

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 Kräuterbroccroutons

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

Gebannte 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

