

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	18.5
Knackige Blattsalate, Baby-Leaf mit hausgemachtem Haus-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
Garten Salat 🌿	10
Blattsalate mit Senf-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	15,5
Beilagensalat 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
Zum Salat oder einfach nur so	
Gegrillte Putenbrust	6
Fleischküchle	6
Kürbisquiche 🌿	18
Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sauerrahm, dazu Friséesalat mit Senf-Dressing	
Kürbis-Teriyaki-Bowl 🌿 ☁	19
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 -	19.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert	
<ul style="list-style-type: none"> • Romanasalat und hausgemachter Aperol-Lachs mit Dill & Meerrettich • Bergkäse mit Feigensenf und italienischer Fenchelsalami • Geschmorter Kürbis und Friséesalat mit Senf Dressing 	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	+5
Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿	9
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	
große Portion	14.5

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
Hausgemachte Maultaschen ☁	19.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
oder geröstet mit Ei	20.5
Linsen mit Spätzle ☁ - auch vegetarisch möglich -	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzlen und Saitenwürstle	
Fleischküchle ☁	19
Hausgemachte Fleischküchle mit Zwiebel-Lemberger-Jus und Kartoffelstampf	
Kleine Schwabenreise	23
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	31.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Freitag:	11:30 - 21:30 Uhr
Samstag: Frühstück	09:00 - 12:00 Uhr
a la carte	12:15 - 21:30 Uhr
Sonntag: Frühstück	10:00 - 12:00 Uhr
a la carte	12:15 - 20:00 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

Amadeus news

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 35,00 € pro Person inkl. ein Glas Amadeus Sekt Rosé sowie ein kleines Heißgetränk. Jeden ersten Sonntag im Monat, immer von 10:00 – 14:00 Uhr. **Reservieren** Sie gerne jetzt schon ihren Tisch auch schon für die Advents- und Weihnachtszeit.

Die neuen **Amadeus-Specials** starten jeweils ab 17:00 Uhr: Montags gibt's saftige Spareribs aus dem Smoker schon ab 9,90 €. Donnerstags erwartet dich der Afterwork Sundowner mit einer Auswahl an Drinks und Cocktails ab 6,00 €. Und freitags heißt es Chicken & Beer – knusprig gebackene Hähnchenteile plus Bier für nur 14,90€.

Volksfest-Spezial

Schweinebauch ☁	18
Knusprig gegrillter Schweinebauch mit Dunkelbiersauce, dazu gebutterte grüne Bohnen und Kartoffelstampf	
Schweinebauch und ein Volksfestbier (0,5l 1,0l)	+4 +8

International

AMA-Burger	22
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun mit Burger-Sauce, Romanasalat, Tomatensalsa, Essiggurke, Röstzwiebeln und dazu Pommes Frites	
zusätzlich Cheddar	+1.0
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.6
Kürbis Carbonara ☁	19
Rigatoni mit Eigelb, Grana Padano, Kürbispüree und geröstete Maiskörner, geschmolzene Kirschtomaten und geriebener Pecorino Romano	
Korean-Chicken ☁	20
Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert in koreanischem Chili-Sesam-Lack und asiatischem Gurkensalat	
Lachstranche ☁	28
Gebratene Lachstranche auf „Weizen Risotto“ mit Garnelen, Erbsen und Grana Padano, dazu Dillrahm mit frischen Kräutern	
Beef Crockpot ☁	25
Geschmorte Rindfleischstücke in kräftigem Rotwein-Thymian-Fond, dazu Rissoléeekartoffeln mit roten Zwiebeln, Sauerrahm und Zucchini-Puffer	

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🌿	16
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Kürbis-Cheesecake im Glas	8
Keksboden und Kürbis-Cheesecakecreme - im Gläsle gebacken - Salzkaramellkerne und frische Minze	
Zwetschgenröster 🌿 – auch vegan möglich-	8
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit etwas Zimt und Rosmarin, dazu eine Kugel Bauernhofeis Vanille	
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	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	

Zahlungsmöglichkeiten



Bier vom Fass

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

Flaschenbier

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

Craft Beer & Cider

Singhbräu – Indian Pale Ale - vom Fass 5,2%	0,3l	5.3
Craft Bier vom Fass aus Weilheim/Teck. Kaltgehopfte Bierspezialität nach Art eines West Coast IPA mit Chinook und Amarillo-Hopfen		
Maisel & Friends Pale Ale 5,2%	0,33l	5
Craft Bier aus der Brauwerkstatt in Bayreuth. Im Stil eines amerikanischen Pale Ale gebraut. Frisch und tropisch-fruchtig.		
Schwabenbräu-Hopfensommer 4,7%	0,33 l	4
Untergärige limitierte Bierspezialität. Aromatische Hopfen wie Cascade und Simcoe erzeugen ein blumig-fruchtiges Aroma.		
Bulmers - Cider over ice	0,5l	6.5
Apfel Cider aus Großbritannien. Roter saftiger Apfel mit einem Hauch Vanille		

Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

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

COSTA COFFEE & Heißgetränke

Ristretto / Espresso	2.7
Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	4
Schümli-Kaffee / Grande	3 / 4
Cappuccino / Grande	3.7 / 4.7
Latte Macchiato / Grande	4.7 / 6.2
Milchkaffee	4.7
Mocaccino Espresso mit heißer Schokolade	5
Heiße Milch mit Honig	4
Heiße Schokolade dunkel / mit Sahne	4.7 / 5.2
Alternativ mit veganer Hafermilch	+1
Iced-Espresso-Latte mit Vanille-, Karamell- oder Haselnusssirup	5.8

Teespezialitäten

Looser Tee im Netz 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	

Special Drinks

Fresh Lemonade - hausgemacht in der 1 Liter Karaffe -		9
Erfrischende Limo mit Beeren, Zitronen- und Limettensaft		
Gua-Limo Guave-Ingwer-Kurkuma oder Guave-Lemongras		4.9
Holunderblüten-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
Rhabarber-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
ICE-Tea hausgemacht, mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	4.7

Spritz, Sekt, Prosecco & Co.

AMADEUS KIR Sekt Rosé mit Holunderblütensirup, 0,1 l		6
AMADEUS Sekt Rosé trocken, 0,1 l		5.5
Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l		30
Prosecco Live Brune "S" DOC, 0,1 l		5.8
Cantine Maschio, Venetien, Italien 0,75 l		32
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda & Orange		8
Rosato-Spritz Aperitivo Rosato, Frizzante, Soda, Orange & Beeren		8
Hugo Holundersirup, Frizzante, Minze und Zitrone		8
Lillet Berry Lillet, Thomas Henry Wild Berry & Beeren		8
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone		8.2
Pampelle Smash Pampelle, Frizzante, Soda & Grapefruit		9.5
Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone		8.5

Viertelesweine & Weinschorle

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

Rotwein offen und als Flasche

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

Roséwein offen und als Flasche

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

Weißwein offen und als Flasche

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

🌿 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

