

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. | |