

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

<b>Salat AMADEUS</b> ☁	18.5
Knackige Blattsalate, Baby-Leaf mit hausgemachtem Haus-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix 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> 🌿	18
Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sauerrahm, dazu Friséesalat mit Senf-Dressing	
<b>Kürbis-Teriyaki-Bowl</b> 🌿 ☁	19
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>	19.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert	
• Romanasalat und hausgemachter Aperol-Lachs mit Dill & Meerrettich	
• Bergkäse mit Feigensenf und italienischer Fenchelsalami	
• Geschmorter Kürbis und Friséesalat mit Senf Dressing	

## Suppen

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>große Portion</b>	+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> ☁ - auch vegetarisch möglich -	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzlen und Saitenwürstle	
<b>Fleischküchle</b> ☁	19
Hausgemachte Fleischküchle mit Zwiebel-Lemberger-Jus und Kartoffelstampf	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	23
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 - 21:30 Uhr
<b>Samstag: Frühstück</b>	09:00 - 12:00 Uhr
<b>a la carte</b>	12:15 - 21:30 Uhr
<b>Sonntag: Frühstück</b>	10:00 - 12:00 Uhr
<b>a la carte</b>	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

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

## International

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

## Nachtisch & Kuchen

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

Zahlungsmöglichkeiten

