

## 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 Kräuterbrotcroûtons	
<b>großer Garten Salat</b>	15.5
<b>Beilagensalat</b> 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> 🌿 ☁️	19.5
Gegrillter Ziegenkäse mit Feigensenf, dazu winterlicher Blattsalat mit Beeren-Vinaigrette und karamellisierter Salzkern-Mix	
<b>Tandoori Bowl</b> 🌿 ☁️	18
Warmer Kokos-Reis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, mariniertes Chili-Mango, Edamame Bohnen, Baby-Blattspinat mit Condimento Balsamico und Gomasio	
<b>Käse-Spinatknödel</b> ☁️	17
Hausgemachte Käse-Spinatknödel mit Pesto und Grana-Padano-Hobel, dazu winterlicher Blattsalat und Balsamico-Olivenöl-Dressing	
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen</b>	18
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Rindfleischwürfel auf Meerrettichcreme und frittierte Kartoffelwürfel	
• Lachs-Mousse auf Romanasalat mit Grissini	
• Kürbisragout mit Hafercreme	

## 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 oder geröstet mit Ei	20.5
<b>Linsen mit Spätzle</b> ☁️	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstle und Speck-Chips	
<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 Bratkartoffeln	
<b>Gaisburger Marsch</b> ☁️	18
Rindfleischintopf mit Kartoffeln, Gemüse und hausgemachten Spätzle, dazu geschmälzte Zwiebeln und frische Kräuter	

## Bauernhofeis

<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	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten:

<b>Montag – Freitag:</b>	11:30 - 21:00 Uhr
<b>Samstag: Frühstück</b>	09:00 - 12:00 Uhr
<b>a la carte</b>	12:30 - 21:00 Uhr
<b>Sonntag: Brunch jeden 1. Sonntag</b>	10:00 - 14:00
<b>Langschläfer Frühstück</b>	10:00 - 14:00 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 & Brunch im Amadeus

An jedem **1. Sonntag im Monat** findet unser wechselnder **Themen-Brunch** von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr statt. Unser Team sagt Ihnen gerne mehr dazu! An allen anderen **Sonntagen** verwöhnen wir Sie von 10:00 bis 14:00 Uhr mit unserem **Langschläferfrühstück** und jeden **Samstag** von 9:00 bis 12:00 Uhr starten wir mit dem leckeren **a la carte Frühstück** ins Wochenende. Sie planen eine Veranstaltung und sind noch auf der Suche nach einer geeigneten Location? Wir machen Ihnen sehr gerne, passend zu Ihren Ideen und Wünschen ein professionelles, gastronomisches Angebot. Sprechen Sie uns einfach an oder schicken uns eine E-Mail. Wir freuen uns drauf!

## Suppenküche

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	8
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>große Portion</b>	13.5
<b>Karotten-Ingwer-Suppe</b> 🌿	9
Karottensuppe mit frischem Ingwer und frittierter Ruccola-Glasnudel-Crunch	
<b>große Portion</b>	14.5
<b>Pastinaken-Kokos-Suppe</b>	10
Pastinaken-Kokos-Cremesuppe mit Lachsmousse und Kräuteröl	
<b>große Portion</b>	15.5

## International

<b>AMA-Burger</b>	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, Romanasalat, Tomatensalsa, Essiggurke, Röstwiebeln und Cheddar, dazu Pommes Frites	
<b>zusätzlich Speck-Chip</b>	+1.5
<b>zusätzlich Ketchup oder Mayo</b>	+0.6
<b>Gyoza</b> ☁️	19
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen und Gemüse in Kokos-Curry-Sud mit Kraut, Karotten, Spinat und Champignons, dazu Chili-Öl	
<b>Grünkohl-Rouladen</b> 🌿 ☁️	17
Gefülltes Grünkohlblatt mit einem Ragout aus Kürbis, Kichererbsen und Linsen, dazu vegane Bratensoße, knusprige Kartoffelwürfel und Hafercreme	
<b>Hirschedelgulasch</b> ☁️	27
Handgeschnittener Edelmulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Haselnuss-Spätzle und Preiselbeer-Birnen-Relish	
<b>Tafelspitz</b> ☁️	25
Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichrahm, glasiertem Wintergemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln	
<b>Unsere Weinempfehlung</b>	
<b>Chianti Terre Natuzzi</b> , trocken, zum Probieren als 0,1l	5
<b>Singh-Bräu Zähringer</b> Weilheim/Teck, Märzen, 5,4%, 0,33l	5.5

## Nachtsch & Kuchen

<b>Käseteller</b>	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
<b>Avocado Creamcheese</b> 🌿	9
Avocado Creamcheese mit Zwetschgen Ragout und veganem Kurkuma Schlagrahm	
<b>Bread Pudding</b> 🌿	9.5
Ofenwarmer, süßer Auflauf aus Äpfeln, Brioche, Rosinen, Zimt, und Mandeln, serviert mit einer Kugel Bauernhofeis Vanille	
<b>Oma Elli´s hausgemachter Kuchen</b> (Allergene liegen separat aus)	5.5
Ausschließlich mit natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken, gerne auch zum Mitnehmen oder ganze Kuchen zum Vorbestellen	

Zahlungsmöglichkeiten

