

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 Kräuterbroccrountons	
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
Smashed Potato Bowl	15
„Smashed“ Drilling mit Kräutern, mariniertes Wintergemüse mit Olivenöl und Balsamico, frische Avocado, zwei Spiegeleier mit etwas Chili und hausgemachtes Lachs-Spread	
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 🌿	14.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
<ul style="list-style-type: none">„Smashed“ Drillinge mit KräuterSour Cream mit frischen KräuternMariniertes Wintergemüse mit Grana Padano	

Suppe & Eintopf

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

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁️	16
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	18
Linsen mit Spätzle ☁️	17
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
Hausgemachte Fleischkühle ☁️	16
Mit Pommery-Senfsauce, Kartoffel- und Blattsalaten	
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	

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)

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

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
One Pot Pasta ☁️	15
Rigatoni, Hähnchenbruststreifen mit pikanter Tomatensugo, Mozzarella und frischen Kräutern	
Süßkartoffel-Curry 🌿 ☁️	16
Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis	
Rinderroulade	19.5
Rinderroulade - mit Senf, Gurke und Speck geschmort - dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf	
Seelachs Filet ☁️	20
Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbrösel auf Kürbis-Kartoffel-Gratin und geschmolzenen Kirschtomaten	
Hirschedelgulasch ☁️	21
Handgeschnittenes Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne	
Dazu unsere besondere Weinempfehlung	
Chianti Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l	8.9
Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l	29.9

Nachtisch & Kuchen

Crème Brûlée	7
Gebrannte Crème mit Karamell-Kruste	
Warmer Apfelkuchen mit Bauernhofeis	7.5
Ofenwarmer, hausgebackener Apfelkuchen mit Nußstreusel und einer Kugel Bauernhofeis „Amadeus“ oder nach Wahl	
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?	+3
Wählen Sie zwischen einem Cappuccino, Latte Macchiato oder Schümli	

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.	