

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 12
- Beilagensalat** 🌿 4
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing
- Burrito Bowl** 16
Naturreis, gemischtes Hackfleisch mit Kidneybohnen und Chili, Cheddar, Sour Cream, Guacamole, Eisbergsalat, knackiger Mais und Paprika
- Zum Salat**
Gegrillte Hähnchenbrust-Spieße 4.5
Hausgebeizter Lachs 7
- Hausgebeizter Lachs** 17
Mit Rote Beete, Limette und Chili, dazu Gelbe Beete Carpaccio, Brunnenkresse und Feldsalat mit Limetten-Vinaigrette
- Volles Brett** - gerne auch zum Teilen, mit frischem Bauernbrot Dreierlei Dips im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert 12
- Radieschen-Dip
- Lachs-Spread – mit Räucherlachs und Schmand
- Hummus mit Tahini und Olivenöl

Suppen

- Flädle-Suppe** 6
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel frischem Schnittlauch
große Portion 10
- Maultaschen-Suppe** 6
Kräftige Fleischbrühe mit Maultaschenstreifen
große Portion 10
- 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 Maultaschen¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalaten
oder geröstet mit Ei 16.5
- Cordon Bleu** 17
Paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Hinterschinken^{5&10} und Emmentaler Käse, dazu Champignonrahm und hausgemachte Spätzle
- Kleine Schwabenreise** 18
Eine geschmälzte Maultasche¹⁰, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln
- Rostbraten** 25.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat

Frühstücken im Amadeus

Beginnt den Tag doch mit einem leckeren Frühstück im Amadeus! Jeden Samstag und Sonntag, ab 09:00 Uhr, können Sie bei uns in aller Ruhe in den Tag starten – von frisch gepressten Orangensaft, über Bircher Müsli und Pancakes bis hin zu Frühstücksplatten als Klassiker, Mediterran oder American. Da ist ganz sicher für jeden etwas dabei.

Mittags essen im AMA!

Unsere **Tagesempfehlung** gibt's ab 11.30 Uhr 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).

Ein Topf

in der großen Terrine mit Bauernbrot serviert

- Gaisburger Marsch** 11
Kräftige Brühe mit Rindfleisch, Kartoffelschnitz', Spätzle und Gemüse
- Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst** 10
Cremiger Eintopf aus Kartoffeln und Gemüse mit frischen Kräutern
- Veganer Linseneintopf** 🌿 10
Mit Linsen, Kartoffeln, Lauch, Karotten und Sellerie

International

- Crispy Chicken Burger** 18
Gebackenes Hähnchenbrustfilet im Vollkorn-Bun mit Romanasalat, Cheddar, Orangen-Chili-Mayonnaise, und frischer Gurke, dazu Coleslaw oder Steakhouse fries
Zusätzlich Ketchup oder Mayo +0.5
- Pasta** ☁️ 🌿 15
Vollkornnudeln mit Steckerübenschau, Rote Beete Würfeln Brunnenkresse, Granatapfelkernen und Grana Padano
- Hirschedelgulasch** ☁️ 19
Handgeschnittenes Gulasch mit Waldpilzen, glaciertem Wurzelgemüse und hausgemachten Spätzle, dazu Preiselbeersahne
- Süßkartoffel-Curry** 🌿 15
Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis

Nachtisch & Kuchen

- Crème Brûlée** 6.5
Gebrannte Crème
- Geeistes Zitronen-Törtchen** 7
Geschichtetes Törtchen mit Zitronen-Biskuitboden, Lemon-Curd, Zitronen-Pistazien-Parfait und frischer Minze
- Oma Elli´s hausgemachter Kuchen** 4
Mit ausschließlich natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken
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 der Familie Müller aus Wildberg. Mit tages-frischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.

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

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

- Montag - Freitag:** 11:30 - 21:00 Uhr
Samstag: 09:00 - 21:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag: 09:00 - 20:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)