

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	18.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip	
Garten Salat 🌿	10
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	15.5
Beilagensalat 🌿	5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Gegrillter Ziegenkäse 🌿 ☁	20.5
Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf, dazu winterliche Blattsalate mit Birnen-Vinaigrette und karamellisierten Nüssen	
Tandoori Bowl 🌿 ☁	19
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio	

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	13.5
Karotte-Ingwer-Suppe 🌿	9
Mit Curry-Croûtons	
große Portion	14
Garnelen-Kokos-Suppe	14
Mit Kokosmilch, Galgant, Zitronengras, Tomatenwürfel, Champignons, Sprossen, frischem Koriander und Reis	

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
Hausgemachte Maultaschen ☁	19.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei	20.5
Linsen mit Spätzle ☁	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
Kleine Schwabenreise	22.5
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Fleischküchle ☁	19
Mit Pommery-Senfsauce und Kopfsalat mit Kräuter-Essig-Dressing	
Rostbraten	31.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachte Spätzle	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:	11:30 - 21:00 Uhr
Samstag:	12:30 - 21:00 Uhr
Sonntag:	12:30 - 16:00 Uhr
Frühstück Samstag:	09:00 - 12:00 Uhr
Frühstück Sonntag:	10:00 - 12:00 Uhr
Brunch: (1. Sonntag im Monat)	10:00 - 15:00 Uhr

Frühstück & Brunch im Amadeus

An jedem 1. Sonntag im Monat findet unser Sonntagsbrunch von 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr statt.

An allen übrigen Sonntagen von 10:00 bis 12:00 Uhr, sowie allen Samstagen von 9:00 bis 12:00 Uhr, servieren wir unser leckeres a la carte. Nach dem Frühstück wählen Sie wie gewohnt aus unserer Speisekarte.

International

AMA-Burger	22
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Burgersauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Steakhouse- oder Curly Fries	
zusätzlich Bergkäse	+1.7
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.6
Paccheri ☁	18
Pasta in cremiger Tomaten-Ricotta-Sauce mit Limette, gegrilltem Wirsing, Pekannuss und geriebenem Pecorino	
Beef-Sandwich	22
Dicke Scheiben vom Kastenweissbrot mit medium gegrillten Flanksteakstreifen, gegrilltem Spitzpaprika, karamellisierten roten Zwiebeln, Romanasalat und Honig-Senf-Sauce, dazu Curly Fries	
Süßkartoffel-Curry 🌿 ☁	18
Curry mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Mango und Blattspinat, dazu Wild- und Langkornreis	
Hirschedelgulasch ☁	23.5
Gulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeer-Birnen-Relish	
Rinderroulade	22
Rinderroulade - mit Senf, Gurke und Speck geschmort - dazu Marktgemüse und Kartoffelstampf mit Zwiebelschmälze	
Kreolische Fisch Bowl ☁	21
Fruchtiges Curry mit Rotbarsch und Garnelen, Lauchzwiebel, Karotte, Ananas und Mango, dazu Kokos-Reis und hausgemachtes Naan-Brot	

Nachtsch & Kuchen

Käseteller	18
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Ofenschlupfer 🌿	9.5
Warmer Ofenschlupfer mit Zimt, Rosinen, Mandeln, Puderzucker und Vanillesauce	
Crème Brûlée 🌿	8
Gebrannte Crème mit Karamell-Kruste	
Oma Elli´s hausgemachter Kuchen	5.5
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 -	

Bauernhofeis

Bauernhofeis je Kugel	3.6
Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten sowie saisonalen Früchten hergestellt. Vanille, Schokolade, Zitrone🍋, Zimt, 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, CD-Helles	0,3l	4
CD Pils, Radler, Sanwald Hefeweizen, Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei	0,5l	5.2
Almradler	0,5l	5.2
Pitcher alle Biersorten, 1,5 l		14.5

Flaschenbier

Wulle in der Bügelflasche	0,33 l	4
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	4

Craft Beer & Cider

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		
Maisel & Friends Pale Ale 5,2%	0,33 l	5
Craft Bier aus der Brauwerkstatt in Bayreuth. Im Stil eines amerikanischen Pale Ale gebraut. Frisch und tropisch-fruchtig.		
Bulmers - Cider^{P.2} over ice	0,5 l	6.5
Apfel Cider aus Großbritannien. Roter saftiger Apfel mit einem Hauch Vanille		

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 / 0,4 l		3.3 / 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 Honig		3.5
Heiße Schokolade dunkel / mit Sahne		4.5 / 5
Alternativ mit veganer Hafermilch		+0.8

Teespezialitäten

Looser 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.

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
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		8.5
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

Hauswein „Ama Deli“ Rotweincuvée trocken, 0,2 l		6.7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		22.5
Merlot trocken, 0,2 l		7.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		26.5
Tempranillo DOC Crianza, 0,2 l		7.5
El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l		25
Rosso Toscana trocken, 0,2 l		7
Tenute Rossetti, Toskana, Italien, 0,75 l		23.5
Nero Di Troia Tufarello, trocken, 0,2 l		8
Vignetti Canosini, Puglia, Italien, 0,75 l		27

Roséwein offen und als Flasche

Hauswein „Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé feinherb, 0,2 l		6.7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		22.5
Edition Wirtemberg Rosé trocken, 0,2 l		6.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		23
Rosado de Lágrima trocken, 0,2 l		7.5
Baron de Ley, Rioja, Spanien, 0,75 l		25

Weißwein offen und als Flasche

Hauswein „Ama Deli“ Weißweincuvée trocken, 0,2 l		6.7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		22.5
Riesling „Sand“, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l		6.9
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		23
Weißburgunder trocken, 0,2 l		7.5
Weingut St. Antony, Rheinhessen, 0,75 l		25
Grauburgunder trocken, 0,2 l		7.5
Weingut Sonnenhof, Württemberg, 0,75 l		25
Chardonnay, IGP trocken, 0,2 l		6.9
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l		23
Sauvignon Blanc 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