

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁️	15
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gegrillten Hähnchenbrust-Spießen, pikantem Mango-Chutney und „Salz-Karamell“-Kernen	
Gemischter Salat 🌿	7.5
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat große Portion	11.5
Beilagensalat 🌿	4
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Kürbis-Bowl 🌿	16
Grünkern mit Sesam-Vinaigrette, gegrillte Kürbiswürfel, Rucola, Himbeer-Dressing, Lauchzwiebeln, getrocknete Cranberries und geröstete Cashew-Kerne	
Zum Salat oder Bowl	
Gegrillte Hähnchenbrust-Spieße	4.5
Hausgemachtes Fleischkühle	5
Lachsmaultasche	6.5
Schwäbischer Wurstsalat	11
Mit Schinken- und Schwarzwurst ^{5,6,10} , sauren Gurken und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
Zusätzlich mit Bratkartoffeln	4.5
Mediterraner Wrap ☁️	15
Weizen-Teigfladen gefüllt mit leichtem Knoblauch-Schmand, mediterranem Gemüse, Oliven, Hirtenkäse, Kirschtomaten und frischen Kräutern dazu Rucola mit Balsamico-Dressing	
„Volksfest Brett“ - gerne auch zum Teilen -	15.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert	
- Obatzter, angemachter Weichkäse mit Paprika, Zwiebel und Kümmel	
- Schwäbischer Wurstsalat	
- Weißwurstpralinen mit süßem Senf	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	6
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen und Schnittlauch große Portion	10
Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿	7
Mit Kokosmilch, Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl große Portion	11
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt! große Portion	10

Schwäbisch

Käs´spätzle ☁️ 🌿	14
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	
Maultaschen ☁️	15.5
Geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei	16.5
Kleine Schwabenreise	18
Eine geschmälzte Maultasche ¹⁰ , ein Fleischkühle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Hausgemachte Fleischkühle ☁️	16
Mit Pommery-Senfsauce, Kartoffel- und Blattsalaten	
Rostbraten	25.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	
Schwabenteller - gerne auch zum Teilen -	31.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln, eine Maultasche, Käs´spätzle und Kartoffelsalat	

Mittags essen im AMA!

Ab sofort gibt es bei uns die **Tagesempfehlung** solange der Vorrat reicht. Immer frisch, immer lecker und zu einem attraktiven 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).

Volksfest-Spezial

Schweinebraten ☁️	17
Saftiger Braten vom Schwein in Dunkelbiersauce mit Rotkraut und Semmelknödeln	
Schweinebraten und eine „Halbe“ Volksfestbier (0,5l)	21

International

AMA-Burger	17.5
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Cornbread mit Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke Tomate und Bacon, dazu Steakhouse-Fries	
auch mit Süßkartoffel-Pommes	+1.5
zusätzlich Bergkäse	+1.5
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
Gnocchi ☁️ 🌿	14.5
Mit Gorgonzolasauce, Birne, Baby-Blattspinat, Walnuss und Grana Padano	
Tandoori Bowl 🌿	16
Warmer Kokos-Basmatireis mit leicht scharfer Tandoori Sauce, marinerter Chili-Mango, Edamame Bohnen, Babyleaf mit Condimento Balsamico und geröstete Cashew-Kernen	
Lachsmaultaschen ☁️ 🌿	17
Handgemachte Lachsmaultaschen mit Frisch- und Räucherlachs gefüllt, auf Marktgemüse-Würfeln, mit Riesling-Dill-Rahm	

Nachtisch & Kuchen

Crème Brulée	6.5
Gebrannte Crème	
Cheesecake mit Vollkornboden	7
Auf Johannisbeer-Spiegel, mit frischen Brombeeren, Träuble und Minze	
Hausgemachter Kuchen	4
Unser Team sagt Ihnen, was wir heute gebacken haben	
Zum Nachtisch einen Kaffee?	
Wählen Sie zwischen einem Cappuccino, Latte Macchiato oder Schümli +2.5	

Bauernhofeis

Vom Haselstaller Hof am Rande des Schwarzwaldes. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt. Lassen Sie sich verführen!

1 Riesenkugel Bauernhofeis	3
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Kokos oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Mittwoch:	11:30 - 21:00 Uhr
Donnerstag & Freitag:	11:30 - 22:00 Uhr
Samstag:	09:00 - 22:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag:	09:00 - 20:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)