

## 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>Spargel-Bulgur-Salat</b> 🌿☁️	20
Knackiger grüner und weißer Spargel mit Cranberry-Dressing, Bulgur, Mozzarella und Erdbeer-Minz-Chutney	
<b>Falafel-Bowl</b> 🌿☁️	18
Bulgur, Couscous, Kichererbsen, Hummus, Rotebeete-Dip, Falafel, Tahina, marinierte Chili-Mango, Babyblattspinat und Karamell-Kern-Mix	
<b>Wurstsalat</b> ☁️	17.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
<b>auch mit Bratkartoffeln</b>	+5
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen -</b>	22
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Spargel-Bulgur-Salat	
• Asiatischer Gurkensalat mit hausgebeiztem Lachs	
• Orientalisches Couscous-Kichererbsen-Ragout mit Hummus	

## Suppenküche

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	8
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>Spargelcremesuppe</b> 🌿	9
Mit gerösteten Mandelblättchen	
<b>Apfel-Curry-Suppe</b> 🌿	8
Mit Curry-Cashews	
<b>Alle Suppen auch als große Portion</b>	+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>Paniertes Schnitzel</b> ☁️	19
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet - in Butterschmalz ausgebacken - dazu schwäbischer Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	23
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Scharfe Breggela</b> ☁️	26
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 Bratkartoffeln	

## Unsere Küchen-Öffnungszeiten

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

## Mittagessen im Amadeus

Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr bieten wir Ihnen neben unserer reichhaltigen Speisekarte auch unsere Tagesempfehlung (Solange der Vorrat reicht.) an. Fragen Sie unser Team, was es heute Leckeres gibt.

## Spargel

<b>Stangenspargel</b> ☁️	26
Spargel aus der Region mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Drilling-Kartoffeln und einem Kräuterflädle, dazu wahlweise:	
Gekochter Schinken	6
Hausgebeizter Lachs mit frischem Dill	8
Paniertes Schweineschnitzelchen	7
<b>„Spargel-Reise“</b>	39
Eine große Platte mit Allem, was mit Spargel lecker schmeckt.	

Was unsere Barkeeper zum Spargel gern trinken:		
Sauvignon Blanc QBA, Schloss Affaltrach „Jungspund“, trocken	0,2l	7.8
Edition Rosé, Collegium Wirttemberg, trocken	0,2l	7.8

## International

<b>AMA-Burger</b>	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, Romanasalat, Tomatensalsa, Essiggurke, Röstzwiebeln und Cheddar, dazu Pommes Frites	
<b>zusätzlich Speck-Chip</b>	+1.5
<b>zusätzlich Ketchup oder Mayo</b>	+0.6

<b>Bärlauch Pasta</b> ☁️🌿	19
Tagliatelle in Bärlauch-Creme mit gegrilltem buntem Spargel-Gemüse, Weintrauben, Tomaten-Concassée und Karamell-Kern-Mix	

<b>Korean-Chicken</b> ☁️	20
Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert in koreanischem Chili-Sesam-Lack und asiatischem Gurkensalat	

<b>Barramundi „Caribbean-Style“</b>	23
Gegrilltes Barramundifilet mit knackigem Gemüse, Kochbanane, Mango, Ananas in fruchtiger-scharfer Curry-Sauce und Süßkartoffelstampf	

## Nachtisch & Kuchen

<b>Käseteller</b>	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	

<b>Rhabarber Crumble</b> 🌿	8.5
Hausgebackener Rhabarberauflauf mit Streuseln, Erdbeer-Minz-Chutney	

<b>Crème Brûlée</b>	8
Gebraunte Vanille-Crème mit Karamell-Kruste	

<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 Mandelstückchen	

<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



## Bier vom Fass

### Dinkelacker

CD Pils, Kellerbier naturtrüb, Radler	0,3l / 0,5l	4.2 / 5.5
CD-Helles, Sanwald Hefeweizen, Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei	0,3l / 0,5l	4.1 / 5.3
<b>Almradler</b>	0,5l	5.5
<b>Pitcher</b> alle Biersorten, 1,5 l		15

## Flaschenbier

<b>Wulle in der Bügelflasche</b>	0,33l	4
<b>Schwabenbräu „Das Schwarze“</b> in der Bügelflasche	0,5l	5.3
<b>Sanwald Kristallweizen oder Dunkles Weizen</b>	0,5l	5.3
<b>Schwabenbräu Helles naturtrüb alkoholfrei</b>	0,33l	4

## Craft Beer & Cider

<b>Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass 5,2%</b>	0,3l	5.3
Craft Bier vom Fass aus Weilheim/Teck. Kaltgehopfte Bierspezialität nach Art eines West Coast IPA mit Chinook und Amarillo-Hopfen		

<b>Maisel &amp; Friends Pale Ale 5,2%</b>	0,33l	5
Craft Bier aus der Brauwerkstatt in Bayreuth. Im Stil eines amerikanischen Pale Ale gebraut. Frisch und tropisch-fruchtig.		

<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>Bulmers - Cider over ice</b>	0,5l	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	0,25l / 0,75l	3.2 / 7.5
<b>Pepsi Cola, Zero, SchwipSchwap, 7Up</b>	0,2l	3.3

<b>Thomas Henry</b>	0,2l	3.9
Tonic Water, Spicy Ginger, Ginger Ale, Pink-Grapefruit 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)		
<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>		3.7 / 4.7
<b>Latte Macchiato / Grande</b>		4.7 / 6.2
<b>Milchkaffee</b>		4.7
<b>Mocaccino</b> Espresso mit heißer Schokolade		5
<b>Heiße Milch mit Honig</b>		4
<b>Heiße Schokolade</b> dunkel / mit Sahne		4.7 / 5.2
<b>Alternativ mit veganer Hafermilch</b>		+1

## Teespezialitäten

<b>Loser Tee im Netz</b> serviert im Kännchen		5.7
Pfefferminz mit Zitronengras, Roibusch mit Orange & Vanille, Lemon Fresh, Kamille mit Orangenblüten, Sweet Berries, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee		

## Limo & Co.

<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
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	0,35 l	4.7
<b>Hot Ginger Tea</b> Ingwer, Holunderblütensirup & Zitrone	0,4 l	5

## 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>Aperol Spritz</b> Aperol, Frizzante, Soda & Orange		8
<b>Hugo</b> Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone		8
<b>Lillet Berry</b> Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Beeren		8
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone		8.2
<b>Pampelle Smash</b> Pampelle, Frizzante, Soda & Grapefruit		9.5
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone & Zuckersirup		9

## Viertelesweine & Weinschorle

<b>Haberschlechter Trollinger mit Lemberger</b> trocken 0,25 l		5.5
<b>Fleiner Kirchenweinberg Riesling</b> trocken, 0,25 l		5.5
<b>Verrenberger Lindelberg</b> Schillerwein, 0,25 l		5.5
<b>Weinschorle weiß / rosé / rot</b> 0,25 l		5.2

## Rotwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Rotweincuvée</b> trocken, 0,2 l		7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23.5
<b>Merlot</b> trocken, 0,2 l		8.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		29.5
<b>Tempranillo DOC</b> Crianza, 0,2 l		8.3
El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l		28
<b>Rosso Toscana</b> trocken, 0,2 l		7.3
Tenute Rossetti, Toskana, Italien, 0,75 l		24.5
<b>Nero Di Troia</b> Tufarello, trocken, 0,2 l		8.3
Vignetti Canosini, Puglia, Italien, 0,75 l		27
<b>Primitivo</b> Salento "Khora" IGP, trocken, 0,2 l		7.8
Di Camillo Vini, Abruzzen, Italien, 0,75 l		26
<b>Chianti</b> Terre Natuzzi, trocken, 0,2 l		9.3
Terre Natuzzi, Toskana, Italien, 0,75 l		31

## Roséwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé</b> feinherb, 0,2 l		7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23.5
<b>Edition Wirtemberg Rosé</b> trocken, 0,2 l		7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		26
<b>Rosado de Lágrima</b> trocken, 0,2 l		7.8
Baron de Ley, Rioja, Spanien, 0,75 l		26

## Weißwein offen und als Flasche

<b>Hauswein „Ama Deli“ Weißweincuvée</b> trocken, 0,2 l		7
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		23.5
<b>Riesling „Sand“, Edition Wirtemberg</b> trocken, 0,2 l		7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		26
<b>Weißburgunder</b> trocken, 0,2 l		8.8
Weingut St. Antony, Rheinhessen, 0,75 l		29.5
<b>Grauburgunder, Edition Wirtemberg</b> trocken, 0,2 l		7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l		26
<b>Chardonnay, IGP</b> trocken, 0,2 l		7.3
Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l		24.5
<b>Sauvignon Blanc Kollektion Jungspund</b> trocken, 0,2 l		7.8
Baumann, Affaltrach, 0,75 l		26