

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 Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	13
Beilagensalat 🌿	4.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Zum Salat oder einfach nur so	
Gegrillte Putenbrust-Spieße	5
Paniertes Schnitzelchen	6.5
Spargel-Bowl 🌿	16.5
Couscous, weißer und grüner Spargel mariniert mit Zitronen-Olivenöl, frische Erdbeeren und Minze, geröstete Kerne und Romana-Salat mit Balsamico-Dressing	
Wurstsalat ☁️	17
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
auch mit Bratkartoffel	+5
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	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

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

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

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

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

Stangenspargel ☁️	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
„Spargel-Reise“	31
Eine große Platte mit allem, was mit Spargel lecker schmeckt. Gerne auch zum Teilen!	
Dazu unsere besondere Empfehlung:	
Singhbräu Witbier – Obergäriger, Belgischer Bierstil, 4,7%, 0,33 l	5.2
Riesling „Sand“, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l	6.9

International

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

Nachtisch & Kuchen

Crème Brûlée 🌿	7
Gebannte Crème mit Karamell-Kruste	
Rhabarber Crumble 🌿	7
Hausgebackener Rhabarberauflauf mit Streuseln, Erdbeeren und Minze	
Oma Elli´s hausgemachter Kuchen	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.	
1 Riesenkugel Bauernhofeis	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.	