

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁️ Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Senf -Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst und Cocktail-Dip	18.5
Garten Salat 🌿 Blattsalate mit Senf -Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbroccroutons großer Garten Salat	10 15.5
Beilagensalat 🌿 Kleiner Blattsalat mit Senf -Dressing	5.5
Spargel-Bulgur-Salat 🌿☁️ Knackiger grüner und weißer Spargel mit Cranberry-Dressing, Bulgur, Mozzarella und Erdbeer-Minz-Chutney	20
Falafel-Bowl 🌿☁️ Bulgur, Couscous, Kichererbsen, Hummus, Rotebeete-Dip, Falafel, Tahina, marinierte Chili-Mango, Babyblattspinat und Karamell-Kern-Mix	18
Wurstsalat ☁️ Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot auch mit Bratkartoffeln	17.5 +5
Volles Brett - gerne auch zum Teilen - Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot • Spargel-Bulgur-Salat • Asiatischer Gurkensalat mit hausgebeiztem Lachs • Orientalisches Couscous-Kichererbsen-Ragout mit Hummus	22

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen-Suppe Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	8
Spargelcremesuppe 🌿 Mit gerösteten Mandelblättchen	9
Apfel-Curry-Suppe 🌿 Mit Curry-Cashews	8
Alle Suppen auch als große Portion	+5

Schwäbisch

Käs´spätzle ☁️ Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	18
Hausgemachte Maultaschen ☁️ Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei	19.5 20.5
Paniertes Schnitzel ☁️ Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet - in Butterschmalz ausgebacken - dazu schwäbischer Kartoffel- und Blattsalat mit Hausdressing	19
Kleine Schwabenreise Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	23
Scharfe Breggela ☁️ Marinierte Rindfleischstücke mit frischen Champignons und roten Zwiebeln in Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	26
Rostbraten Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	31.5

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

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

Spargel

Stangenspargel ☁️	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

„Spargel-Reise“	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

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

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

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

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

Nachtisch & Kuchen

Käseteller	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	

Rhabarber Crumble 🌿	8.5
Hausgebackener Rhabarberauflauf mit Streuseln, Erdbeer-Minz-Chutney	

Crème Brûlée	8
Gebannte Vanille-Crème mit Karamell-Kruste	

Oma Elli´s hausgemachter Kuchen	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

Bauernhofeis 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	

Eiskaffee	8
Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille	

Eisschokolade	8
Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade	

Zahlungsmöglichkeiten

