



VORSPEISE

BRUSCHETTA 3 STÜCK 8.00 €
mit frischem Basilikum

PARMIGIANA 14.90 €
Auberginenauflauf mit Knoblauchbrot

CAPRESE DI BUFALA 14.50 €
Büffelmozzarella mit Cherry Tomaten, Rucola & Pesto

ANTIPASTO AMUNI FÜR 2 PERSONEN 24.90 €
Variation aus gegrilltem Gemüse, ital. Aufschnitt, Taggiasca-Oliven & ital. Käse Variationen

VITELLO TONNATO 18.90 €
Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme, Kapern, Sardellen & Cherry Tomaten

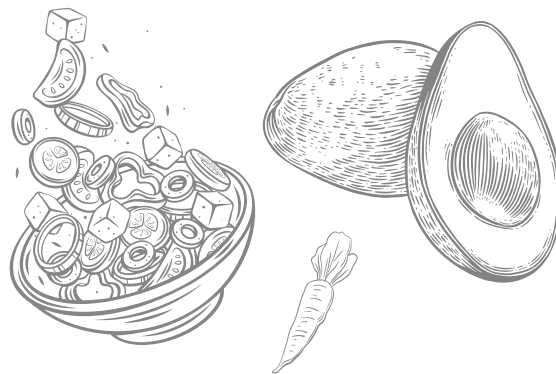
CARPACCIO DI MANZO 17.90 €
Rindercarpaccio vom Black Angus mit Rucola & Parmigiano

GAMBAS ALL' AGLIO FÜR 2 PERSONEN 22.90 €
Gebratene White Tiger Garnelen mit Knoblauch, frischen Cherrytomaten, Petersilie und knusprigem Brot

INSALTA

BEILAGEN SALAT 6.90 €
Gemischter Salat mit Gurken, Cherry Tomaten & Joghurt Dressing

SALAT SIRACUSA 14.90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Cherry Tomaten, Gurken & Fetakäse in einem Balsamico Dressing



SALAT AMUNI 16.90 €
Gemischter Salat mit Avocado, Cherry Tomaten, Gambas an Maracuja Dressing

SALAT PRINZ 16.90 €
Gemischter Salat mit Gurken, Cherry Tomaten, rote Bete, Avocado & Hähnchenfiletstreifen mit Balsamico Dressing

*oder wahlweise
mit Black Angus Streifen* 21.90 €

ZUPPA

CREMA DI POMODORO 7.50 €
Hausgemachte Tomatencremesuppe

MINISTRONE ORIGINALE 8.90 €
Gemüsesuppe mit feiner Pasta

FrISChe PASTA

POMODORO 10.50 €
*Linguine in fruchtiger
San-Marzano-Tomatensoße mit Cherrytomaten,
Basilikum und Knoblauch*

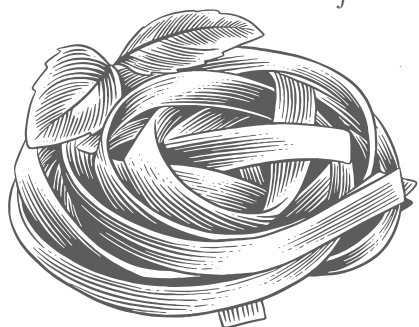
PARMIGIANO 16.50 €
*Linguine in Weißwein- Butter
Soße & Parmigiano Dop*

CARBONARA ROMANA 16.50 €
*Linguine mit Ei, Pecorino
Romano & Guanciale*

AGLIO E OLIO AMUNI 16.90 €
*Linguine in Olivenöl mit Knoblauch,
Petersilie, Gambas, Cherry Tomaten,
Parmigano & Chili*

**BOLOGNESE
TRADIZIONALE** 13.50 €
*Linguine in Hackfleisch- San Marzano
Tomatensoße mit Rotwein verfeinert*

MEZZI PACCHERI 19.50 €
*Mezzi Paccheri mit Rinderfilet - Streifen,
Basilikum & Kirschtomaten
in San Marzano Tomatensoße*



FrISChe PASTA

**STROZZAPRETI
AMUNI** 18.50 €

*Strozzapreti mit Salsiccia, Nduja
Salami & Basilikum in San Marzano
Tomatensoße mit Rotwein verfeinert*

**TAGLIOLINI CON
SALMONE** 18.50 €

*Handgemachte Tagliatelle mit
Lachsfilet in Tomatencreme Soße
& frischen Kräutern*

TARTUFO 21.90 €
*Handgemachte Tagliatelle in
Trüffleveloute mit Parmigiano Dop
& frischen Trüffelflocken*

GNOCCI SALSICCIA 16.50 €
*Gnocci in Sahne- Weißwein Soße
mit Baby Spinat & Salsiccia*

MARE 18.90 €
*Handgemachte Tagliatelle mit
Meeresfrüchten, Calamari,
Garnelen & frischem Knoblauch*

RUSTICO 17.90 €
*gefüllte Pecorino- Feige- Rustici
in Salbei Soße mit Zucchini
Chips & frischer Feige*

PASTA al Forno

LASAGNE 14.90 €

Glutenfreie Auswahl? Wir servieren Pasta und Pinsa auch ohne Gluten. Jede glutenfreie Portion kostet 1,50 mehr.

PIZZA CLASSICA

MARGHERITA	9.50 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Basilikum & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
SALAMI	11.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Basilikum, Salami & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
PROSCIUTTO	11.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Schinken & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
QUATTRO FORMAGGI	13.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Grana Padano, Scamorza, Gorgonzola & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
FUNGI	10.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Pilze & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
PARMIGIANA	14.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Aubergine- Röllchen mit Schinken & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
LEE	14.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Salami Napoli, Pilze, Schinken & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
CAPRESE BUFALOTTA	16.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Basilikum, Cherry Tomaten, Büffel- Mozzarella, Pesto & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
PARMA	16.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, hauchdünner Parma Schinken, Rucola & Parmesan</i>	

PIZZA CLASSICA

CARPACCIO	18.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Black Angus Rindercarpaccio, Rucola, Grana Padano & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
CAPRICCIOSA	13.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
QUATTRO STAGIONI	13.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Schinken, Artischocken, Pilze & Fiore di Latte Mozzarella</i>	

PIZZA SPECIAL

CALABRESE	12.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, pikante Salami, frischer Knoblauch & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
RUSTICA	14.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, rote Zwiebeln, Schinken, Grana Padano & Fiore di Latte Mozzarella</i>	
ALICE	17.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Salami, Pikante Salami, Rot Zwiebel, Schinken, Paprika, Pilz, Oliven</i>	
LA TERRONE	14.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, pikante Salami, Oliven & Gorgonzola</i>	
LA STAZIONE	19.90 €
<i>San Marzano Tomatensoße, Burrata, Rucola, Cherry Tomaten, Bresaola, Balsamicocreme, Grana Padano & Fiore di Latte Mozzarella</i>	



PIZZA SPECIAL

TONNO E CIPOLLA 13.90 €

*San Marzano Tomatensoße,
Thunfisch, karamellisierte Zwiebeln
& Fiore di Latte Mozzarella*

ROMA 14.90 €

*Pizza Bianca mit Salsiccia, Pilze,
Schinken & Fiore di Latte Mozzarella*

SALMONE 18.90 €

*Minzpesto, gegrillter Lachs, Ricotta,
Kirschtomaten, Fiore di Latte Mozzarella
& frische Minze*

AMUNÍ SIGNATURE 19.90 €

*Cherry Tomaten, Burrata,
Grana Padano, Trüffel- Creme
& feiner schwarzer Trüffel*

SALSICCIA 15.90 €

*San Marzano Tomatensoße,
Salsiccia, Walnuss, Gorgonzola
& Fiore di Latte Mozzarella*

SPACCATUTTO 19.90 €

*Pizza Bianca mit Limette, White Tiger
Garnelen, Pancetta, Geröstete Zwiebel
und Balsamico.*

VEGANO 16.90 €

*San Marzano Tomatensoße,
Friarielli, Artischocken, Oliven
& veganer Mozzarella*

CAPONATA 16.90 €

*San Marzano Tomatensoße,
gegrilltes Gemüse, rote Zwiebeln,
Knoblauch, Tabasco & veganer Mozzarella*

PIZZA BROT

PIZZABROT 6.50 € KNOBLAUCH

*Pizzabrot, Olivenöl, Oregano
& Knoblauch Dip*

PIZZABROT MIT 7.50 € KÄSE

*Pizzabrot, Olivenöl, Oregano
& Fiore di Latte Mozzarella*

PIZZABROT MIT 8.50 € BRUSCHETTA TOMATEN.

*Pizzabrot, Olivenöl, Oregano
& Bruschetta Tomaten*

WAHLWEISE MIT

BURRATTA 4.90 €

BUFALA 4.90 €

PARMASCHINKEN 4.90 €

PARMIGANO 4.00 €

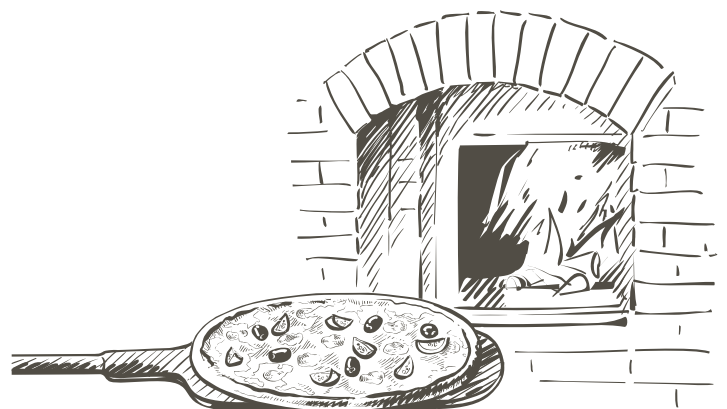
CARPACCIO 6.90 €

TRÜFFEL 7.90 €

BRESAOLA 5.90 €

Unser Pizzateig ist 100 % Vegan.

**Für den vollen Genuss ganz
ohne tierische Produkte!**



SCHNITZEL

WIENER ART

17.90 €

*Schnitzel mit Zitrone,
Steakhouse Pommes & Salat*

JÄGER'S LIEBLING

19.90 €

*Schnitzel mit Pilzrahm- Soße,
Steakhouse Pommes & Salat*

BOLOGNESE

19.90 €

*Schnitzel Bolognese mit
Mozzarella überbacken mit
Steakhouse Pommes & Salat*

SCHNITZEL

LA BLEU

20.90 €

*Schnitzel mit Gorgonzola -
Soße, Steakhouse Pommes &
Salat*

VITELLO KALB

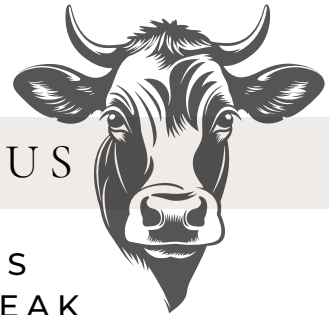
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

31.90 €

*Kalbfleisch in feinsten Weißwein-Salbeisoße
mit Parmaschinken dazu Steakhouse Pommes
& Salat*



CARNE DI MANZO ANGUS



SURF AND TURF

41.90 €

*Black Angus Steak mit
3 Tiger Garnelen auf Trüffle- Mayonnaise*

ANGUS PREMIUM FILET

39.90 €

*200 g Black Angus Tenderloin filet
vom Black Angus Rind (Grain-fed)
mit hausgemachter Kräuterbutter*

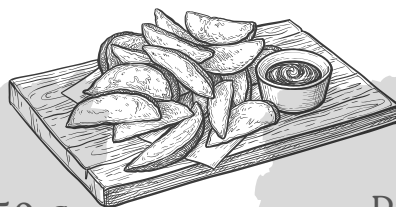


BLACK ANGUS PREMIUM STEAK

*280 g Black Angus Rumsteak
vom Black Angus Rind (Grain-fed)
mit hausgemachter Kräuterbutter*

32.90 €

**Jedes Steak
servieren wir**
mit einem markfrischen
Beilagensalat
& wahlweise mit
Steakhouse- Pommes
oder Rosmarinkartoffeln



BEILAGEN

Süßkartoffel Pommes	6.50 €
Trüffel Pommes	6.50 €
Parmesan kartoffeln	6.50 €
Mediterranes Gemüse	6.50 €
Cajun Pommes	4.50 €
Bimi	7.50 €

UPGRADES

Pfeffersoße	3.90 €
Portweinjus	4.90 €
Chimichurri	3.90 €
Trüffelmayonnaise	4.90 €
Gebratene Zwiebeln	3.90 €
Gorgonzola soße	4.90 €

FISCH

LACHS

27.90 €

*Lachsfilet gegrillt mit Kräuterkruste
dazu reis & Salat*

ROTBARSCH

28.90 €

*Rotbarschfilet gegrillt in Zitronen-
Creme dazu Salat und reis*

CALAMARI

29.90 €

*Calamari mit Ratatouille gefüllt an
parmesan kartoffeln und schwarze
knoblauch aioli*



Für unsere kleinen Gäste

LINGUINE BOLOGNESE 8.90 €

SCHNITZEL 10.90 €

LINGUINE TOMATEN 7.90 €

WIENER ART

POMMES 4.50 €



Alle unsere Hauptgerichte servieren wir auch gerne als Kinder oder Seniorenportion

DESSERT

TIRAMISU 7.90 €

SCHOKO SOUFFLÈ 8.90 €

Schokoladen Soufflè mit Eiscreme

PISTAZIEN SOUFFLÈ 8.90 €

Pistazien Soufflè mit Eiscreme

KAFFEE AFOGATO 5.90 €

Kaffee mit Vanille Eis

TARTUFFO 6.90 €

Schoko Tartuffo Eis

CRÈME BRÛLÉE 7.90 €



*Mit Zimt und Karamellisierten
Zuckerkruste*

KAFFEE

ESPRESSO 2.50 €

ESPRESSO MACCHIATO 2.90 €

KAFFEE 2.90 €

TEE 3.00 €

CAPPUCINO 3.50 €

ESPRESSO DOPPIO 3.50 €

LATTE MACCHIATO 3.90 €



Amuní

RESTAURANT & PIZZERIA
GARTENLOKAL



GETRÄNKE KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER
SPESSARTWALD

Classic & Still

0,2 L

3.00 €

0,75 L

6.90 €

SOFTDRINKS

*Coca Cola / Coca Cola Zero /
Fanta / Sprite / Spezi*



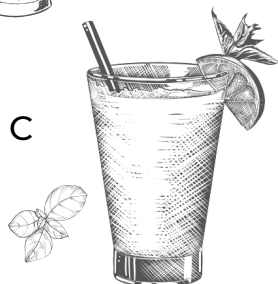
0,3 L

3.20 €

0,4 L

4.20 €

BITTER LEMON / TONIC
WATER



0,3 L

3.60 €

0,4 L

4.60 €

TRADE ISLANDS

Eistee Lemon / Eistee Peach

0,33 L

4.20 €

SAN BITTER

0,1 L

3.80 €

PILS ALKOHOLFREIE

0,33 L

3.90 €

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREIE

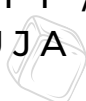
0,33 L

3.90 €

KRÄMER SÄFTE

APFELSAFT / ORANGENSAFT /
JOHANNISBEER / MARACUJA

auch als Schorle



0,3 L

3.20 €

0,4 L

4.20 €

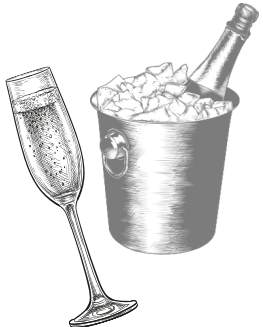
KRÄMER APFELWEIN

PUR / SAUER / SÜSS / COLA	0,25L	2.50 €
	0,5 L	4.50 €

BIERE SCHLAPPESEPPLE

PILS		0,3L	3.20 €
		0,5L	4.60 €
RADLER / COLABIER		0,3L	3.20 €
		0,5L	4.60 €
HELLES		0,3L	3.40 €
		0,5L	4.80 €
HEFEWEIZEN HELL		0,5L	4.90 €
HEFEWEIZEN DUNKEL		0,5L	4.90 €

APERITIVO

MARTINI BIANCO	5CL		4.20 €
APEROL SPRITZ			6.90 €
<i>auch alkoholfrei</i>			5.90 €
LILLET WILD BERRY			7.90 €
CAMPARI ORANGE / SODA			6.90 €
PROSECCO	0.1 L		4.50 €
HUGO			6.90 €
<i>auch alkoholfrei</i>			5.90 €
LIMONCELLO SPRITZ			7.90 €
SARTI SPRITZ/ LEMON			7.90 €

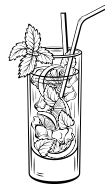
APERITIVO

MOJITO



8.90 €

MOJITO ALKOHOLFRIE



6.90 €

SICILIAN SPRITZ



9.90 €

LAVENDER SPRITZ

9.90 €

SPIRITUOSEN 2cl

RAMAZZOTTI

4.50 €

AVERNA

4.50 €

AMARO DEL CAPO



4.50 €

BAILEYS

4.50 €

LIMONCELLO

4.50 €

GRAPPA

5.90 €

AMARETTO

4.50 €

SAMBUCA

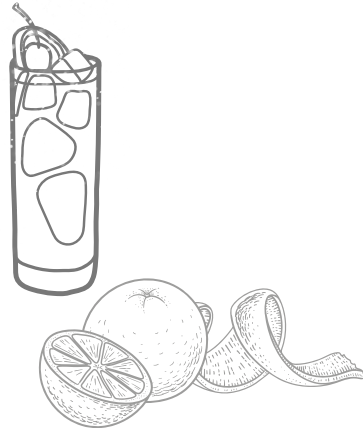
4.50 €

FERNET

4.50 €

OTZBERG

4.90 €



SPIRITUOSEN

VODKA

ABSOLUT BLUE	5.90 €
<i>Schweden, klar und weich</i>	
BELVEDERE	9.90 €
<i>Polen, Roggen, samtig</i>	
GREY GOOSE	9.90 €
<i>Frankreich, besonders mild</i>	

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	5.90 €
<i>Kuba, leicht und trocken</i>	
HAVANA CLUB 7 AÑOS	7.50 €
<i>Kuba, sieben Jahre gereift</i>	
DIPLOMÁTICO RESERVA	9.90 €
<i>Venezuela, Vanille, Karamell & Orange</i>	
DON PAPA BAROKO	9.90 €
<i>Philippinen, süß, Frucht & Honig</i>	
RON ZACAPA 23	9.90 €
<i>Guatemala, Solera-System, samtig</i>	

BRANDY & COGNAC

VECCHIA ROMAGNA	5.90 €
<i>Italien, Etichetta Nera, der Klassiker</i>	
CARLOS I	7.90 €
<i>Spanien, Brandy de Jerez, Sherry-Fass</i>	
HENNESSY VS	8.90 €
<i>Cognac, kräftig, Eiche & Frucht</i>	
COURVOISIER VSOP	9.90 €
<i>Cognac, weich, Vanille & Toffee</i>	
RÉMY MARTIN VSOP	9.90 €
<i>Cognac Fine Champagne, rund und fruchtig</i>	
RÉMY MARTIN XO	21.90 €
<i>Cognac, lange gereift – unser Bester</i>	
MICHAEL SCHEIBEL APRICOT BRANDY	12.90 €
<i>Alte Zeit, Schwarzwald, feine Aprikose</i>	

GIN

serviert mit Tonic Water

BOMBAY SAPPHIRE	8.90 €
<i>England, klassischwürzig</i>	
MALFY ORIGINALE	12.90 €
<i>Italien, Wacholder & Zitrus</i>	
NORDÉS ATLANTIC	13.90 €
<i>Spanien, Albariño-Traube & Eukalyptus</i>	
GIN MARE	15.90 €
<i>Spanien, Oliven, Rosmarin & Basilikum</i>	
TANQUERAY N° TEN	14.90 €
<i>England, Small Batch, frische Zitrusfrucht</i>	

GRAPPA

NARDINI RISERVA	10.90 €
<i>Bassano del Grappa, im Holzfass gereift</i>	
GRAPPA BARRICATA	9.90 €
<i>im Holzfass gereift, mild und weich</i>	
NONINO 1897	7.90 €
<i>Friaul, klar und fein, 100 % handwerklich</i>	
NONINO MONOVITIGNO	7.90 €
<i>lo Chardonnay, 12 Monate Barrique</i>	
BERTAGNOLLI GRAN GRAPPINO	7.90 €
<i>Trentino, Riserva, 18 Monate im Fass</i>	
BONOLLO OF AMARONE	9.90 €
<i>Amarone Barrique, warm und samtig</i>	
MAZZETTI BAROLO	12.90 €
<i>Piemont, Nebbiolo, im Dekanter gereift</i>	

UNSERE EMPFEHLUNG

*Tanqueray N° Ten als Aperitif,
Diplomático nach dem Steak,
Mazzetti Barolo zum Espresso.*

Gerne servieren wir Ihnen jede Spirituose auch als 4 cl – sprechen Sie uns an!

WHISKY

alle Angaben 2 cl

IRISH

JAMESON 6.50 €
Irland, dreifach destilliert, mild

THE SEXTON 11.90 €
Irland, Single Malt, Oloroso-Sherry-Fass

SCOTCH

JOHNNIE WALKER BLACK 6.90 €
Schottland, 12 Jahre, leicht rauchig

CHIVAS REGAL 12 6.90 €
Schottland, weich, Honig & Vanille

GLENMORANGIE ORIGINAL 12 8.90 €
Highlands, Vanille & Zitrus, sehr weich

GLENMORANGIE QUINTA RUBAN 10.90 €
Highlands, Portwein-Fass, Schokolade & Minze

OBAN 14 11.90 €
Highlands, Single Malt, Meersalz & Honig

THE MACALLAN 12 14.90 €
Schottland, Sherry-Fass, dunkle Frucht

BOURBON

JACK DANIEL'S 6.50 €
Tennessee, Holzkohle-gefiltert, weich

GENTLEMAN JACK 8.90 €
Tennessee, doppeltgefiltert, besonders mild

WOODFORD RESERVE 9.50 €
Kentucky, Small Batch, Karamell & Eiche

JAPANESE

SUNTORY TOKI 7.90 €
Japan, leicht, frisch, zitrusbetont

HIBIKI HARMONY 14.90 €
Japan, Blendaus Malt & Grain, seidig

INDIAN

INDRI ĀGNE'YA 14.90 €
Haryana, Single Malt, Sherry- & Bourbon-Fass

FÜR DEN EINSTIEG

Mild: Jameson oder Chivas Regal 12.

Kräftig: The Macallan 12.

Besonders: Hibiki Harmony.

Jeden Whisky servieren wir auf Wunsch mit Eis, Wasser oder pur.

UNSERE WEINE

VINI BIANCHI

0,2L

Pino Grigio (Trocken)

6.20 €

Chardonay (Halbtrocken)

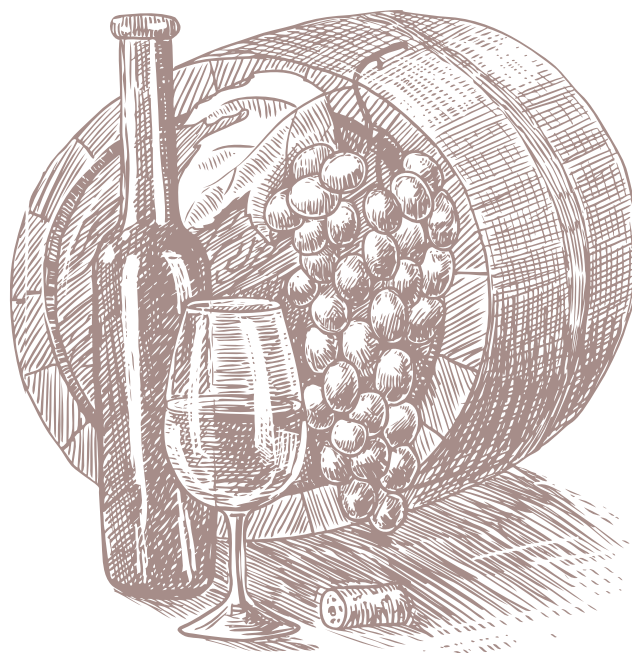
6.20 €

Lugana (Trocken)

7.20 €

Frizzantino (Liblich)

6.20 €



VINI ROSSI.

0,2L

Montepulciano (Trocken)

6.20 €

Nero Dávola (Trocken)

6.20 €

Primitivo (Trocken)

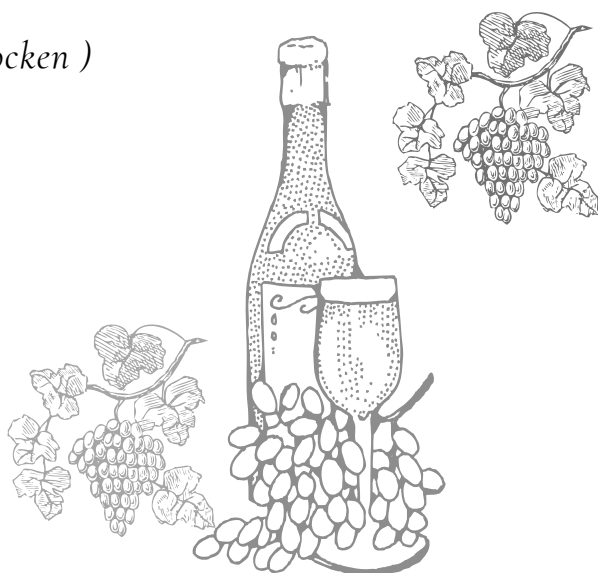
6.20 €

Lambrusco (Liblich)

6.20 €

Rosato (Trocken)

6.20 €



Allgemeine Hinweise & Informationen

Transparenz wird bei uns GROß geschrieben!

Wir verwenden für unsere Speisen überwiegend regionale Produkte!

*Hier ein kleiner Einblick - für weitere Informationen zu unseren Lieferanten,
sprechen Sie uns gerne an !*

BIO EIER

*Odenwälder Frischeidienst
Johannes Schnellbacher e.K.
Apotheker- Haas- Weg 5
64739 Höchst i. Odw.*

FRISCHER FISCH

*Buhara Seafood GmbH
Max- Planck- Straße 2
63128 Dietzenbach*

WEINE & SPIRITUOSEN

*Lucren Family GmbH
Babenhäuser Straße 23
64850 Schaaheim*

EIS

*Romeo Gastronomiebetriebe GmbH
Eiscafe Gelato&Caffè
Ob. Marktstraße 1
64823 Groß-Umstadt*

OBST & GEMÜSE

*Obst & Gemüseladen Miloud El Jazouli
Kirchstraße 28,
64846 Groß-Zimmern*

ITALINISCHE PRODUKTE

*Waurig GmbH
Groß- und Einzelhandel
Zum Haarstrauch 6- 10
63546 Hammersbach*

WEINE & SPIRITUOSEN

*Fischer & Trezza Import gmbh
Ulmer straße 150, 70188 Stuttgart*

Zusatzstoffe & Allergene

Um zu Erfahren, welche Zusatzstoffe & Allergene in unseren Speisen verarbeitet werden, sprechen Sie uns an - gerne händigen wir Ihnen die Liste dafür aus !



*... wünscht Ihnen
das Team von*

