

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	18.5
Knackige Blattsalate, Baby-Leaf mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
Garten Salat 🌿	10
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	15.5
Beilagensalat 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Caesar Salat ☁	20
Knackiger Romanasalat mit Caesar-Dressing, BBQ-Garnelen, gehobeltem Grana Padano und Kräuterbrotcroûtons	
Oriental Bowl 🌿 ☁	18
Bulgur mit Hirtenkäse, Wassermelone, Babyspinat, Körner-Mix, gebackene Süßkartoffelwürfel, Honig-Joghurt-Dip und Granatapfelsirup	
Wurstsalat ☁	16.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
auch mit Bratkartoffel	+6
Volles Brett - gerne auch zum Teilen -	21
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Hirtenkäse-Melone-Salat	
• Caesar Salat mit BBQ-Garnele	
• Asia Glasnudelsalat mit Rohkostgemüse und Erdnuss-Sauce	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
Mango-Curry-Suppe 🌿	9
Fruchtig, pikante Suppe mit Chilifäden	
zusätzlich mit Garnelenfleisch	+3

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
Krustenbraten- so lange Vorrat reicht - ☁	19
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und hausgemachtem Laugenknödel	
Paniertes Schnitzel ☁	20
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet - in Butterschmalz ausgebacken - dazu schwäbischer Kartoffel- und Blattsalat	
Kleine Schwabenreise	23
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Scharfe Breggela ☁	24
Marinierte Rindfleischstücke mit frischen Champignons und roten Zwiebeln in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	
Rostbraten	31.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffel	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:	11:30 - 21:00 Uhr
Samstag:	12:30 - 22:00 Uhr
Sonntag:	12:30 - 20:00 Uhr

Frühstück & Mittagessen im Amadeus

Jeden Samstag ab 9:00 Uhr und sonntags ab 10:00 Uhr servieren wir bis jeweils 12:00 Uhr unser „à-la-carte“ Frühstück. Am besten reserviert ihr vorher direkt bei uns oder online euren Tisch.

Von Montag bis Freitag bieten wir euch ab 11:30 Uhr, neben unserer vielfältigen Speisekarte, auch unsere Tagesempfehlung an. Fragt hierfür gerne unsere Servicecrew.

International

S'AMA-Burger - unser spezieller Summer-Burger -	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Melonensalsa, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.6
Spicy-Lemon-Pasta ☁	19
Bucatini in Zitronen-Kokossoße mit frischem Babyspinat, Mangowürfeln, Chiliflocken, Tomaten und gebratenen Riesengarnelen	
Pulled Chicken Quesadilla	20
Getoasteter Weizenmehlfaden gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu Romanasalat mit Balsamico-Dressing	
Kichererbsen Dal 🌿 ☁	17
Indisches Kichererbsen-Dal mit Linsen, Kichererbsen, Kidneybohnen und Gemüse, dazu Joghurt und Gewürz-Reis mit Cashewnüsse	
Glasnudel-Bowl ☁	18
Glasnudelsalat mit Rohkost-Gemüse, in Asia-Dressing mariniert, auf Romanasalatblättern, dazu Crunchy-Chicken-Bites und Erdnuss-Sauce	
Lachs	26
Gegrillte Lachs-Tranche in Soja-Honig-Lack mit gebackener Süßkartoffel, Sesam und Baby-Leaf Salat mit Zitronen-Dressing	

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🌿	18
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Peach-Cobbler mit Eis 🌿	9
Hausgebackener Pfirsich mit Streuseln, frischen Erdbeeren, Minze und einer kleinen Kugel Bauernhof Eis Vanille	
Limoncello-Creme 🌿	8
Spritzige Limoncello-Creme mit Zwetschgen-Rosmarin-Röster und karamellisiertem Malz-Crunch	
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 🌿, Erdbeere 🌿, oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandel-stückchen	
Eiskaffee	8
Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille	
Eisschokolade	8
Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade	

🌿 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
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, SchwipSchwap, 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.

Fresh Lemonade - hausgemacht in der 1 Liter Karaffe -		9
Erfrischende Limo mit Johannisbeeren, Zitronen- und Limettensaft		
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
auch als Blackberry-ICE-Tea mit Brombeeren und Brombeersirup		+1
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
Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone		8
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

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