

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 Edulgulasch 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	