

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

- Salat AMADEUS** ☁️ 16.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillten Putenbrust-Spießen, frischem Obst und Cocktail-Dip
- Gemischter Salat** 8
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat
große Portion 13
- Beilagensalat** 🌿 4.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing
- Kürbisquiche** 🌿 14
Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Blattsalate mit Olivenöl-Limettdressing
- Tandoori Bowl** 🌿 17
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio
- Gegrillter Ziegenkäse** 🌿 ☁️ 16
Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf, dazu Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette und karamellisierten Nüssen
- Zum Salat oder einfach nur so**
- Gegrillte Putenbrust-Spieße** 5
Hausgemachtes Fleischkühnle 5
Gegrillter Ziegenkäse 🌿 6
Bratkartoffeln 🌿 5
- Nachos Brett gerne auch zum Teilen** 14
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert
- Baked Beans, Mais, Cheddar und Sour Cream
 - Eisbergsalat, Tomatenwürfel mit Condimento Balsamico und Guacamole
 - Knusprige Tortilla-Chips

Suppen

- Flädle- oder Maultaschen-Suppe** 7
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch
große Portion 12
- Kürbis-Ingwer-Suppe** 🌿 ☁️ 8
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen
große Portion 13
- Tagessuppe** 6.5
Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!
große Portion 11

Schwäbisch

- Käs´spätzle** 🌿 ☁️ 16
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat
- Maultaschen** ☁️ 17
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten
oder geröstet mit Ei 18
- Linsen mit Spätzle** ☁️ 17
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle
- Kleine Schwabenreise** 20
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischkühnle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln
- Cordon Bleu** 19
Schweinefilet gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu hausgemachte Spätzle und Champignon-Rahmsauce
- Rostbraten** 27
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln

Ihre Weihnachtsfeier bei uns!

Sie sind noch auf der Suche nach der richtigen Location für ihre Weihnachtsfeier? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Egal ob große oder kleine Gruppe, ob zu Kaffee & Kuchen oder für den gesamten Abend, gemeinsam mit Ihnen finden wir die passende Lösung für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail, wir freuen uns darauf!

Volksfest-Spezial

- Schweinebraten** ☁️ 18
Saftiger Braten vom Schwein in Dunkelbiersauce, mit Rotkraut und Semmelknödeln
- Schweinebraten und ein Volksfestbier (Halbe 0,5l | Maß 1,0l)** 22 | 26

International

- AMA-Burger** 19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche Bun 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
- Waldpilze in Rahm mit Semmelknödeln** ☁️ 🌿 15
Waldpilze in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödeln
- Quesadilla** 🌿 16
Getoasteter Weizen-Teigfladen gefüllt mit mediterranem Gemüse, Oliven, Hirtenkäse, Tomaten und frischen Kräutern, dazu leichter Knoblauch-Schmand, milde Peperoni und Rucola
- Kürbisravioli** 🌿 ☁️ 17.5
Kürbisravioli in Weißweinrahm, mit Hokkaidokürbis, Kürbiskernen und gehobeltem Grana Padano
- Asiatischer Fischtopf** ☁️ 18
Seelachs und Rotbarbe im Fischsud mit Knoblauch, Sojasauce, Zitronengras und Limettenblätter, Karotte, Pak Choi, Mais und Jasminreis

Nachtisch & Kuchen

- Creme Catalana** 8
Gebrannte Crème mit Zimt und feinem Zitronen- und Orangenaroma
- Schoko-Walnuss-Soufflé** 8
Mit Karamellsauce, Walnusskrokant und einer Kugel Bauernhofeis „Amadeus“
- Oma Elli´s hausgemachter Kuchen** 4.5
Ausschließlich mit natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken
Unser Team sagt Ihnen, was es heute gibt
- gerne auch zum Mitnehmen oder ganze Kuchen zum Vorbestellen –
- Zum Nachtisch einen Kaffee?**
Wählen Sie zwischen einem Cappuccino, Latte Macchiato oder Schümli +3

Bauernhofeis

- Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.
- 1 Riesenkugel Bauernhofeis** 3.2
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Kokos oder „AMADEUS“
unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

- Montag:** vorübergehend Ruhetag
Dienstag - 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)

Bier vom Fass

Dinkelacker 0,3 l / 0,5 l **3.9 / 5**
CD Pils, Festbier, Radler, Sanwald Hefe, Kellerbier naturtrüb

Schwabenbräu
Hopfensommer 0,3 l / 0,5 l **3.9 / 5**

Pitcher alle Biersorten, 1,5 l **ab 13.5**

Flaschenbier

Wulle in der Bügelflasche 0,33 l **3.7**
Schwabenbräu „Das Schwarze“ in der Bügelflasche, 0,5 l **5**
Sanwald Kristallweizen 0,5 l **5**
Sanwald Dunkles Weizen 0,5 l **5**
Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei, 0,5 l **5**
Dinkelacker alkoholfrei 0,33 l **3.7**

Craft Beer & Cider

Hopfensturm – Pale Ale 4,9% 0,33 l **5**
Privatbrauerei Waldhaus. Bierspezialität aus dem Südschwarzwald.
Drei Zutaten, Acht Hopfensorten und zweifach kaltgehopft.

Hoppy Hell 5,3% 0,33 l **4.8**
Maisel & Friends, Brauwerkstatt in Bayreuth. Hopfengestopftes bayrisches
Helles nach traditioneller Brauart.

Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass - 5,2% 0,3 l / 0,5 l **5 / 7**
Craft Bier vom Fass aus Weilheim/Teck. Kaltgehopfte Bierspezialität
nach Art eines West Coast IPA mit Chinook und Amarillo-Hopfen
– der ideale Einstieg in die Craft-Bier-Welt

MostFläschle – HeimatCider 6% 0,33 l **5**
Hergestellt aus Äpfeln und Birnen von den Streuobstwiesen rund um
Herrenberg im Gäu. Schwäbischer Cider, spritzig herb auf Eis serviert.

Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

Teinacher Gourmet still oder medium, 0,25 l / 0,75 l **3.2 / 7.5**
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, 7Up 0,2 l **3.6**

Thomas Henry 0,2 l **4.7**

Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon **3.9**

Holunderblüten-Schorle mit Zitrone und frischer Minze, 0,4 l **5**

Vaihinger Säfte 0,2 l **3.9**

Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit, Johannisbeer-Nektar,
Orange, Apfel (trüb), Ananas

Saftschorlen 0,2 l / 0,4 l **3.6 / 4.7**

Fairer Kaffee und Heißgetränke

Ristretto / Espresso **2.7**

Espresso Macchiato **3**

Doppelter Espresso **4**

Schümli-Kaffee **3.5**

Cappuccino / Latte Macchiato **4.4**

Latte Macchiato Grande **5.5**

Milchkaffee in der Jumbotasse **4.5**

Mocaccino Espresso mit heißer Schokolade **4.8**

Heiße Milch mit Honig **3.5**

Heiße Schokolade dunkel, in der Jumbotasse **4.5**

Heiße Schokolade mit Sahne dunkel, in der Jumbotasse **5**

Alternativ mit veganer Hafermilch **+0.5**

Alle Kaffeespezialitäten auch „mit Schuss“ **+3.5**

Teespezialitäten

Looser Tee im Netz serviert im Kännchen **5.5**

Pfefferminz mit Zitronengras, Roibusch mit Orange & Vanille, Lemon Fresh, Kamille
mit Orangenblüten, Sweet Berries, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee

Cocktail & Aperitif – alkoholfrei

Virgin Aperol-Spritz Orange-Spritz-Sirup, Orange, Soda **7**

Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limettensaft, Zucker **7**

Virgin Colada Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne **7**

Sober Sunrise Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Grenadine **7**

No-jito Minz-Sirup, Minze, Limette, Soda **7**

G-Tonic Sirup „Domain Eyguebelle“, Limette, Soda **7**

Sekt, Prosecco & Co.

AMADEUS KIR Sekt Rosé mit Holunderblütensirup, 0,1 l **6**

AMADEUS Sekt Rosé trocken, 0,1 l **5.5**

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l **30**

Prosecco Live Brune „S“ DOC, 0,1 l **5.8**

Cantine Maschio, Venetien, Italien 0,75 l **32**

Aperol Sprizz Aperol, Frizzante, Soda & Orange **8**

Hugo Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone **8**

Lillet Berry Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Orange **8**

Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone **8.2**

Pampelle Tonic Pampelle, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit **8.2**

Pampelle Smash Pampelle, Frizzante, Soda Water & Grapefruit **8.5**

Viertelesweine & Weinschorle

Aus der Schlosskellerei Affaltrach - im traditionellen Winzerbecher

Haberschlechter Trollinger mit Lemberger trocken 0,25 l **5.2**

Fleiner Kirchenweinberg Riesling trocken, 0,25 l **5.2**

Verrenberger Lindelberg Schillerwein, 0,25 l **5.2**

Weinschorle weiß / rosé / rot 0,25 l **4.8**

Rotwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Rotweincuvée trocken, 0,2 l **6.5**

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l **22**

Merlot trocken, 0,2 l **7.5**

Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l **25**

Tempranillo DOC Crianza, 0,2 l **7.5**

El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l **25**

Rosso Toscana trocken, 0,2 l **6.9**

Tenute Rossetti, Toskana, Italien, 0,75 l **23**

Roséwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Schwarzriesling^P Rosé feinherb, 0,2 l **6.5**

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l **22**

Muskat-Trollinger Rosé halbtrocken, 0,2 l **6.9**

Weinkellerei Wilhelm Kern, Württemberg, 0,75 l **23**

Primitivo Rosato Prodigio Puglia trocken, 0,2 l **6.9**

Latentia Winery, Apulien, Italien, 0,75 l **23**

Weißwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Weißweincuvée trocken, 0,2 l **6.5**

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l **22**

Riesling, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l **6.9**

Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l **23**

Grauburgunder trocken, 0,2 l **6.9**

Weingut Sonnenhof, Württemberg, 0,75 l **23**

Pinot Grigio, L'Elfo IGT, 0,2 l **6.9**

Cantine Sacchetto, Venezien, Italien, 0,75 l **23**

Chardonnay, IGP trocken, 0,2 l **6.9**

Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l **23**

Sauvignon Blanc trocken, 0,2 l **6.9**

M A N Family Wines Western Cape, Südafrika, 0,75 l **23**