

## 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 Kräuterbrotcroûtons	
<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>Paniertes Schnitzelchen</b>	6.5
<b>Spargel-Bowl</b> 🌿	16.5
Couscous, weißer und grüner Spargel mariniert mit Zitronen-Olivenöl, frische Erdbeeren und Minze, geröstete Kerne und Romana-Salat mit Balsamico-Dressing	
<b>Wurstsalat</b> ☁	17
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
<b>auch mit Bratkartoffel</b>	+5
<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>	15
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• „Smashed“ Drillinge mit Kräuter	
• Romanasalat mit hausgemachtem Lachs Spread	
• Mariniertes Wurzelgemüse mit Grana Padano	

## Suppen

<b>Flädle - oder Maultaschen-Suppe</b>	7
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>große Portion</b>	12
<b>Spargelcreme-Suppe</b> 🌿	8
Spargelcreme-Suppe mit gerösteten Mandelblättchen	
<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 Blattsalat	
<b>oder geröstet mit Ei</b>	18
<b>Cordon Bleu</b>	19
Paniertes Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Champignon-Rahmsauce und hausgemachte Spätzle	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	20
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzel, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Rostbraten</b>	27
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

<b>Montag:</b>	<b>vorübergehend Ruhetag</b>
<b>Dienstag - Freitag:</b>	<b>11:30 - 22:00 Uhr</b>
<b>Samstag:</b>	<b>09:00 - 22:00 Uhr</b>
<b>Sonntag:</b>	<b>09:00 - 21:00 Uhr</b>
<b>Samstag / Sonntag Frühstück</b>	<b>09:00 - 12:00 Uhr</b>
<b>Sonntags-Brunch:</b> alle 14 Tage	<b>10:00 - 14:30 Uhr</b>

## Brunchen im Amadeus

Unser Amadeus-Brunch ist zurück - genießen Sie jeden zweiten Sonntag ab 10:00 Uhr unsere leckere Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für 29,50 € pro Person inkl. einem Glas Amadeus Sekt rosé.

## Spargel

<b>Stangenspargel</b> ☁	24
Spargel aus der Region mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Drilling-Kartoffeln und einem Kräuterflädle, dazu wahlweise:	
Roher oder gekochter Schinken	5.5
Rauchlachs mit frischem Dill	7.8
Paniertes Schweineschnitzelchen	6.5
<b>„Spargel-Reise“</b>	31
Eine große Platte mit allem, was mit Spargel lecker schmeckt. Gerne auch zum Teilen!	
<b>Dazu unsere besondere Empfehlung:</b>	
Singhbräu Witbier – Obergäriger, Belgischer Bierstil, 4,7%, 0,33 l	5.2
Riesling „Sand“, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l	6.9

## International

<b>AMA-Burger</b>	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak 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>Bärlauch Pasta</b> ☁	16
Tagliatelle mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, gegrilltem buntem Spargel, geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano	
<b>Pulled Chicken Quesadilla</b>	17
Getoasteter Weizenmehlfladen gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, roten Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu Romanasalat mit Balsamico-Dressing	
<b>Asia Beef Wok</b> ☁	18
Knackiges Gemüse, gebratene Rinderhüftstreifen, frische Sprossen, würzige Sesam-Curry Sauce, Gomasio und Langkorn-Wildreis-Mischung	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> ☁	20
Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinrahm mit frischen Champignons und Butternudeln	
<b>Meerbarbenfilet vom Grill</b> ☁	22
Gegrilltes Meerbarbenfilet auf buntem Spargelgemüse in Zitronen-Rahm mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern, dazu Drilling-Kartoffeln	

## Nachtisch & Kuchen

<b>Crème Brûlée</b> 🌿	7
Gebrannte Crème mit Karamell-Kruste	
<b>Rhabarber Crumble</b> 🌿	7
Hausgebackener Rhabarberauflauf mit Streuseln, Erdbeeren und Minze	
<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.	
<b>1 Riesenkugel Bauernhofeis</b>	3.2
Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.	
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere 🌿, Zitrone 🌿	
oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

## Bier vom Fass

<b>Dinkelacker</b>		
Kellerbier naturtrüb	0,3 l	4
	0,5 l	5.2
CD-Pils, CD-Helles, Radler, Sanwald Hefeweizen,	0,3 l	3.9
Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei	0,5 l	5
<b>Almradler</b>	0,5 l	5
<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>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	

<b>Singhbräu – Witbier 4,7%</b> 0,33 l	5.2
Obergärige, Belgische Bierspezialität. Mit Orangenschalen und Koriandersamen gebraut. Samtweiches Mundgefühl, leichte Orangen- und Zitrusnoten	

## Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

<b>Sodawasser</b> mit Zitrone, 0,4 l oder 1,0 l Karaffe	3 / 6
<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>Vaihinger Säfte</b> 0,2 l / 0,4 l	3.9 / 5.6
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 / mit Sahne	4.5 / 5
<b>Alternativ mit veganer Hafermilch</b>	+0.8

## Teespezialitäten

<b>Loser 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	

## Limo & Co.

<b>Holunderblüten-Schorle</b> mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
<b>Rhabarber-Schorle</b> mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
<b>ICE-Tea</b> hausgemacht, mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
<b>Teinacher Genuss Limonade</b>		
Mango-Maracuja oder Johannisbeer-Holunder	0,33 l	4.5
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	0,35 l	4.5

## 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

## 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>Edition Wirtemberg Rosé</b> trocken, 0,2 l	6.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	23
<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>Riesling „Sand“, Uhlbacher Götzenberg</b> trocken, 0,2 l	6.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	23
<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