

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

<b>Salat AMADEUS</b> ☁	18.5
Knackige Blattsalate, Baby-Leaf mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
<b>Garten Salat</b> 🌿	10
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
<b>großer Garten Salat</b>	15.5
<b>Beilagensalat</b> 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
<b>Caesar Salat</b> ☁	20
Knackiger Romanosalat mit Caesar-Dressing, BBQ-Garnelen, gehobeltem Grana Padano und Kräuterbrotcroûtons	
<b>Oriental Bowl</b> 🌿 ☁	18
Bulgur mit Hirtenkäse, Wassermelone, Babyspinat, Körner-Mix, gebackene Süßkartoffelwürfel, Honig-Joghurt-Dip und Granatapfelsirup	
<b>Wurstsalat</b> ☁	16.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
<b>auch mit Bratkartoffel</b>	+6
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen -</b>	21
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hirtenkäse-Melone-Salat</li> <li>• Caesar Salat mit BBQ-Garnele</li> <li>• Asia Glasnudelsalat mit Rohkostgemüse und Erdnuss-Sauce</li> </ul>	

## Suppen

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

## Schwäbisch

<b>Käs'spätzle</b> 🌿 ☁	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> ☁	19.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
<b>oder geröstet mit Ei</b>	20.5
<b>Krustenbraten- so lange Vorrat reicht -</b> ☁	19
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und hausgemachtem Laugenknödel	
<b>Paniertes Schnitzel</b> ☁	20
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet - in Butterschmalz ausgebacken - dazu schwäbischer Kartoffel- und Blattsalat	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	23
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs'spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Scharfe Breggela</b> ☁	24
Marinierte Rindfleischstücke mit frischen Champignons und roten Zwiebeln in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	
<b>Rostbraten</b>	31.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffel	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

<b>Montag - Freitag:</b>	11:30 - 21:00 Uhr
<b>Samstag:</b>	12:30 - 22:00 Uhr
<b>Sonntag:</b>	12:30 - 20:00 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

## 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

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

## Nachtisch & Kuchen

<b>Käseteller</b> 🌿	18
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
<b>Peach-Cobbler mit Eis</b> 🌿	9
Hausgebackener Pfirsich mit Streuseln, frischen Erdbeeren, Minze und einer kleinen Kugel Bauernhof Eis Vanille	
<b>Limoncello-Creme</b> 🌿	8
Spritzige Limoncello-Creme mit Zwetschgen-Rosmarin-Röster und karamellisiertem Malz-Crunch	
<b>Oma Elli's hausgemachter Kuchen</b>	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

<b>Bauernhofeis</b> 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	
<b>Eiskaffee</b>	8
Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille	
<b>Eisschokolade</b>	8
Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade	

Zahlungsmöglichkeiten

