

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 Kräuterbrotcroûtons

großer Garten Salat

Beilagensalat 🌿

Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing

Spargelsalat 🌿☁

Knackiger grüner und weißer Spargel mit Cranberry-Dressing, Bulgur, Mozzarella und frischen Erdbeeren

Curry Bowl 🌿☁

Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Curry-Sauce, marinierte Chili-Mango, Edamame Bohnen, Birnenwürfel, Babyblattspinat und Nuss-Mix

Wurstsalat ☁

Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot
auch mit Bratkartoffel

Volles Brett - gerne auch zum Teilen -

Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot

- Spargel-Bulgur-Salat
- Mozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
- Romanasalat mit Cranberry-Dressing und Rauchlachs

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen-Suppe

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch

Spargelcremesuppe 🌿

Mit gerösteten Mandelblättchen

Maiscremesuppe 🌿

Mit spicy Popcorn und Schnittlauchcreme

Schwäbisch

Käs´spätzle ☁

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

Hausgemachte Maultaschen ☁

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalate oder geröstet mit Ei

Paniertes Schnitzel ☁

Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet - in Butterschmalz ausgebacken - dazu schwäbischer Kartoffel- und Blattsalat

Kleine Schwabenreise

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

Scharfe Breggela ☁

Marinierte Rindfleischstücke angebraten mit frischen Champignons und roten Zwiebeln in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle

Rostbraten

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

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

🌿 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

Mittagessen im Amadeus

Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr bieten wir Ihnen neben unserer reichhaltigen Speisekarte auch unsere Tagesempfehlung (so lange der Vorrat reicht) an. Fragen Sie unser Team was es heute leckeres gibt.

Spargel

Stangenspargel ☁

Spargel aus der Region mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Drilling-Kartoffeln und einem Kräuterflädle, dazu wahlweise:

Roher oder gekochter Schinken	6
Rauchlachs mit frischem Dill	8.5
Paniertes Schweineschnitzelchen	7

„Spargel-Reise“ - gerne auch zum Teilen -

Eine große Platte mit Allem, was mit Spargel lecker schmeckt.

Was unsere Barkeeper zum Spargel gern trinken:

Jungspund, Baumann, Sauvignon Blanc QBA, trocken 0,2l	7.5
Singh Bräu, Lamzak, kräftiges Belgisch Blondes 6,5%, 0,33l	5.5

International

AMA-Burger

Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Burgersauce, Tomatensalsa, Zwiebeln, saurer Gurke, Tomate und Bacon, dazu Pommes frites

zusätzlich Bergkäse	+1.7
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.6

Bärlauch Pasta 🌿☁

Linguine mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, gegrilltem buntem Spargel, getrockneten Tomaten und gezupfter Burrata

Korean-Chicken ☁

Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert mit koreanischem Chili-Sesam-Lack und Porree-Mangold-Salat

Lachs aus dem Ofen ☁

Tranche vom mariniertem Lachs mit buntem Gemüse aus dem Ofen, thailändische Basilikum Pesto und Drilling-Kartoffeln

Nachtisch & Kuchen

Käseteller

Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot

Rhabarber Crumble 🌿

Hausgebackener Rhabarberauflauf mit Streusel, Erdbeeren und Minze

Limetten Crème Brûlée

Gebrannte Vanille-Limetten-Crème mit Karamell-Kruste und Zitrus-Salat

Oma Elli's hausgemachter Kuchen Allergene liegen separat aus

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

Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten sowie saisonalen Früchten hergestellt. Vanille, Schokolade, Zitrone 🌿, Erdbeere 🌿, oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen

Eiskaffee

Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille

Eisschokolade

Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade

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
Schwabenbräu Helles naturtrüb 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		
Singhbräu – Lamzak 6,5%	0,33 l	5.5
Belgisch Blonde – Bierspezialität – fruchtig-florale Hopfennoten mit phenolischen Aromen der belgischen Hefe.		
Schwabenbräu-Hopfensommer 4,7%	0,33 l	4
Untergärige limitierte Bierspezialität. Aromatische Hopfen wie Cascade und Simcoe erzeugen ein blumig-fruchtiges Aroma.		
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 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, Zero, SW-Orange, 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 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-Zitronengras, Roibusch mit Orange & Vanille, Lemon Fresh, Kamille-Orangenblüten, Sweet Berries, English Breakfast, Earl Grey oder 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	4.7
Teinacher Genusslimo Mango Maracuja	0,33 l	4.7

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		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
Merlot trocken, 0,2 l		8.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		28.5
Tempranillo DOC Crianza, 0,2 l		8
El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l		27
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		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
Edition Wirtemberg Rosé trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
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		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
Riesling „Sand“, Edition Wirtemberg trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
Weißburgunder trocken, 0,2 l		8.5
Weingut St. Antony, Rheinhessen, 0,75 l		28.5
Grauburgunder, Edition Wirtemberg trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
Chardonnay, IGP trocken, 0,2 l		7
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l		23.5
Sauvignon Blanc Kollektion Jungspund trocken, 0,2 l		7.5
Baumann, Affaltrach, 0,75 l		25

🌿 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

