

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 Fleischkühle 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, Fleischkühle, 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 Fischesud 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)