

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	18.5
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
Gartensalat 🌿	10
Blattsalate mit Senf-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Gartensalat	15.5
Beilagensalat 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
Gegrillter Ziegenkäse 🌿 ☁	18
Gegrillter Ziegenkäse mit Dattel-Curry-Dip, dazu winterlicher Blattsalat mit Birnenvinaigrette und karamellisiertem Salzkernmix	
Tandoori Bowl 🌿 ☁	18
Warmer Kokosreis mit leicht scharfer Tandoori-Sauce, mariniertes Chili-Mango, Edamame, Babyblattspinat mit Condimento Balsamico und buntem Sesam	
Lachs-Quiche	19
Hausgebackene Quiche mit Rauch- und Frischlachs, Lauch, Blattspinat, dazu Sauerrahm und winterlicher Blattsalat mit Senf-Dressing	
Volles Brett - gerne auch zum Teilen -	19
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Dattel-Curry-Dip und knackiger Eisbergsalat • Bergkäse und italienische Fenchelsalami • Winter-Antipasti mariniert mit Balsamico und Olivenöl	

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu kleiner Blattsalat	
Maultaschen ☁	19.5
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
oder geröstet mit Ei	20.5
Linsen mit Spätzle ☁	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
Kleine Schwabenreise	23
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	29.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Stuttgarter Filetteller ☁	26
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Käs´spätzle mit Bergkäse und gerösteten Zwiebeln	

Bauernhofeis

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	

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: Adventsbrunch	10:00 - 15:00 Uhr
a la carte	16:00 - 20:00 Uhr

Saison-Highlights im Amadeus

An allen vier **Adventssonntagen** könnt ihr es von 10:00 bis 15:00 Uhr wieder gemütlich angehen lassen, denn wir verwöhnen euch mit unserem leckeren **Adventsbrunch**. Zusätzlich findet unser **Weihnachtsbrunch** in diesem Jahr am 25. und 26. Dezember statt – perfekt, um die Feiertage in entspannter Atmosphäre zu genießen.

Zum Jahresabschluss bieten wir an **Silvester** ab 19:00 Uhr erneut ein festliches Vier-Gänge-Menü zum Jahresausklang an. Anschließend feiern und tanzen wir mit euch ins neue Jahr.

Unser erster **Themenbrunch** im neuen Jahr steht am 5. Januar 2025 unter dem Motto „Asian-Fusion“. Reserviert schon jetzt eure Plätze!

Am 24. Dezember sowie 1. Januar 2025 bleibt das Amadeus geschlossen.

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen- Suppe	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
auch als große Portion	+5
Kürbis-Ingwer-Suppe 🌿	9
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	
große Portion	14.5
Gulaschtopf	16
Große Bowl mit zartem Rindergulasch, Zwiebeln, Paprika, Kartoffelschnitz, einem Klecks Sauerrahm und Schnittlauch	

International

AMA-Burger	22
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Essiggurke, karamellierte Rotweinzwiebeln, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Cheddar	+1
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.6
Pasta Orange-Ricotta ☁	19
Linguine in Orangen-Ricotta-Sauce mit gegrillten Riesengarnelen, Tomatenwürfeln, frittiertem Rucola und geschrotetem bunten Pfeffer	
Mangold Roulade 🌿 ☁	18
Blanchiertes Mangoldblatt gefüllt mit Kürbis, schwarzen Linsen und Kichererbsen, dazu Kartoffelcrunch, Mandelcreme, Körner-Mix und Johannisbeer-Jus	
Hirschedelgulasch ☁	27
Handgeschnittener Edelgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeer-Birnen-Relish	
Chicken-Curry ☁ - auch vegan möglich -	21
Kreolisches Curry aus Kokosmilch, Lauchzwiebeln, Ananas, Kochbanane, Koriander mit Basmatireis, gegrilltem Pollo-Fino, Chiliöl und Reis-Chip	
Unsere Weinempfehlung	
Chianti Terre Natuzzi, trocken, zum Probieren als 0,1l	5

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🌿	16
Käsevariation mit Dattel-Curry-Dip, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Weihnachten im Glas 🌿	7.5
Lebkuchenmousse mit Apfel-Zimt-Ragout, geschlagener Sahne und Christollen-Brösel	
Bread Pudding 🌿	7.5
Ofenwarmer, süßer Auflauf aus Äpfeln, Brioche, Rosinen, Zimt und Mandeln, serviert mit einer Kugel Bauernhofeis Vanille und frischer Minze	
Oma Elli´s hausgemachter Kuchen (Allergene liegen separat aus)	5.5
Ausschließlich mit natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken, gerne auch zum Mitnehmen oder ganze Kuchen zum Vorbestellen	

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% <i>alkoholfrei</i>	0,3l / 0,5l	4.1 / 5.3
Almradler	0,5l	5.5
Pitcher alle Biersorten, 1,5 l		15.5

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		
Schwabenbräu-Hopfensommer 4,7%	0,33 l	4
Untergärige limitierte Bierspezialität. Aromatische Hopfen wie Cascade und Simcoe erzeugen ein blumig-fruchtiges Aroma.		
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.		
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, Bitter Lemon		
Vaihinger Säfte 0,2 l / 0,4 l		3.9 / 5.6
Sauerkirsch, Banane, Grapefruit, Orange, Apfel (trüb), Maracuja-Nektar oder Johannisbeer-Nektar		
Saftschorlen 0,2 l / 0,4 l		3.7 / 4.8
Holunder Blüten Wunder – Schorle	0,4l	5
Holunder Blüten Wunder Tübingen, mit Zitrone und frischer Minze		
Rhabarber-Schorle	0,4l	5
mit Zitrone und frischer Minze		

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

Teespezialitäten

Loser 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	

Hot-Drinks

Hot Lilly Cranberry & Johannisbeernektar, Larios Gin, Lillet, Beeren	8
Apple-Pie Apfelsaft mit Malibu, Zimt & Sahnehaube	7
Hot Pear Birnensaft, Zitrone, Honig, Rum und Kardamom	7
Glühwein Dornfelder & Spätburgunder mit Zimt, Nelke & Orange	4.8
BIO Holunderpunsch Beutelsbacher, <i>alkoholfrei</i> mit Limette & Orange	5
Hot Ginger Tea <i>alkoholfrei</i> Ingwer, Holunderblütensirup & Zitrone	5
Irish Coffee Kaffee mit Jameson Whiskey, Rohrzucker & Sahnehaube	7

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
Hugo Holundersirup, Frizzante ^P , Minze und Zitrone	8
Lillet Berry Lillet, Thomas Henry Wild Berry ¹⁰ & Beeren	8
Pimm’s Cup Pimm’s No.1, Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone	8
Pampelle Smash Pampelle, Frizzante, Soda & Grapefruit	9.5
Limoncello Spritz Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone & Zuckersirup	9

Viertelesweine & Weinschorle

Haberschlechter 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, Abruzzan, 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, Foncalieu 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

