonntag, 30.08.2020	Sonntag, 04.10.2020
Sonntag, 25.10. 2020	Sonntag, 29.11. 2020	Samstag, 26.12. 2020

Wie lange? von 11:00 bis 14:00 Uhr

Wie viel? 29,50 € / P. (Kinder bis 2 pro Jahren kostenlos, Kinder bis 7Jahre 8€)

Wir freuen uns auf Sie!

Reservierung erforderlich!

HAUPTSPEISEN



SAUERBRATEN   mit selbstgemachte Serviettenknödel	13,90 €
WENGERTER PFÄNNLE vom Schweinefilet   mit hausgemachte Spätzle und einer Riesling - Champignonrahmsoße	14,90 €
SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN   mit Zwiebeln und hausgemachte Spätzle	21,80 €
ROSTBRATEN mit Brot  	20,90 €
RINDERGESCHNETZELTES in Pfefferrahmsauce mit Kroketten	21,80 €
RUMPSTEAK   mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes	21,80 €
ZANDER mit pikanten breiten Bohnen-Tomatengemüse und Drillinge	17,50 €
SCHNITZEL „WIENER ART“ paniert mit Pommes Frites	11,90 €
SCHNITZEL „WIENER ART“ paniert mit Brot	9,90 €
PUTENSCHNITZEL paniert oder natur mit Pommes Frites	12,50 €
GESCHMELZTE MAULTASCHEN   mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	13,50 €
MAULTASCHEN MIT EI   und selbstgemachtem Kartoffelsalat	14,50 €

Alle Soßengerichte können auch mit unserer
speziellen Wildmuskatbratensoße bestellt werden.

VEGETARISCH



~~zum Abendessen~~

KICHERERBSENPFANNE 	10,90 €
mit Gemüse und Cocos-Curry-Sauce	
KÄSESPÄTZLE	9,50 €
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
KARTOFFELSUPPE hausgemacht   	5,90 €
mit Bauernbrotcroutons	
gebackene SÜSSKARTOFFEL	9,90 €
mit Tomaten, Ruccola, Parmesansplitter & Petersilie-Knoblauchdip	
200G KÄSEWÜRFEL zum Wein	4,50 €
mit Zwiebeln	

BEILAGEN

POMMES  	2,90 €
SPÄTZLE    	2,90 €
SPÄTZLE MIT SOSSE  	3,20 €
KARTOFFELSALAT	3,20 €
KROKETTEN 	2,90 €
KLEINER BEILAGENSALAT   	3,50 €

Unsere „Schmeck den Süden“-Lieferanten sind:

	Wildspezialitäten:	aus der Jagd aus unseren heimischen Wäldern
	Schweinefleisch:	Metzgerei Kurz, Schorndorf
	Rindfleisch:	Metzgerei Kurz, Schorndorf
	Salat, Obst, Gemüse:	Gärtnerei Ehmer/Luithle, Ilsfeld-Auenstein
	Eier, Freilandhaltung:	Bauernhof Föll, Sauserhof
	Mehl:	Stiftsmühle, Oberstenfeld & Frießinger Mühle, Bad Wimpfen

DESSERT



EIERLIKÖRBECHER 5,40 €
(EIS, SAHNE, EIERLIKÖR, HASELNUSSKROKANT)

VANILLEEIS mit heißen Himbeeren 5,40 €

ZITRONENEISBECHER laktosefrei vegan 5,40 €

BIRNE HELENE 5,20 €
mit 2 Kugeln Vanille-Eis und Schokosauce

SCHWARZWALDBECHER (3 Kugeln) 5,20 €
mit eingelegten Früchten und Sahne

heisser SCHOKOKUCHEN in der Tasse 5,50 €
mit Vanilleeis

... und dazu noch einen passenden Wein!

KINDEREIS (1 Kugel) 1,00 €

BIENE MAJA EISBECHER (2 Kugeln) 2,30 €

GEMISCHTES EIS (3 Kugeln) 3,80 €

VERSCHIEDENE KUCHEN ab 3,10 €

UND TORTEN ab 3,50 €

PORTION SAHNE 0,50 €

WARME GETRÄNKE



KAFFEE

Cafe Creme ¹⁴	2,50 €
Cafe Creme koffeinfrei	2,50 €
Irish Coffee ¹⁴	5,20 €
Latte Macchiato ¹⁴	3,50 €
Milchkaffee ¹⁴	2,90 €
Cappuccino ¹⁴	2,90 €
Espresso ¹⁴	2,30 €
Espresso dupio ¹⁴	3,50 €
Espresso Macchiato ¹⁴	2,50 €

**Intensiv und vielversprechend ist der Duft, golden glänzt die Crema und dann der erste Schluck:
ein fein abgestimmtes, vollmundiges Aroma.**

Das Geheimnis dieses Genusses liegt in der Philosophie von Seeberger als einer der ältesten Kaffeeröster in Deutschland.

Gerne bieten wir Ihnen auch laktosefreie Milch zum Kaffee.

Heiße Schokolade	2,70 €
------------------	--------

TEE

Jasmin	2,70 €
Orange Safari Rooibos/Vanille/Orange mit Saflorblütenblättern	2,70 €
High Darling Darjeeling sortenreiner Plantagentee	2,70 €
Master Mint	2,70 €
Team Spirit Grüntee /Kräuter mit Lemongrass & weißem Tee	2,70 €

**Puren Teegenuss in hoher Qualität mit samova erleben. Edler Bio-Tee aus nachhaltigem Anbau
in vielen verschiedenen leckeren Sorten.**

14=enthält Koffein



Freitag, 14.02.2020 Requiem für einen Don



Wir befinden uns im Chicago der 30iger Jahre. Verschiedene Mafia-Clans streiten um die Macht und auch innerhalb der weitverzweigten Familien und Sippen gibt es immer wieder erbitterte Kämpfe.



Freitag, 07.03.2020 Tratschweiber

Fleckabut2er

Die zwei Tratschweiber Berta Naseweis und Mechthild Metzger verstehen sich blendend, vor allem weil ihnen im ganzen „Flecka nix naus goht“. Der „schwule“ Friseur kämpft um seine Existenz und Max, der unterdrückte Ehemann von Mechthild ums Überleben. Ein Lotto-Gewinn bringt reichlich Unruhe ins Dorfleben. Als der alleinlebende Karl dann auch noch Damenbesuch bekommt, kennt der Dorfratsch keine Grenzen mehr...



Samstag, 14.03.2020 Testament á la Carte



Prof. William Chattney ist tot. Er war ein berühmter Wissenschaftler. Bevor jedoch das Testament verlesen werden kann, muss das Leben des Verstorbenen mit Hilfe der Gäste rekonstruiert werden.

Wer hat Chattney wie getötet? Woran hat er geforscht? Und welches Geheimnis nahm er mit in's Grab?



Samstag, 28.03.2020 Ü30 & Überfordert!

Dollingerie

Anfang 30, ledig, kinderlos? Ein Grund zur Panik! Felixa Dollinger und Christina Rieth beleuchten mit rasantem Wortwitz und jeder Menge Charme die Probleme des Alterwerdens. Denn die Generation 30+ steht unter Druck!



Samstag, 24.04.2020

Sherlock Holmes und die vergiftete Maultäschlesupp



Ja, Sie haben richtig gelesen, den berühmten Meisterdetektiv Sherlock Holmes und meine Wenigkeit, Dr. Watson, hat es ins schwäbische Ländle verschlagen. Ein Mundartkrimi steht an, ein äußerst kniffliger Fall.

Die Befragung der Zeugen, des Gerichtsmediziners und einiger der Dinnergäste lässt so manches Unschuldslämmle im Saal verdächtig erscheinen.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Afri-Cola ^{1,2,3,14} , Bluna ^{1,2,3} , Spezi ^{1,2,3,14} , Bluna Citrone ² ,	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Afri-Cola light ^{1,2,3,10,11,14}	Flasche 0,33 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale ¹ , Tonic ¹³ , Bitter Lemon ^{3,13}	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,50 €
Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	3,10 €
hausgemachte Limonade:		
Granate	0,30 l	4,50 €
Granatapfelsirup ^{1,3} , Zitronensaft, Apfelsaft, Granatapfel, Apfel		
Ensinger "bio"		
„Medium“ oder „Still“	0,75 l	4,80 €
	0,25 l	2,80 €
Streker Säfte und Nektar:		
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,2 l	2,50 €
Rhabarber Nektar, Johannisbeeren Nektar	0,2 l	2,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,50 €
Saftschorle groß	0,4 l	3,50 €
Rhabarber-Schorle, Johannisbeer-Schorle	0,4 l	3,90 €

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 10=mit Süßungsmittel, 11=enthält eine Phenylalaninquelle,
14=Coffeinhaltig

UNSERE WEINKARTE

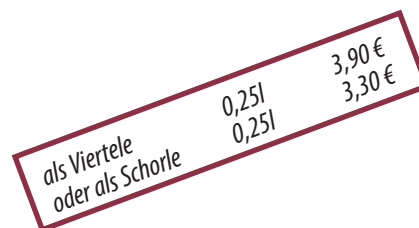
süß ◆◆◆◆



ROSÉ		0,75l	0,25l	0,10l
....	Musketto Rosé ◆◆◆◆ A: 11,0 • RZ: 28,6 • S: 4,7 Tolles Muskataroma, prickelnd und mild			
2017	Samtrot Weißherbst Kab. ◆◆◆◆ A: 11,0 • RZ: 17,8 • S: 5,2 Duftig, harmonisch, elegant	13,70	5,00	2,20
2017	Muskat-Trollinger WH ◆◆◆◆ A: 12,0 • RZ: 16,8 • S: 4,8	13,90	5,20	2,30
2018	Steinberg Rosé Saignée ◆◆◆◆	14,90	5,60	2,40

Einfach gut aus der Literflasche

- Trollinger- Lemberger QbA
- Trollinger QbA, Trollinger QbA trocken
- Trollinger Weißherbst QbA
- Riesling QbA, Riesling QbA trocken



SEKT

	0,75l	0,10l
■ Blanc de Blanc trocken	17,00	3,00
■ Rosé trocken	18,50	3,20
■ Riesling trocken 0,75l	19,00	
■ Wildmuskat trocken 0,375l	18,00	
■ Wildmuskat doux 0,375l	18,00	

UNSERE WEINKARTE

süß ◆◆◆◆



	ROT	0,75l	0,25l	0,10l
2017	■ Muskat Trollinger ◆◆◆◆ A: 11,5% · RZ: 22,2 · S: 4,3	16,50	6,20	2,70
2016	■ Samtrot Kabinett ◆◆◆◆ <i>Harmonisch und elegant</i> A: 12,0 · RZ: 21,2 · S: 4,1	13,90	5,20	2,30
....	■ Steinberg rot ◆◆◆◆ <i>Der neue kräftige unter den Rotweinen</i> A: 13,0% · RZ: 6,9 · S: 5,1	14,90	5,60	2,40
2015	■ Trollinger Fels ◆◆◆◆ <i>Echt schwäbisch - aber viel zu schade für's Henkelglas</i> A: 13,0% · RZ: 5,3 · S: 4,3	16,90	6,30	2,80
....	■ Pinot Noir trocken ◆◆◆◆ A: 13,5% · RZ: 5,2 · S: 5,1 <i>Zartaromatischer Burgundertyp, feinwürzig, harmonisch mit dezenter Holznote</i>	13,90	5,20	2,30
2014	■ Spätburgunder ◆◆◆◆ A: 13,5% · RZ: 5,9 · S: 4,9	19,50	6,80	3,00
2016	■ Lemberger trocken ◆◆◆◆ <i>Dicht und kompakt</i> A: 13,0% · RZ: 5,1 · S: 5,1	13,90	5,20	2,30
....	■ BLACK Blend "Jungwinzerwein" ◆◆◆◆ <i>internationale Kräftige gehaltvolle Cuveé</i>	19,50	6,80	3,00
2013	■ Cabernet Sauvignon tr. ◆◆◆◆ <i>1001 Nacht im Keller gereift robust mit Kräuterwürze.</i> A: 13,5% · RZ: 4,7 · S: 4,6	19,90	7,70	3,30
2013	■ Bariton Auslese tr. ◆◆◆◆ A: 15,0% · RZ: 2,3 · S: 4,9	42,00		
2016	■ Merlot Reserve tr. ◆◆◆◆	38,00		

UNSERE WEINKARTE

süß ◆◆◆◆◆



AMALIENHOF

ROT & WILD

0,75l 0,25l 0,10l

2014	■ Wild S ◆◆◆◆◆ A: 12,0% • RZ: 17,7 • S: 4,8 Fruchtig-elegante Cuvée aus Wildmuskat mit Spätburgunder	15,90	5,90	2,60
2015	■ Wild R ◆◆◆◆◆ A: 12,5% • RZ: 15,1 • S: 4,9 Harmonisch füllige Persönlichkeit, Duft nach Wildrosen	15,90	5,90	2,60
2015	■ Wildmuskat Spätlese ◆◆◆◆◆ A: 13,0% • RZ: 11,9 • S: 5,7 Großzügiger Duft nach Waldbeeren und Muskat. Die feine süße Note unterstreicht den fruchtigen cremigen Schmelz	19,90	7,70	3,30
2015	■ Wildmuskat Spätlese tr. ◆◆◆◆◆ A: 13,5% • RZ: 2,3 • S: 4,9 Elegante Harmonie – dunkle Früchte unterlegt mit Rosen, Muskat und feinen Tanninen	19,90	7,70	3,30
2015	■ Wildmuskat – A – tr. ◆◆◆◆◆ A: 13,5 • RZ: 4,3 • S: 6,1 Teilweise im Barrique gereift. Kraftvolle Würze mit verblüffendem Duft nach dunklen Beeren und Muskat	20,40	7,60	3,30
2013	■ Wildmuskat Villa Amalie tr. ◆◆◆◆◆ A: 13,0 • RZ: 5,6 • S: 4,6 Gewinner bei VINUM deutscher Rotweinpreis 2014	25,00		

UNSERE WEINKARTE

süß ◆◆◆◆◆



AMALIENHOF

	WEISS	0,75l	0,25l	0,10l
....	Muskateller ◆◆◆◆◆ A: 11,0 • RZ: 27,6 • S: 5,2 <i>Ein lebendig-fruchtiger Gutswein</i>	14,80	5,40	2,40
2018	Kerner Spätlese ◆◆◆◆◆ A: 12,0 • RZ: 24,7 • S: 5,7	14,80	5,40	2,40
2017	Rie. Gewürztraminer Kab. ◆◆◆◆◆ A: 11,5 • RZ: 18,5 • S: 6,6 <i>Rasse vereint mit raffinierter blumiger Frucht</i>	13,90	5,20	2,30
2018	Riesling Kabinett ◆◆◆◆◆ A: 11,5 • RZ: 16,1 • S: 6,4 <i>Feines Fruchtspiel, harmonisch eleganter Schmelz</i>	13,90	5,20	2,30
2017	Blanc de Blanc ◆◆◆◆◆ A: 12,0 • RZ: 15,9 • S: 6,4 <i>Unsere neue frische Weißweincuvée</i>	13,50	5,00	2,20
2017	Riesling Kabinett trocken ◆◆◆◆◆ A: 11,5 • RZ: 5,2 • S: 6,7 <i>Feinfruchtig, nachhaltig</i>	13,90	5,20	2,30
2017	Weissburgunder trocken ◆◆◆◆◆ A: 12,5 • RZ: 0,2 • S: 5,8	13,50	5,00	2,20
2018	Riesling · Alte Reben ◆◆◆◆◆ A: 13,5 • RZ: 5,2 • S: 6,8	15,80	5,90	2,60
2018	Steinberg weiss ◆◆◆◆◆ A: 12,5 • RZ: 2,7 • S: 5,5 <i>vollmundige Burgundercuvée</i>	14,80	5,40	2,40
2018	Grauburgunder ◆◆◆◆◆ A: 12,5 • RZ: 3,4 • S: 5,1	14,80	5,40	2,40
2018	Sauvignon Blanc ◆◆◆◆◆ A: 12,5 • RZ: 4,6 • S: 6,1	15,10	5,50	2,50

TRENDSETTER



Hugo	5,90 €
<i>Holundersirup, Amadeus Sekt, Minze, Spritzer Soda, Eis</i>	
Ginketto	6,50 €
<i>Gin, Musketto, Zitronensaft, Minze, Spritzer Soda, Eis</i>	
Aperol Spritz	5,90 €
<i>Aperol, Weißwein, Spritzer Soda, Eis</i>	
Steinberg Bitter	4,50 €
<i>Aperol, Sekt, Sekt, Rosmarin, Eis</i>	
Rosato Bella	5,90 €
<i>Ramazotti rosato, Wild Berry, Zitrone, Minze, Eis</i>	
Rosato Mella	5,90 €
<i>Ramazotti rosato, Apfelsaft, Ginger Ale, Eis</i>	

RARITÄTEN *für besondere Anlässe*

2015	Riesling Auslese 0,5 l	24,50 €
2004	Riesling Eiswein 0,375 l	37,50 €
1997	Riesling Beerenauslese 0,375 l	38,20 €
1994	Trollinger Trockenbeerenauslese 0,375 l	52,50 €

Weine von Freunden...

2011 Rotwein-Cuvée „Herbst im Park“	27 €
<i>Weingut Graf Adelsmann, Steinheim-Kleinbottwar</i>	
2012 Triebwerk Riesling tr.	29 €
<i>Genossenschaftskellerei Heilbronn</i>	
2011 Lemberger HADES trocken	39 €
<i>Weingut Sonnenhof Vaihingen</i>	



Familienbrauerei Dinkelacker Schwaben Bräu

Seit 1888 werden Dinkelacker Biere nach den Prinzipien des Gründers Carl Dinkelacker hergestellt - mit den höchsten Standards bei Qualität und Frische, mit feinsten Zutaten aus Baden Württemberg, mit größter Sorgfalt bei der Herstellung... und mit Liebe zur Braukunst. Es werden Tettmanger Perle und Herkules Hopfensorten sowie heimische Sommergerste und hochwertiges Braumalz verwendet.

Fassbiere 100% aus der Region

Cluss Kellerpils naturtrüb

0,30 l 2,80 €

Unfiltrierte, naturbelassene Pils-Spezialität
Stammwürze 11,5%-Alkoholvolum 5,0%

Sanwald Hefeweizen Hell

0,50 l 3,80 €

Hefetrübes Weizenbier, unfiltriert
Stammwürze 11,8%-Alkoholvolum 5,0%

0,30 l 2,60 €

Flaschenbiere 100% aus der Region

Wulle

0,33 l 2,80 €

Vollbier hell
Stammwürze 11,4%-Alkoholvolumen 5,0%

Dinkelacker Pilsner alkoholfrei

0,33 l 2,80 €

Herbfrisch, leicht
Stammwürze 4,5%-Alkoholvolumen 0,0%

Schwabenbräu Natur Radler

0,33 l 2,80 €

Fruchtig, Erfrischend, Spritzig
Stammwürze 10,4%-Alkoholvolumen 2,1%

Sanwald Sportweizen alkoholfrei

0,50 l 3,50 €

idealer Durstlöcher
Stammwürze 4,7% - Alkoholvolumen 0,0%

SCHNÄPSE



Hauseigene:

Wildmuskat Trester „Grappa“ 3,50 €

Wild X 3,50 €

der fruchtige Likör aus Wildmuskat Wein

Weinbrand 3,50 €

15 jahre gereift

Obstbrand aus Birnen und Äpfel 43% 3,50 €

Himbeergeist 43% 3,50 €

Quittenbrand 43% 3,50 €

Kirschbrand 43% 3,50 €

Haselnussbrand 43% 3,50 €