

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

<b>Salat AMADEUS</b> ☁	18.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip	
<b>Garten Salat</b> 🌿	10
Blattsalate mit Senf-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccrountons	
<b>großer Garten Salat</b>	15.5
<b>Beilagensalat</b> 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
<b>Zum Salat oder einfach nur so</b>	
<b>Gegrillte Putenbrust</b>	6
<b>Fleischküchle</b>	6
<b>Kürbisquiche</b> 🌿	17
Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sauerrahm, dazu Friséesalat mit Birnen-Vinaigrette	
<b>Kürbis-Teryaki-Bowl</b> 🌿 ☁	18
Warmer Basmati-Reis mit Blattspinat, rote Bete-Würfeln, geschmortem Kürbis mit Teriyaki-Marinade, Chili-Mango, Edamame und Curry-Sauce	
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen -</b> 🌿	17
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

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	8
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>große Portion</b>	13,5
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> 🌿	9
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	
<b>große Portion</b>	14,5

## 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>Linsen mit Spätzle</b> ☁	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstle und Speckchips	
<b>Fleischküchle</b> ☁	19
Mit Lemberger-Jus, Kartoffel- und Blattsalat mit Senf-Dressing und geschmälzten Zwiebeln	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	22,5
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Rostbraten</b>	31,5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

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

<b>Schweinebraten</b> ☁	20
Saftiger Braten vom Schwein in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelknödeln	
<b>Schweinebraten und ein Volksfestbier (Halbe 0,5l   Maß 1,0l)</b>	24   28

## International

<b>AMA-Burger</b>	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, Romanasalat, Tomate, Beerenrelish, Röstwiebeln und Cheddar, dazu Pommes Frites	
<b>zusätzlich Speck-Chip</b>	+1.5
<b>zusätzlich Ketchup oder Mayo</b>	+0.6
<b>Udon Bowl</b> 🌿	17
Udon-Nudeln in Gewürzpaste mit Gemüsestreifen, Reis-Chip und gebratenem Kräutersaitling	
<b>Pfifferling Pasta</b> ☁	22
Pappardelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, knusprigen Speck-Chips und Gartenkräutern	
<b>Jambalaya &amp; Shrimp</b> ☁	18
Pikanter kreolischer „One-Pot“ mit Basmati Reis, Gemüse, Tomaten, Hähnchenfleisch und scharfer Rindswurst, dazu Garnelen im Teigmantel	
<b>Beef Stew</b> ☁	20
Kräftiger Eintopf mit lange im eigenen Saft geschmorten Rindfleischstücken, Kartoffelschnitz, saisonalem Marktgemüse, Sauerrahm, und Bauernbrot	
<b>Maispoularde</b>	24
Sous Vide gegarte Maispoularde mit knuspriger Haut an Mangold-Kartoffel-Rahm, mit Balsamico-Tomatenconfit und roter Bete	

## Nachtisch & Kuchen

<b>Käseteller</b> 🌿	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
<b>Vegane Kürbislatte</b> 🌿	7
Süße Kürbislatte mit Kokos-Amaretto-Sahne	
<b>Birnen-Schoko-Cake</b>	9
Lauwarmer Birne-Schokokuchen mit Beerenspiegel und Schlagsahne	
<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 -	
<b>Bauernhofeis</b>	je Kugel 3.6
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  




