

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	  	4,70 €
FLÄDLESUPPE		4,70 €
BLATTSALAT mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette		8,70 €

SALATE

SALAT mit Putenstreifen		9,00 €
SALAT mit Rinderstreifen	 	16,80 €
SALAT mit gebratenen Maultaschen	 	13,00 €
GROSSER Salatteller	 	6,70 €

jeweils mit Baguette

Für unsere Kleinen:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	5,90 €
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße	3,90 €
Maultasche in der Brühe	5,50 €
Räuberteller mit Besteck	0,00 €

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.



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  	14,10 €
mit selbstgemachte Serviettenknödel	
WENGERTER PFÄNNLE vom Schweinefilet  	15,10 €
mit hausgemachte Spätzle und einer Riesling - Champignonrahmsauce	
SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN  	22,10 €
mit Zwiebeln und hausgemachte Spätzle	
mit Brot	21,10 €
RUMPSTEAK  	22,10 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes	
SCHNITZEL „WIENER ART“	12,10 €
mit Pommes Frites	
mit Brot	10,10 €
PUTENSCHNITZEL	12,70 €
paniert oder natur mit Pommes Frites	
GESCHMELZTE HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN  	13,70 €
mit selbstgemachtem Kartoffelsalat	
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT EI  	14,70 €
und selbstgemachtem Kartoffelsalat	
ZANDER	17,70 €
mit pikanten breiten Bohnen-Tomatengemüse und Drillinge	
WURSTSALAT  	8,10 €
SCHWEIZER WURSTSALAT mit Käse	9,10 €
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT mit Schwarzwurst  	9,10 €

Alle Soßengerichte können auch mit unserer speziellen Wildmuskatbratensoße bestellt werden.

mit Besenbrot

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.

VEGETARISCH



KICHERERBSEN vegan	11,10 €
mit Gemüse und Cocos-Curry-Sauce	
KÄSESPÄTZLE  	9,70 €
mit Röstzwiebeln und Blattsalat	
KARTOFFELSUPPE hausgemacht vegan	6,10 €
mit Bauernbrotroutons	
gebackene SÜSSKARTOFFEL	9,90 €
mit Tomaten, Ruccola, Parmesansplitter & Petersilie-Knoblauchdip	
200G KÄSEWÜRFEL zum Wein	4,60 €
mit Zwiebeln	

BEILAGEN

POMMES vegan laktosefrei glutenfrei	3,10 €
SPÄTZLE vegetarisch laktosefrei  	3,10 €
SPÄTZLE MIT SOSSE  	3,40 €
KARTOFFELSALAT  	3,40 €
KROKETTEN vegan	3,10 €
KLEINER BEILAGENSALAT vegan  	3,70 €

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:	Frießinger Mühle, Bad Wimpfen

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.

DESSERT



EIERLIKÖRBECHER (EIS, SAHNE, EIERLIKÖR, HASELNUSSKROKANT)	5,80 €
VANILLEEIS mit heißen Himbeeren	5,60 €
ZITRONENEISBECHER laktosefrei vegan	5,40 €
SCHWARZWALDBECHER (3 Kugeln) mit eingelegten Früchten und Sahne	5,80 €
EISKAFFEE oder EISSCHOKOLADE	4,60 €

... und dazu noch einen passenden Wein!

KINDEREIS (1 Kugel)	1,00 €
BIENE MAJA EISBECHER (2 Kugeln)	2,40 €
GEMISCHTES EIS (3 Kugeln)	3,80 €
VERSCHIEDENE KUCHEN	ab 3,10 €
UND TORTEN	ab 3,50 €
PORTION SAHNE	0,50 €

Allergene? Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach der Allergenliste.

WARMER GETRÄNKE



KAFFEE

Seeberger - einer der ältesten Kaffeeröster Deutschlands

Cafe Creme ¹⁴	2,50 €
Cafe Creme koffeinfrei	2,50 €
Latte Macchiato ¹⁴ oder Latte Macchiato iced 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 €
Gerne bieten wir Ihnen auch laktosefreie Milch zum Kaffee.	
Heiße Schokolade	2,90 €
Chococino ¹⁴	2,90 €

TEE

Jasmin / Grüntee	2,80 €
Orange Safari Rooibos/Vanille/Orange mit Saflorblütenblättern	2,80 €
High Darling Darjeeling sortenreiner Plantagentee	2,80 €
Master Mint	2,80 €
Team Spirit Grüntee /Kräuter mit Lemongrass & weißem Tee	2,80 €
Spacecookie Gewürztee	2,80 €

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

14=enthält Koffein

(jeweils inkl. 4 Gänge-Menue)



Samstag, 21.11.2020

Gefährlicher Hinweis aus dem Jenseits



79,00 €

Ob Kaffeesatz oder Pendel – Madame Anais glaubt jedem die Zukunft voraussehen zu können.

Nur was an diesem Abend passiert, das hatte selbst das berühmte Londoner Medium nicht auf der Karte ...



Samstag, 28.11.2020

Hendr Schloss & Riegel

Fleckabutzer

49,00 €

Gefängnisdirektor Rudi Schloss bietet seinen weiblichen finanzkräftigen Gefangenen eine luxuriöse Unterbringung, während sich die ärmeren Gefangenen mit Eintopf, Stehkleid und Therapeut Lars Laber herumschlagen müssen. Klar, dass die Gefangenen Blindgänger und Wech da den Ausbruch planen ...



Samstag, 05.12.2020

Dieter Huthmacher

49,00 €

Er singt in Mundart – doch wie er das tut, macht ihm so schnell keiner nach. Dieter Huthmacher ist ein vorzüglicher Worteschmied – einer, der die der Muttersprache inne wohnende Derbheit und Griffigkeit derart intellektuell aufzuladen versteht, dass am Ende feinste Poesie herauskommt. Hinzu kommt eine außergewöhnliche Beobachtungsgabe, die auch die Schilderung kleinster Alltagsbegebenheiten zu einem Ereignis macht – nicht umsonst hat sich Huthmacher auch als Graphiker, Buchillustrator und Karikaturist für Tageszeitungen einen Namen gemacht.

Samstag, 12.12.2020

Kächeles !

69,00 €



Kächeles setzen auf umwerfende Situationskomik, unverfälschten Dialekt und die durchschlagende Wirkung ihrer beiden Figuren. Die Szenen, Dialoge und die darin präsentierten Pointen sind treffsicher mitten aus dem Leben gegriffen. Vom Kelleraufräumen, über Heidi Klum und Whatsapp-Nachrichten bis hin zu „Weight-Watcher-Weibern“ liefern sich die Kächeles eine heißblütige Wortschlacht mit deftigem Wortwitz.

Dabei zelebrieren Käthe und Karl-Eugen den zwischenehelichen Wahnsinn und gewähren einen tiefen Einblick in den Irrgarten einer schwäbischen Ehe. Kächeles - zwei Schwaben die nicht miteinander aber auf gar keinen Fall ohne einander können! Hier kollidieren frontal zwei Charaktere, wie sie unterschiedlicher nicht sein können. Der unbändige, feminine Drang nach Umtriebigkeit trifft ungebremst auf ungetrübte Gemütlichkeit und das elementare Wunschenken nach schlaffer Bauchlage auf dem heimischen Sofa. Ein kabarettistischer Hochgenuss mit einem Pointenfeuerwerk der Extraklasse!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Afri-Cola ^{1,2,3,14} , Bluna ^{1,2,3} , Spezi ^{1,2,3,14} , Bluna Citrone ² ,	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,60 €
Afri-Cola light ^{1,2,3,10,11,14}	Flasche 0,33 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale ¹ , Tonic ¹³ , Bitter Lemon ^{3, 13}	0,2 l	2,60 €
	0,4 l	3,60 €
Tafelwasser	0,2 l	2,30 €
	0,4 l	3,20 €
hausgemachte Limonade:		
Granate	0,30 l	4,60 €
Granatapfelsirup ^{1,3} , Zitronensaft, Apfelsaft, Granatapfel, Apfel		
Ensinger "bio"		
„Medium“ oder „Still“	0,75 l	4,90 €
	0,25 l	2,90 €
Streker Säfte und Nektar:		
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,2 l	2,60 €
Rhabarber Nektar, Johannisbeeren Nektar	0,2 l	3,00 €
Saftschorle	0,2 l	2,60 €
Saftschorle groß	0,4 l	3,60 €
Rhabarber-Schorle, Johannisbeer-Schorle	0,4 l	4,00 €

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 10=mit Süßungsmittel,
11=enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = chininhaltig, 14=Coffeinhaltig

UNSERE WEINKARTE

süß ◆◆◆◆



AMALIENHOF

ROSÉ

	0,75l	0,25l	0,10l
<p>Musketto Rosé* ◆◆◆◆</p> <p>A: 11,0 · RZ: 31,1 · S: 4,9</p> <p><i>Tolles Muskataroma, prickelnd und mild</i></p>	13,50	5,00	2,20
<p>Samtrot Weißherbst Kab.* ◆◆◆◆</p> <p>A: 11,5 · RZ: 21,8 · S: 5,1</p> <p><i>Duftig, harmonisch, elegant</i></p>	15,00	5,40	2,50
<p>Muskat-Trollinger Weißherbst* ◆◆◆◆</p> <p>A: 12,5 · RZ: 13,3 · S: 4,3</p>	16,30	5,50	2,40
<p>Steinberg Rosé Trocken* ◆◆◆◆</p> <p>A: 12,5 · RZ: 13,3 · S: 4,3</p>	17,00	5,20	3,00

Einfach gut aus der Literflasche

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

als Viertel
oder als Schorle

0,25l 3,90 €
0,25l 3,30 €

SEKT

	0,75l	0,10l
■ Blanc de Blanc trocken*	17,00	3,00
■ Rosé trocken*	19,00	3,20
■ Riesling trocken* 0,75l	24,00	
■ Wildmuskat trocken* 0,375l	22,00	
■ Wildmuskat doux* 0,375l	22,00	

*enthält Sulfite

UNSERE WEINKARTE

süß 



ROT	0,75l	0,25l	0,10l
<p> Verführung in Rot* </p> <p>A: 11,5% · RZ: 27,1 · S: 4,3</p>	13,50	5,00	2,00
<p> Muskat Trollinger* </p> <p>A: 11,5% · RZ: 22,2 · S: 4,3</p>	16,30	5,40	2,20
<p> Samtrot Kabinett*  Harmonisch und elegant</p> <p>A: 12,0 · RZ: 21,2 · S: 4,1</p>	15,40	5,20	2,10
<p> Trollinger Fels*  Echt schwäbisch - aber viel zu schade für's Henkelglas</p> <p>A: 13,0% · RZ: 5,3 · S: 4,3</p>	19,20	6,30	2,50
<p> Spätburgunder trocken* </p> <p>A: 13,5% · RZ: 5,2 · S: 5,1</p> <p>Zartaromatischer Burgundertyp, feinwürzig, harmonisch mit dezenter Holznote</p>	15,00	5,40	2,50
<p> Spätburgunder Barrique trocken* </p> <p>A: 13,5% · RZ: 5,9 · S: 4,9</p>	22,00	6,50	3,20
<p> Lemberger trocken*  Dicht und kompakt</p> <p>A: 13,0% · RZ: 5,1 · S: 5,1</p>	15,40	5,20	2,20
<p> BLACK Blend "Jungwinzerwein"* </p> <p>internationale Kräftige gehaltvolle Cuveé</p>	22,00	6,50	3,20
<p> Bariton trocken* </p> <p>A: 15,0% · RZ: 2,3 · S: 4,9</p>	30,00		
<p> Merlot Reserve trocken* </p> <p>A: 14,0% · RZ: 4,2 · S: 5,54,9</p>	25,00		
<p> Cabernet Sauvignon Reserve trocken* </p> <p>A: 13,5% · RZ: 3,9 · S: 5,9</p>	25,00		

* enthält Sulfite

UNSERE WEINKARTE

süß 



WILDMUSKAT

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

<p> Wildmuskat Rosé*  A: 13,0% · RZ: 7,1 · S: 6,1 <i>Unnachahmlich Aromatisch und trocken!</i></p>	17,00	5,20	3,00
<p> Wild R*  A: 12,5% · RZ: 16,1 · S: 4,3 <i>Harmonisch füllige Persönlichkeit, Duft nach Wildrosen</i></p>	15,90	5,90	3,00
<p> Wildmuskat QbA*  A: 13,5% · RZ: 16,6 · S: 5,7 <i>Großzügiger Duft nach Waldbeeren und Muskat. Die feine süße Note unterstreicht den fruchtigen cremigen Schmelz</i></p>	17,00	5,20	3,00
<p> Wildmuskat QbA trocken*  A: 13,5% · RZ: 5,7 · S: 5,4 <i>Elegante Harmonie – dunkle Früchte unterlegt mit Rosen, Muskat und feinen Tanninen</i></p>	17,00	5,20	3,00
<p> Wildmuskat – Auslese – trocken*  A: 13,0 · RZ: 2,1 · S: 4,8 <i>Teilweise im Barrique gereift. Kraftvolle Würze mit verblüffendem Duft nach dunklen Beeren und Muskat</i></p>	20,00	6,20	3,00
<p> Wildmuskat Villa Amalie trocken*  A: 13,0 · RZ: 5,6 · S: 4,6</p>	30,00		

* enthält Sulfite

UNSERE WEINKARTE

süß 



AMALIENHOF

WEISS	0,75l	0,25l	0,10l
<p> Verführung in Weiss* </p> <p>A: 11,5 · RZ: 36,9 · S: 5,9</p>	13,50	5,00	2,20
<p> Blanc de Blanc </p> <p>A: 12,0 · RZ: 12,9 · S: 5,8 <i>Unsere neue frische Weißweincuvée</i></p>	15,00	5,40	2,50
<p> Riesling Gewürztraminer Kabinett* </p> <p>A: 11,5 · RZ: 14,8 · S: 6,6 <i>Rasse vereint mit raffinierter blumiger Frucht</i></p>	15,00	5,40	2,50
<p> Riesling Kabinett* </p> <p>A: 11,5 · RZ: 16,1 · S: 6,4 <i>Feines Fruchtspiel, harmonisch eleganter Schmelz</i></p>	15,00	5,40	2,50
<p> Riesling Kabinett trocken* </p> <p>A: 12,0 · RZ: 3,6 · S: 7,2 <i>Feinfruchtig, nachhaltig</i></p>	15,00	5,40	2,50
<p> Weissburgunder trocken* </p> <p>A: 13,0 · RZ: 2,4 · S: 6,2</p>	16,00	5,60	2,70
<p> Muskateller* </p> <p>A: 11,0 · RZ: 29,7 · S: 6,1 <i>Ein lebendig-fruchtiger Gutswein</i></p>	16,00	5,60	2,70
<p> Steinberg Weiss* </p> <p>A: 12,5 · RZ: 2,7 · S: 5,5</p>	16,00	5,60	2,70
<p> Grauburgunder trocken* </p> <p>A: 12,5 · RZ: 4,4 · S: 5,9</p>	16,00	5,60	2,70
<p> Sauvignon Blanc trocken* </p> <p>A: 12,5 · RZ: 4,7 · S: 6,7</p>	16,00	5,60	2,70
<p> Riesling · Trocken Villa Amalie* </p> <p>A: 13,5 · RZ: 4,2 · S: 5,4 <i>Ein Riesling, wie Sie ihn noch nie getrunken haben!</i></p>	22,00	6,50	3,20

Chefs Liebling!

* enthält Sulfite

TRENDSETTER



AMALIENHOF

Hugo	5,90 €
<i>Holundersirup, Sekt, Minze, Spritzer Soda, Eis</i>	
Ginketto	6,50 €
<i>Gin, Musketto, Zitronensaft, Minze, Spritzer Soda, Eis</i>	
Aperol Spritz ^{1,3}	5,90 €
<i>Aperol, Weißwein, Spritzer Soda, Eis</i>	
Steinberg Bitter ^{1,3}	4,50 €
<i>Aperol, Sekt, Sekt, Rosmarin, Eis</i>	
Rosato Bella ^{1,3}	5,90 €
<i>Ramazotti rosato, Wild Berry, Zitrone, Minze, Eis</i>	
Rosato Mella ^{1,3}	5,90 €
<i>Ramazotti rosato, Apfelsaft, Ginger Ale, Eis</i>	

RARITÄTEN für besondere Anlässe

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

Weine von Freunden...

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



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

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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 Tettninger Perle und Herkules Hopfensorten sowie heimische Sommergerste und hochwertiges Braumalz verwendet.

Fassbiere 100% aus der Region

Cluss Kellerpils naturtrüb

0,30l 2,80 €

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

Sanwald Hefeweizen Hell

0,50l 3,80 €

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

0,30l 2,60 €

Flaschenbiere 100% aus der Region

Wulle

0,33l 2,80 €

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

Dinkelacker Pilsner alkoholfrei

0,33l 2,80 €

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

Schwabenbräu Natur Radler

0,33l 2,80 €

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

Sanwald Sportweizen alkoholfrei

0,50l 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 €

Williams 43% 3,50 €

Himbeergeist 43% 3,50 €

Kirschbrand 43% 3,50 €

Haselnussbrand 43% 3,50 €