

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

### Salat AMADEUS ☁

Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip

### Garten Salat 🌿

Blattsalate mit Senf-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccolo

### großer Garten Salat

### Beilagensalat 🌿

Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing

### Zum Salat oder einfach nur so

#### Gegrillte Putenbrust

#### Fleischküchle

### Kürbisquiche 🌿

Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sauerrahm, dazu Friséesalat mit Birnen-Vinaigrette

### Kürbis-Teryaki-Bowl 🌿☁

Warmer Basmati-Reis mit Blattspinat, rote Bete-Würfeln, geschmortem Kürbis mit Teriyaki-Marinade, Chili-Mango, Edamame und Curry-Sauce

### Volles Brett - gerne auch zum Teilen - 🌿

Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert

- Romanasalat und hausgemachtes Lachsmousse mit Dill & Meerrettich
- Bergkäse mit Feigensenf und italienische Fenchelsalami
- Geschmorter Kürbis & Friséesalat mit Birnen-Vinaigrette

## Suppen

### Flädle- oder Maultaschen-Suppe

Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch

### große Portion

### Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿

Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

### große Portion

## Schwäbisch

### Käs´spätzle 🌿☁

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

### Hausgemachte Maultaschen ☁

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei

### Linsen mit Spätzle ☁

Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstle und Speckchips

### Fleischküchle ☁

Mit Lemberger-Jus, Kartoffel- und Blattsalat mit Senf-Dressing und geschmälzten Zwiebeln

### Kleine Schwabenreise

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

### Rostbraten

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

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:

11:30 - 21:00 Uhr

Samstag:

12:30 - 21:00 Uhr

Sonntag:

12:30 - 20:00 Uhr

## Weihnachtsfeiern & Sonntagsbrunch

Sie sind auf der Suche nach der richtigen Location für Ihre **Weihnachtsfeier**? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Egal ob große oder kleine Gruppe, ob zu Kaffee & Kuchen oder für den gesamten Abend, gemeinsam mit Ihnen finden wir die passende Lösung für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail, wir freuen uns darauf!

Sonntags noch nichts vor? Genießen Sie bei unserem **Amadeus-Brunch** die große Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für 33,00 € pro Person inkl. ein Glas Amadeus Sekt Rosé sowie ein Heißgetränk. Jeden ersten Sonntag im Monat, immer von 10:00 – 14:00 Uhr. **Reservieren** Sie gerne jetzt schon ihren Tisch.

## Volksfest-Spezial

### Schweinebraten ☁

Saftiger Braten vom Schwein in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln

**Schweinebraten und ein Volksfestbier (Halbe 0,5l | Maß 1,0l) 24 | 28**

## International

### AMA-Burger

Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, Romanasalat, Tomate, Beerenrelish, Röstwiebeln und Cheddar, dazu Pommes Frites

**zusätzlich Speck-Chip +1.5**

**zusätzlich Ketchup oder Mayo +0.6**

### Udon Bowl 🌿

Udon-Nudeln in Gewürzpaste mit Gemüsestreifen, Reis-Chip und gebratenem Kräutersaitling

### Pfifferling Pasta ☁

Pappardelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, knusprigen Speck-Chips und Gartenkräutern

### Jambalaya & Shrimp ☁

Pikanter kreolischer „One-Pot“ mit Basmati Reis, Gemüse, Tomaten, Hähnchenfleisch und scharfer Rindswurst, dazu Garnelen im Teigmantel

### Beef Stew ☁

Kräftiger Eintopf mit lange im eigenen Saft geschmorten Rindfleischstücken, Kartoffelschnitz, saisonalem Marktgemüse, Sauerrahm, und Bauernbrot

### Maispoularde

Sous Vide gegarte Maispoularde mit knuspriger Haut an Mangold-Kartoffel-Rahm, mit Balsamico-Tomatenconfit und roter Bete

## Nachtisch & Kuchen

### Käseteller 🌿

Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot

### Vegane Kürbislatte 🌿

Süße Kürbislatte mit Kokos-Amaretto-Sahne

### Birnen-Schoko-Cake

Lauwarmer Birne-Schokokuchen mit Beerenspiegel und Schlagsahne

### Oma Elli´s hausgemachter Kuchen

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

je Kugel

Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.

Vanille, Schokolade, Erdbeere 🌿, Zitrone 🌿 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, Schwabenbräu Volksfestbier	0,3l	4
CD Pils, Radler, Sanwald Hefeweizen, Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei	0,5l	5.2
<b>Almradler</b>	0,5l	5.2
<b>Pitcher</b> alle Biersorten, 1,5 l		14.5

## Flaschenbier

<b>Wulle in der Bügelflasche</b>	0,33 l	4
<b>Schwabenbräu „Das Schwarze“</b> in der Bügelflasche	0,5 l	5
<b>Sanwald Kristallweizen</b>	0,5 l	5
<b>Sanwald Dunkles Weizen</b>	0,5 l	5
<b>Schwabenbräu Helles naturtrüb alkoholfrei</b>	0,33 l	4

## Craft Beer & Cider

<b>Singhbräu – Indian Pale Ale vom Fass 5,2%</b>	0,3 l	5
Craft Bier vom Fass aus Weilheim/Teck. Kaltgehopfte Bierspezialität nach Art eines West Coast IPA mit Chinook und Amarillo-Hopfen		
<b>Singhbräu – Summer Ale 5,3%</b>	0,33 l	5
Dreifach gehopft, leicht und erfrischend. Eine Bierspezialität mit einer ordentlichen Portion tropischer Fruchtaromen.		
<b>Schwabenbräu-Hopfensommer 4,7%</b>	0,33 l	4
Untergärige limitierte Bierspezialität. Aromatische Hopfen wie Cascade und Simcoe erzeugen ein blumig-fruchtiges Aroma.		
<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale 5,2%</b>	0,33 l	5
Craft Bier aus der Brauwerkstatt in Bayreuth. Im Stil eines amerikanischen Pale Ale gebraut. Frisch und tropisch-fruchtig.		
<b>Bulmers - Cider over ice</b>	0,5 l	6.5
Apfel Cider aus Großbritannien. Roter saftiger Apfel mit einem Hauch Vanille		

## Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

<b>Sodawasser</b> mit Zitrone, 0,4 l oder 1,0 l Karaffe	3 / 6
<b>Teinacher Gourmet</b> still oder medium, 0,25 l / 0,75 l	3.2 / 7.5
<b>Pepsi Cola, Zero, SchwipSchwap, 7Up</b>	0,2 l 3.3 0,4 l 4.9
<b>Thomas Henry</b>	0,2 l 3.9
Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Bitter Lemon	
<b>Vaihinger Säfte</b> 0,2 l / 0,4 l	3.9 / 5.6
Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit, Johannisbeer-Nektar, Orange, Apfel (trüb), Ananas	
<b>Saftschorlen</b> 0,2 l / 0,4 l	3.7 / 4.8

## COSTA COFFEE & Heißgetränke

<b>Ristretto / Espresso</b>	2.7
<b>Espresso Macchiato</b>	3
<b>Doppelter Espresso</b>	4
<b>Schümli-Kaffee / Grande</b>	3 / 4
<b>Cappuccino / Grande</b>	3.5 / 4.5
<b>Latte Macchiato / Grande</b>	4.5 / 6
<b>Milchkaffee</b>	4.5
<b>Mocaccino</b> Espresso mit heißer Schokolade	4.8
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	3.5
<b>Heiße Schokolade</b> dunkel / mit Sahne	4.5 / 5
<b>Alternativ mit veganer Hafermilch</b>	+0.8

## Teespezialitäten

<b>Looser Tee im Netz</b> 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.

<b>Fresh Lemonade - hausgemacht in der 1 Liter Karaffe -</b>		9
Erfrischende Limo mit Johannisbeeren, Zitronen- und Limettensaft		
<b>Holunderblüten-Schorle</b> mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
<b>Rhabarber-Schorle</b> mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
<b>ICE-Tea</b> hausgemacht, mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
auch als <b>Blackberry-ICE-Tea</b> mit Brombeeren und Brombeersirup		+1
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	0,35 l	4.7
<b>Teinacher Genusslimo Mango Maracuja</b>	0,33 l	4.7

## Sekt, Prosecco & Co.

<b>AMADEUS KIR</b> Sekt Rosé mit Holunderblütensirup, 0,1 l		6
<b>AMADEUS Sekt Rosé</b> trocken, 0,1 l		5.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		30
<b>Prosecco Live Brune "S"</b> DOC, 0,1 l		5.8
Cantine Maschio, Venetien, Italien 0,75 l		32
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone		8
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Frizzante, Soda & Orange		8
<b>Hugo</b> Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone		8
<b>Lillet Berry</b> Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Orange		8
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone		8.5
<b>Pampelle Smash</b> Pampelle, Frizzante, Soda & Grapefruit		9.5

## Viertelesweine & Weinschorle

Aus der Schlosskellerei Affaltrach - im traditionellen Winzerbecher		
<b>Haberschlechter Trollinger mit Lemberger</b> trocken 0,25 l		5.2
<b>Fleiner Kirchenweinberg Riesling</b> trocken, 0,25 l		5.2
<b>Verrenberger Lindelberg</b> Schillerwein, 0,25 l		5.2
<b>Weinschorle weiß / rosé / rot</b> 0,25 l		4.8

## Rotwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Rotweincuvée</b> trocken, 0,2 l		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
<b>Merlot</b> trocken, 0,2 l		8.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		28.5
<b>Tempranillo DOC</b> Crianza, 0,2 l		8
El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l		27
<b>Rosso Toscana</b> trocken, 0,2 l		7
Tenute Rossetti, Toskana, Italien, 0,75 l		23.5
<b>Nero Di Troia</b> Tufarello, trocken, 0,2 l		8
Vignetti Canosini, Puglia, Italien, 0,75 l		27

## Roséwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé</b> feinherb, 0,2 l		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
<b>Edition Wirtemberg Rosé</b> trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
<b>Rosado de Lágrima</b> trocken, 0,2 l		7.5
Baron de Ley, Rioja, Spanien, 0,75 l		25

## Weißwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Weißweincuvée</b> trocken, 0,2 l		6.8
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23
<b>Riesling „Sand“, Edition Wirtemberg</b> trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
<b>Weißburgunder</b> trocken, 0,2 l		8.5
Weingut St. Antony, Rheinhessen, 0,75 l		28.5
<b>Grauburgunder, Edition Wirtemberg</b> trocken, 0,2 l		7.5
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		25
<b>Chardonnay, IGP</b> trocken, 0,2 l		7
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l		23.5
<b>Sauvignon Blanc Kollektion Jungspund</b> 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  
maestro mastercard VISA