

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁

Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip

Garten Salat 🌿

Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccrountons

großer Garten Salat

Beilagensalat 🌿

Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing

Gegrillter Ziegenkäse 🌿 ☁

Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf, dazu Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette und karamellisierten Nüssen

Zum Salat oder einfach nur so

Gegrillte Putenbrust

Flanksteak

Fleischküchle

Ziegenkäse

Kürbis Bowl 🌿 ☁

Warmer Curry-Reis und gegrillter Kürbis mit pikanter Kokos-Sauce, Baby-Blattspinat mit Condimento Essig und Gomasio

Kürbisquiche 🌿

Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl, dazu Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette

Nachos Brett - gerne auch zum Teilen -

Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert

- Baked Beans, Mais, Cheddar und Sour Cream
- Romanasalat, Tomatenwürfel mit Condimento Essig und Guacamole
- Knusprige Tortilla-Chips

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch

große Portion

Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿 ☁

Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

große Portion

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁

Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat

Hausgemachte Maultaschen ☁

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten

oder geröstet mit Ei

Linsen mit Spätzle ☁

Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle

Kleine Schwabenreise

Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln

Rostbraten

Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:

11:30 - 22:00 Uhr

Samstag:

09:00 - 22:00 Uhr

Sonntag:

09:00 - 21:00 Uhr

Frühstück Samstag / Sonntag

09:00 - 12:00 Uhr

Weihnachten & Sonntagsbrunch

Sie sind auf der Suche nach der richtigen Location für Ihre Weihnachtsfeier? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Egal ob große oder kleine Gruppe, ob zu Kaffee & Kuchen oder für den gesamten Abend, gemeinsam mit Ihnen finden wir die passende Lösung für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail, wir freuen uns darauf!

Sonntags noch nichts vor? Genießen Sie bei unserem **Amadeus-Brunch** die große Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für **29,50 € pro Person inkl. ein Glas Amadeus Sekt rosé**. Jeden zweiten Sonntag, immer von **10:00 – 14:00 Uhr**. Reservieren Sie gerne jetzt schon Ihren Tisch.

Volksfest-Spezial

Schweinebraten ☁

Saftiger Braten vom Schwein in Dunkelbiersauce mit bayrisch Kraut und Semmelknödeln

18

Schweinebraten und ein Volksfestbier (Halbe 0,5l | Maß 1,0l) 22 | 26

International

AMA-Burger

Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Cocktailsauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Steakhouse- oder Curly Fries

19.5

zusätzlich Bergkäse

+1.5

zusätzlich Ketchup oder Mayo

+0.5

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödeln 🌿 ☁

Pfifferlinge in Rahm mit frischen Kräutern und Semmelknödeln

19

Pulled Chicken Quesadilla

Getoasteter Weizenmehlfladen gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, roten Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu Romanasalat mit Balsamico-Dressing

18

Mafaldine - auch vegan erhältlich - ☁

Pasta in Weißweinrahm mit gegrilltem Kürbis, Kürbiskernen und gehobeltem Grana Padano

16

Shrimp Jambalaya ☁

Pikanter kreolischer Eintopf mit Reis, Gemüse, Tomaten, Hähnchenfleisch, Chorizo, Garnelen und Frühlingszwiebeln

18

Flanksteak Sandwich

Getoastetes Bauernbrot mit medium gebratenen Streifen vom Flanksteak, Romanasalat, Tomaten, Grana Padano, karamellisierten roten Thymianzwiebeln, Limonen-Olivenöl, dazu Chorizo-Mayonaise und Cole Slaw Salat

21

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🌿

Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot

16

Schwarzwald im Glas

Dunkler Kakaobiskuit, beschwipste Schattenmorellen, Schokoladenmouse und Schlagsahne

7

Marillenknödel

Hausgemachte Marillenknödel mit süßen Bröseln, Marillenkompott und Puderzucker

8

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

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, Erdbeere 🌿, Zitrone 🌿 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

Dinkelacker		
Kellerbier naturtrüb, Volksfestbier	0,3 l	4
	0,5 l	5.2
CD Pils, Radler, Sanwald Hefeweizen,	0,3 l	3.9
Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei	0,5 l	5
Almradler	0,5 l	5
Pitcher alle Biersorten, 1,5 l		ab 14

Flaschenbier

Wulle in der Bügelflasche 0,33 l	3.8
Schwabenbräu „Das Schwarze“ in der Bügelflasche, 0,5 l	5
Sanwald Kristallweizen 0,5 l	5
Sanwald Dunkles Weizen 0,5 l	5
Dinkelacker alkoholfrei 0,33 l	3.8

Craft Beer & Cider

Hopfensturm – Pale Ale 4,9% 0,33 l	5
Privatbrauerei Waldhaus. Bierspezialität aus dem Südschwarzwald. Drei Zutaten, Acht Hopfensorten und zweifach kaltgehopft.	
Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass 5,2% 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	
Bulmers - Cider over ice 0,5 l	6.5
Apfel Cider aus Großbritannien. Roter saftiger Apfel mit einem Hauch Vanille	
Singhbräu – Summer Ale 5,3% 0,33 l	5.2
Dreifach gehopft, leicht und erfrischend. Eine Bierspezialität mit einer ordentlichen Portion tropischer Fruchtaromen.	

Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

Sodawasser mit Zitrone, 0,4 l oder 1,0 l Karaffe	3 / 6
Teinacher Gourmet still oder medium, 0,25 l / 0,75 l	3.2 / 7.5
Pepsi Cola, Pepsi Cola Light, Mirinda, 7Up 0,2 l	3.3
	0,4 l 4.9
Thomas Henry 0,2 l	3.9
Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon	
Vaihinger Säfte 0,2 l / 0,4 l	3.9 / 5.6
Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit, Johannisbeer-Nektar, Orange, Apfel (trüb), Ananas	
Saftschorlen 0,2 l / 0,4 l	3.7 / 4.8

COSTA COFFEE & Heißgetränke

Ristretto / Espresso	2.7
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	4
Schümli-Kaffee / Grande	3 / 4
Cappuccino / Grande	3.5 / 4.5
Latte Macchiato / Grande	4.5 / 6
Milchkaffee	4.5
Mocaccino Espresso mit heißer Schokolade	4.8
Heiße Milch mit Honi	3.5
Heiße Schokolade dunkel / mit Sahne	4.5 / 5
Alternativ mit veganer Hafermilch	+0.8

Teespezialitäten

Loser Tee im Netz 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.

Fresh-Lemonade mit Zitrone, Limette und Johannisbeeren	1 l	9
Holunderblüten-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
Rhabarber-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
ICE-Tea hausgemacht, mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
Blackberry-ICE-Tea hausgemacht, mit Brombeeren	0,4 l	6
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	4.5

Sekt, Prosecco & Co.

AMADEUS KIR Sekt Rosé mit Holunderblütensirup, 0,1 l	6
AMADEUS Sekt Rosé trocken, 0,1 l	5.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	30
Prosecco Live Brune "S" DOC, 0,1 l	5.8
Cantine Maschio, Venetien, Italien 0,75 l	32
Aperol Sprizz Aperol, Frizzante, Soda & Orange	8
Hugo Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone	8
Lillet Berry Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Orange	8
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone	8.2
Pampelle Smash Pampelle, Frizzante, Soda & Grapefruit	9.5
Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone, Zuckersirup	9

Viertelesweine & Weinschorle

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

Rotwein offen und als Flasche

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

Roséwein offen und als Flasche

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

Weißwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Weißweincuvée trocken, 0,2 l	6.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l	22
Riesling „Sand“, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l	6.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	23
Grauburgunder trocken, 0,2 l	7.5
Weingut Sonnenhof, Württemberg, 0,75 l	24.5
Pinot Grigio, L'Elfo IGT, 0,2 l	6.9
Cantine Sacchetto, Venezien, Italien, 0,75 l	23
Chardonnay, IGP trocken, 0,2 l	6.9
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l	23
Sauvignon Blan 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
maestro mastercard VISA