

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

<b>Salat AMADEUS</b> ☁	16.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillten Putenbrust-Spießen, frischem Obst und Cocktail-Dip	
<b>Garten Salat</b>	8
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccrountons	
<b>großer Garten Salat</b>	13
<b>Beilagensalat</b> 🌿	4.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
<b>Zum Salat oder einfach nur so</b>	
<b>Gegrillte Putenbrust-Spieße</b>	5
<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b>	5
<b>Smashed Potato Bowl</b>	15
„Smashed“ Drilling mit Kräutern, mariniertes Wintergemüse mit Olivenöl und Balsamico, frische Avocado, zwei Spiegeleier mit etwas Chili und hausgemachtes Lachs-Spread	
<b>Tandoori Bowl</b> 🌿	17
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio	
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen</b> 🌿	14.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
<ul style="list-style-type: none"><li>„Smashed“ Drillinge mit Kräuter</li><li>Sour Cream mit frischen Kräutern</li><li>Mariniertes Wintergemüse mit Grana Padano</li></ul>	

## Suppen

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	7
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>große Portion</b>	12
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> 🌿	8
Mit Kokosmilch und in Curry marinierte Cashews	
<b>große Portion</b>	13

## Schwäbisch

<b>Käs´spätzle</b> 🌿 ☁	16
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> ☁	17.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
<b>oder geröstet mit Ei</b>	18
<b>Linsen mit Spätzle</b> ☁	17
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
<b>Hausgemachte Fleischkühle</b> ☁	16
Mit Pommery-Senfsauce, Kartoffel- und Blattsalaten	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	20
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischkühle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Rostbraten</b>	27
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

<b>Montag:</b>	<b>vorübergehend Ruhetag</b>
<b>Dienstag - Freitag:</b>	<b>11:30 - 21:00 Uhr</b>
<b>Samstag:</b>	<b>09:00 - 21:00 Uhr</b> (09:00-12:30 Frühstück)
<b>Sonntag:</b>	<b>09:00 - 20:00 Uhr</b> (09:00-12:30 Frühstück)

## Brunchen im Amadeus

Unser Amadeus-Brunch ist zurück - genießen Sie jeden zweiten Sonntag unsere leckere Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für 29,50 € pro Person inkl. einem Glas Amadeus Sekt rosé.

Ab 10:00 Uhr können Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten in den Tag hinein schlemmen. Sprechen Sie uns gerne an für Ihre Reservierung.

## International

<b>AMA-Burger</b>	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche Bun, mit Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Steakhouse-Fries	
<b>auch mit Süßkartoffel-Pommes</b>	+1.5
<b>zusätzlich Bergkäse</b>	+1.5
<b>zusätzlich Ketchup oder Mayo</b>	+0.5
<b>One Pot Pasta</b> ☁	15
Rigatoni, Hähnchenbruststreifen mit pikanter Tomatensugo, Mozzarella und frischen Kräutern	
<b>Süßkartoffel-Curry</b> 🌿 ☁	16
Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis	
<b>Rinderroulade</b>	19.5
Rinderroulade - mit Senf, Gurke und Speck geschmort - dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf	
<b>Seelachs Filet</b> ☁	20
Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbrösel auf Kürbis-Kartoffel-Gratin und geschmolzenen Kirschtomaten	
<b>Hirschedelgulasch</b> ☁	21
Handgeschnittenes Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne	
<b>Dazu unsere besondere Weinempfehlung</b>	
<b>Chianti Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l</b>	8.9
<b>Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l</b>	29.9

## Nachtisch & Kuchen

<b>Crème Brûlée</b>	7
Gebannte Crème mit Karamell-Kruste	
<b>Warmer Apfelkuchen mit Bauernhofeis</b>	7.5
Ofenwarmer, hausgebackener Apfelkuchen mit Nußstreusel und einer Kugel Bauernhofeis „Amadeus“ oder nach Wahl	
<b>Oma Elli´s hausgemachter Kuchen</b>	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 –	

## Bauernhofeis

Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.

<b>1 Riesenkugel Bauernhofeis</b>	3.2
Vanille, Schokolade, Erdbeere 🌿, Zitrone 🌿, Kokos oder „AMADEUS“: unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

🌿 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



## Bier vom Fass

<b>Dinkelacker</b> Kellerbier naturtrüb	0,3 l	4
	0,5 l	5.2
CD Pils, Export, Radler, Sanwald Hefeweizen	0,3 l	3.9
	0,5 l	5
<b>Reissdorf Kölsch</b> 0,2 l		2.7
<b>Pitcher</b> alle Biersorten, 1,5 l		ab 14

## Flaschenbier

<b>Wulle in der Bügelflasche</b> 0,33 l	3.8
<b>Schwabenbräu „Das Schwarze“</b> in der Bügelflasche, 0,5 l	5
<b>Sanwald Kristallweizen</b> 0,5 l	5
<b>Sanwald Dunkles Weizen</b> 0,5 l	5
<b>Sanwald Sport Weizen 0,0%</b> alkoholfrei, 0,5 l	5
<b>Dinkelacker alkoholfrei</b> 0,33 l	3.8

## Craft Beer

<b>Hopfensturm – Pale Ale 4,9%</b> 0,33 l	5
Privatbrauerei Waldhaus. Bierspezialität aus dem Südschwarzwald. Drei Zutaten, Acht Hopfensorten und zweifach kaltgehopft.	
<b>Hoppy Hell 5,3%</b> 0,33 l	4.9
Maisel & Friends, Brauwerkstatt in Bayreuth. Hopfengestopftes bayrisches Helles nach traditioneller Brauart.	
<b>Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass 5,2%</b> 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

<b>Teinacher Gourmet</b> still oder medium, 0,25 l / 0,75 l	3.2 / 7.5
<b>Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, 7Up</b> 0,2 l / 0,4 l	3.3 / 4.9
<b>Thomas Henry</b> 0,2 l	3.9
Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon	
<b>Holunderblüten-Schorle</b> mit Zitrone und frischer Minze, 0,4 l	5
<b>Vaihinger Säfte</b> 0,2 l	3.9
Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit, Johannisbeer-Nektar, Orange, Apfel (trüb), Ananas	
<b>Saftschorlen</b> 0,2 l / 0,4 l	3.7 / 4.8

## COSTA COFFEE & Heißgetränke

<b>Ristretto / Espresso</b>	2.7
<b>Espresso Macchiato</b>	3
<b>Doppelter Espresso</b>	4
<b>Schümli-Kaffee / Grande</b>	3 / 4
<b>Cappuccino / Grande</b>	3.5 / 4.5
<b>Latte Macchiato / Grande</b>	4.5 / 6
<b>Milchkaffee</b>	4.5
<b>Mocaccino</b> Espresso mit heißer Schokolade	4.8
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	3.5
<b>Heiße Schokolade</b> dunkel	4.5
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> dunkel	5
<b>Alternativ mit veganer Hafermilch</b>	+0.8
<b>Alle Kaffeespezialitäten auch „mit Schuss“</b>	+3.5

## Teespezialitäten

<b>Looser Tee im Netz</b> serviert im Kännchen	5.7
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

<b>Hot Lilly</b> Cranberry & Johannisbeernektar, Larios Gin, Lillet, Beeren	7.5
<b>Apple-Pie</b> Apfelsaft mit Malibu, Zimt & Sahnehaube	7
<b>Hot Angel</b> Maracujanektar mit Likor 43, Zimt & Sahnehaube	7
<b>Glühwein</b> Dornfelder & Spätburgunder mit Zimt, Nelke und Orange	4.5
<b>Bio Holunderpunsch</b> alkoholfrei, mit Limette und Orange	4.5
<b>Irish Coffee</b> Kaffee mit Jameson Whiskey & Sahnehaube	7

## Sekt, Prosecco & Co.

<b>AMADEUS KIR</b> Sekt Rosé mit Holunderblütensirup, 0,1 l	6
<b>AMADEUS Sekt Rosé</b> trocken, 0,1 l	5.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	30
<b>Prosecco Live Brune "S"</b> DOC, 0,1 l	5.8
Cantine Maschio, Venetien, Italien 0,75 l	32
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Frizzante, Soda & Orange	8
<b>Hugo</b> Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone	8
<b>Lillet Berry</b> Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Orange	8
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone	8.2
<b>Pampelle Tonic</b> Pampelle, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit	8.2
<b>Pampelle Smash</b> Pampelle, Frizzante, Soda Water & Grapefruit	8.5

## Viertelesweine & Weinschorle

Aus der Schlosskellerei Affaltrach - im traditionellen Winzerbecher	
<b>Haberschlechter Trollinger mit Lemberger</b> trocken 0,25 l	5.2
<b>Fleiner Kirchenweinberg Riesling</b> trocken, 0,25 l	5.2
<b>Verrenberger Lindelberg</b> Schillerwein, 0,25 l	5.2
<b>Weinschorle weiß / rosé / rot</b> 0,25 l	4.8

## Rotwein offen und als Flasche

<b>„Ama Deli“ Rotweincuvée</b> trocken, 0,2 l	6.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	22
<b>Merlot</b> trocken, 0,2 l	7.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
<b>Tempranillo DOC</b> Crianza, 0,2 l	7.5
El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l	25
<b>Rosso Toscana</b> trocken, 0,2 l	6.9
Tenute Rossetti, Toskana, Italien, 0,75 l	23
<b>Nero Di Troia</b> Tufarello, trocken, 0,2 l	7.5
Vignetti Canosini, Apulien, Italien, 0,75 l	25
<b>Chianti</b> Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l	8.9
Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l	29.9

## Roséwein offen und als Flasche

<b>„Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé</b> feinherb, 0,2 l	6.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	22
<b>Primitivo Rosato Prodigio Puglia</b> trocken, 0,2 l	6.9
Latentia Winery, Apulien, Italien, 0,75 l	23

## Weißwein offen und als Flasche

<b>„Ama Deli“ Weißweincuvée</b> trocken, 0,2 l	6.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	22
<b>Grauburgunder</b> trocken, 0,2 l	7.5
Weingut Sonnenhof, Württemberg, 0,75 l	24.5
<b>Pinot Grigio, L'Elfo</b> IGT, 0,2 l	6.9
Cantine Sacchetto, Venezien, Italien, 0,75 l	23
<b>Chardonnay, IGP</b> trocken, 0,2 l	6.9
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l	23
<b>Sauvignon Blanc</b> 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

