

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

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

Suppen

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

Schwäbisch

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

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag:	vorübergehend Ruhetag
Dienstag - Freitag:	11:30 - 22:00 Uhr
Samstag:	09:00 - 22:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag:	09:00 - 21:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück o. 10:00-14:30 Brunch)

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 Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche Bun, mit Eisbergsalat, Cocktailsauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Steakhouse-Fries	19.5
auch mit Süßkartoffel-Pommes	+1.5
zusätzlich Bergkäse	+1.5
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
One Pot Pasta ☁️ Rigatoni, Hähnchenbruststreifen mit pikanter Tomatensugo, Mozzarella und frischen Kräutern	15
Süßkartoffel-Curry 🌿 ☁️ Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis	16
Rinderroulade Rinderroulade - mit Senf, Gurke und Speck geschmort - dazu Wurzelgemüse und Kartoffelstampf	19.5
Seelachs Filet ☁️ Gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbrösel auf Kürbis-Kartoffel-Gratin und geschmolzenen Kirschtomaten	20
Hirschedelgulasch ☁️ Handgeschnittenes Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnussspätzle und Preiselbeerbirne	21
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 Gebrannte Crème mit Karamell-Kruste	7
Warmer Apfelkuchen mit Bauernhofeis Ofenwarmer, hausgebackener Apfelkuchen mit Nußstreusel und einer Kugel Bauernhofeis „Amadeus“ oder nach Wahl	7.5
Oma Elli´s hausgemachter Kuchen 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 –	5

Bauernhofeis

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

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

🌿 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

