

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	16.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip	
Garten Salat 🌿	9
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	14
Beilagensalat 🌿	4.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Gegrillter Ziegenkäse 🌿 ☁	18
Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf, dazu Feldsalat mit Birnen-Vinaigrette und karamellisierten Nüssen	
Tandoori Bowl 🌿 ☁	17
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio	
Lachs-Quiche	19
Hausgebackene Quiche mit Rauch- und Frischlachs, Lauch, Blattspinat, dazu mariniertes Kürbis und Wintersalate mit Balsamico-Olivenöl-Dressing	
Volles Brett gerne auch zum Teilen	18
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
<ul style="list-style-type: none"> • Strauchtomaten mit Mozzarella und Kräuterpesto • Shrimpscocktail mit Apfel und Zwiebel auf Romanasalat • Winterantipasti mit Balsamico-Olivenöl-Dressing 	

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	
Kleine Schwabenreise	20
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	28
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Filetteller ☁	25
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Bröselschmelze	

Bauernhofeis

Bauernhofeis je Kugel	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 🌿, Zimt, oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:	11:30 - 22:00 Uhr
Frühstück an Samstagen:	09:00 - 12:00 Uhr
Samstag:	12:30 - 22:00 Uhr
Adventsbrunch:	10:00 - 15:00 Uhr
Sonntag:	15:30 - 21:00 Uhr

Weihnachten & Sonntagsbrunch

An allen vier **Adventssonntagen** könnt ihr es von 10:00 - 15:00 Uhr wieder ganz gemütlich angehen lassen, denn wir verwöhnen euch mit unserem leckeren Brunch. Am **25.12** und **26.12**. haben wir geschlossen und an **Silvester** bereiten wir ab 19:00 Uhr ein festliches 4-Gang-Menü zum Jahresausklang.

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	7
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	12
Maronensuppe 🌿	9
Maronencremesuppe mit frischen Kräutern	
große Portion	14
Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿	8
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	
große Portion	13

International

AMA-Burger	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Cocktailsauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Steakhouse- oder Curly Fries	
zusätzlich Bergkäse	+1.5
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
Papardelle mit Morchelrahm ☁	17
Pasta mit Steinchampignons und Zuckerschoten in Cognac-Morchelrahm, mit geschmolzenen Kirschtomaten und geriebenem Pecorino Romano	
Unsere Weinempfehlung:	
Chianti Terre Natuzzi, trocken, zum Probieren als 0,1l	4.5
Süßkartoffel-Curry 🌿 ☁	16
Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis	
Halbe Ente	33
Halbe Land-Ente aus dem Ofen mit Orangensauce, Rotkraut, Kartoffelknödeln und karamellisierten Maronen	
Hirschedelgulasch ☁	21
Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnuss-spätzle und Preiselbeer-Birnen-Relish	
Crevetten-Spieß Danieli ☁	22
Riesengarnelen am Spieß mit Café de Paris Butter gratiniert, dazu Limetten-Zucchini-Risotto, geschmolzene Kirschtomaten, frische Kräuter und Grana Padano Chip	
Geschmorte Rinderbacke ☁	24
In Rotwein geschmorte Rinderbacke mit gebuttertem Wintergemüse und Rahmkartoffelgratin	

Nachtisch & Kuchen

Käseteller	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Weihnachten im Glas	9.5
Beschwipste Lebkuchenmousse mit Apfel-Zimt-Ragout, geschlagener Sahne und Christstollen-Brösel	
Birnenstrudel	9.5
Ofenwarmer Birnenstrudel mit Marzipan und Mandeln, dazu eine Kugel Bauernhofeis Zimt	
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 -	

🌿 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




