

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	18
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	
Tandoori Bowl 🌿☁	18
Warmer Kokosreis mit pikanter Tandoori-Sauce, marinierter Chili-Mango, Edamame, Babyblattspinat mit Condimento Balsamico und buntem Sesam	
Käse-Spinatknödel 🌿☁	17
Hausgemachte Käse-Spinatknödel mit Pesto und gehobeltem Grana-Padano, dazu bunte Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing	
Volles Brett - gerne auch zum Teilen -	18.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Dattel-Curry-Dip und knackiger Romanasalat	
• Bergkäse und italienische Fenchelsalami	
• Maultaschensalat mit roten Zwiebeln und Senf-Dressing	

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿☁	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat	
Maultaschen ☁	19
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
oder geröstet mit Ei	20
Linsen mit Spätzle ☁ - auch vegetarisch möglich -	19
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und ein Paar Saitenwürstle	
Paniertes Schnitzel	19.5
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet dazu schwäbischer Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat	
Kleine Schwabenreise	22
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	29.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle	

Bauernhofeis

Bauernhofeis je Kugel	3.5
Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt.	
In den Sorten: 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	12:30 – 21:30 Uhr
Sonntag: Frühstück	10:00 – 12:00 Uhr
a la carte	12:30 – 20:00 Uhr
Brunch: jeden 1. Sonntag im Monat	10:00 – 14:00 Uhr

Amadeus News

Mittagspause versüßen? Zu jedem Mittagessen einen Kaffee, Cappuccino oder Espresso für 1€ dazu bestellen (Mo.-Fr. bis 15:00 Uhr)	
Sie sind auf der Suche nach der passenden Location für Ihre Feier ? Ob kleine oder große Gruppen, ob zu Kaffee & Kuchen oder für einen ganzen Abend – gemeinsam mit Ihnen finden wir die ideale Lösung für Ihre Veranstaltung .	
Sonntags noch nichts vor? Genießen Sie unseren Amadeus-Brunch mit einer großen Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für 35,00 € pro Person inklusive eines Glases Amadeus Sekt Rosé sowie eines kleinen Heißgetränks. Ab Februar wieder jeden ersten Sonntag im Monat von 10:00 bis 14:00 Uhr. An allen übrigen Sonntagen servieren wir ab 10:00 Uhr sowie samstags ab 9:00 Uhr bis jeweils 12:00 Uhr unser leckeres à-la-carte-Frühstück. Reservieren Sie gerne schon jetzt Ihren Tisch!	
Der Amadeus-Triathlon starten jeweils ab 17:00 Uhr: Montags gibt es saftige Spareribs aus dem Smoker schon ab 9,90 €, donnerstags erwartet Sie 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 €.	

Suppenküche

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
Auch als große Portion	+5
Gyoza One Pot	16
Große Bowl mit Fleischbrühe, Gyoza gefüllt mit Hähnchenfleisch, knackiges Gemüse, Champignons, Frühlingszwiebel und Chili Öl	
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne was unsere Köche heute für Sie gekocht haben. Auch als große Portion	9

International

AMA-Burger	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, knackiger Salat, Tomatensalsa, Essiggurke, karamellierte Rotweinzwiebeln, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Cheddar	+1
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
Thai-Curry-Pasta ☁ - auch vegetarisch möglich -	18
Penne in rotem Curry mit Zitronengras, Ingwer, Sojasauce, Sesamöl und Kokosmilch mit gebratenen Putenstreifen, Frühlingszwiebeln und Champignons	
BBQ-Quesadilla	19
Getoasteter Weizen-Tortilla gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu Romanasalat mit Balsamico-Dressing	
Filetgeschnetzeltes “Züricher Art” ☁	24
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons in Rahm mit frischen Kräutern und einem knusprigen Kartoffelrösti	

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🌿	16.5
Käsevariation mit Dattel-Curry-Dip, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Tonka-Panna-Cotta 🌿	7.5
Panna Cotta mit Tonkabohne, Johannisbeercoulis und karamellisiertem Mango-Minzsalat	
Ofenschlupfer	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% alkoholfrei	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		
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 / Nektar 0,2 l / 0,4 l		3.9 / 5.6
Grapefruit, Orange, Apfel (trüb), Sauerkirsch-Nektar, Bananen-Nektar, 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	

Specials

Gua-Limo Guave-Ingwer-Kurkuma oder Guave-Lemongras	0,33l	4.9
ICE-Tea hausgemacht, mit Zitrone und frischer Minze	0,4 l	5
Hot Ginger Tea alkoholfrei Ingwer, Holunderblütensirup & Zitrone		5

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
Frizzante Montelvini, 0,1 l	5
Volpago del Montello, Italien 0,75 l	28
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda & Orange	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
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