

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁️	16.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillten Putenbrust-Spießen, frischem Obst und Cocktail-Dip	
Garten Salat	8
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccolo	
großer Garten Salat	13
Beilagensalat 🌿	4.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Zum Salat oder einfach nur so	
Gegrillte Putenbrust-Spieße	5
Hausgemachtes Fleischkühle	5
Mediterrane Bowl 🌿	16
Romanosalat mit Balsamico-Dressing, Strauchtomaten, Büffelmozzarella mit Kräuterpesto, frische Avocado und marinierte Champignons	
Tandoori Bowl 🌿	17
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio	
Volles Brett gerne auch zum Teilen	17.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
<ul style="list-style-type: none">• Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Kräuterpesto• Shrimpscocktail mit Apfel und Zwiebel auf Eisbergsalat• Gegrilltes Wintergemüse mit Balsamico und Olivenöl	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	7
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	12
Maronensuppe 🌿	8
Maronencremesuppe mit frischen Kräutern	
große Portion	13
Kartoffelsuppe	8
Mit Majoran, Broccolo und krossem Speck	
große Portion	13

Schwäbisch

Käs´spätzle ☁️	16
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
Hausgemachte Maultaschen ☁️	17.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei	
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	
Rostbraten	27
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Filetteller ☁️	25
Gegrillte Schweinefilet Medaillons mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle mit Bröseln	

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)

Feiertage im Amadeus

An allen vier **Adventssonntagen** könnt ihr es von 10:00 - 14:30 Uhr wieder ganz gemütlich angehen lassen, denn wir verwöhnen euch mit unserem leckeren Brunch. Am **24.12** und **31.12.** gibt es von 09:00 - 14:00 Uhr Langschläferfrühstück.
An **Silvester** ab 19:00 Uhr bereiten wir dann ein festliches 3-Gang-Menü zum Jahresausklang.

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
Pasta ☁️🌿	16
Papardelle mit Mangold, Weintrauben, Walnussrahm und frisch gehobeltem Meerrettich	
Barbarie Entenbrust ☁️	26
Tranchen von der gegrillten Entenbrust mit Orangensauce, Rotkraut, Kartoffelknödeln und karamellisierten Maronen	
Hirschedelgulasch ☁️	21
Handgeschnittenes Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnusspätzle und Preiselbeerbirne	
Lachsforelle	22
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit feinem Rahm-Wirsing und Langkorn- & Wildreisduo	
BBQ Short Ribs	39
Zarte Rinder Ribs am Knochen (ca. 500g) mit hausgemachter BBQ-Jus, Süßkartoffelstampf und glasierten Zuckerschoten	
Auch als „Small Cut“ (ca. 250g)	29
Dazu unsere besondere Weinempfehlung	
Chianti Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l	8.9
Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l	29.9

Nachtsch & Kuchen

Weihnachten im Glas	9.5
Beschwipste Lebkuchenmousse mit Birnen-Zimt-Ragout, geschlagener Sahne und Christstollen-Brösel	
Warmer Apfelkuchen mit Bauernhofeis	7.5
Ofenwarmer, hausgebackener Apfelkuchen mit Nußstreusel und einer Kugel Bauernhofeis „Amadeus“ oder nach Wahl	
„Belle Chérie“	8.5
Hausgemachtes Sauerkirsch-Rosmarin-Törtchen mit zweierlei Schokolade und Nusskrokant	
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 Nachtsch 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.	

Bier vom Fass

Dinkelacker Kellerbier naturtrüb	0,3 l	4
	0,5 l	5.2
CD Pils, Festbier, Radler, Sanwald Hefeweizen	0,3 l	3.9
	0,5 l	5
Reissdorf Kölsch 0,2 l		2.5
Pitcher alle Biersorten, 1,5 l		ab 13.5

Flaschenbier

Wulle in der Bügelflasche 0,33 l	3.8
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	3.8

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	4.9
Maisel & Friends, Brauwerkstatt in Bayreuth. Hopfengestopftes bayrisches Helles nach traditioneller Brauart.	
Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass 5,2% 0,3 l	5
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	

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	3.3
	0,4 l 4.9
Thomas Henry 0,2 l	3.9
Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon	
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

Loser 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	

Lust auf einen Cocktail? Fragen Sie nach unserer
Special-Drinks Karte!

Hot-Drinks

Hot Lilly Cranberry & Johannisbeernektar, Larios Gin, Lillet, Beeren	7.5
Apple-Pie Apfelsaft mit Malibu, Zimt & Sahnehaube	7
Hot Angel Maracujanektar mit Likor 43, Zimt & Sahnehaube	7
Glühwein Dornfelder & Spätburgunder mit Zimt, Nelke und Orange	4.5
Bio Holunderpunsch alkoholfrei, mit Limette und Orange	4.5
Irish Coffee Kaffee mit Jameson Whiskey & Sahnehaube	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	22
Merlot trocken, 0,2 l	7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75	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
Nero Di Troia Tufarello, trocken, 0,2 l	7.5
Vignetti Canosini, Apulien, Italien, 0,75 l	25
Chianti Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l	8.9
Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l	29.9

Roséwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé feinherb, 0,2 l	6.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75	22
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

🌿 Vegetarisch 🌱 Vegan 🍷 kleine Portion möglich

Eine detaillierte Übersicht über die Hauptallergene sowie Zusatzstoffe unserer Speise- und Getränkekarte erhalten Sie von unserem Team.
Preise in EUR

Zahlungsmöglichkeiten
mostr mastercard VISA