

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	
Spargel-Bulgur-Salat ☁️ 🌿 - auch vegan möglich -	20
Knackiger grüner und weißer Spargel mit Johannisbeer-Cranberry-Dressing, Bulgur, Mozzarella und Erdbeer-Minz-Chutney	
Wurstsalat ☁️	17.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
auch mit Bratkartoffeln	+6
Falafel-Bowl 🌿 ☁️	18
Bulgursalat mit Kichererbsen, Gurke, Tomate und „Sweet Peppers“, Falafel, Tahina, marinierte Chili-Mango, Babyblattspinat und Karamell-Kern-Mix	
Volles Brett - gerne auch zum Teilen -	22
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Spargel-Bulgur-Salat mit Mozzarella	
• Asiatischer Gurkensalat mit hausgebeiztem Lachs	
• 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- / Blattsalaten mit Senf-Dressing	
oder geröstet mit Ei	20
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 Bratkartoffel oder hausgemachte Spätzle	

Bauernhofeis

Bauernhofeis je	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 Triathlon

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
Spargelcremesuppe 🌿	9
Mit gerösteten Mandelblättchen	
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne was unsere Köche heute für Sie gekocht haben. Auch als große Portion	9

Spargel

Stangenspargel 🌿 ☁️	26
Spargel aus der Region mit selbstgemachter Sauce Hollandaise, Drilling-Kartoffeln und einem Kräuterflädle, dazu wahlweise:	
Gekochter Schinken	6
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Schmand	8
Paniertes Schweineschnitzelchen	7
„Spargel-Reise“	39
Eine große Platte mit Allem, was zum Spargel lecker schmeckt	

International

AMA-Burger	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Burger-Sauce, knackiger Salat, Tomatensalsa, Essiggurke, karamellisierte Rotweinzwiebeln, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Cheddar	+1
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
Korean-Chicken ☁️	20
Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert in koreanischem Chili-Sesam-Lack und asiatischem Gurkensalat	
Bärlauch Pasta ☁️ 🌿 - auch vegan möglich -	19
Tagliatelle in Bärlauch-Creme mit gegrilltem buntem Spargel-Gemüse, Weintrauben, Tomaten-Concassée und Karamell-Kern-Mix	
BBQ-Quesadilla	20
Getoasteter Weizen-Tortilla gefüllt mit gezupftem BBQ-Hähnchen aus unserem Smoker, Guacamole, rote Zwiebeln, Tomaten, Cheddar und Chili-Creamcheese, dazu knackiger Salat mit Senf-Dressing	
Lachsrösti	19
Knusprig gebratenes Kartoffelrösti mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs, Blattsalate mit Senf-Dressing, Sprossen, Gurkensalat, Dill-Schmand und „Sweet Peppers“	

Nachtisch und Kuchen

Käseteller	16.5
Käsevariation mit Dattel-Curry-Dip, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Weißer Mousse 🌿	7.5
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout und Karamell-Chip	
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		

Almdudler - Kräuterlimonade	0,33l	4.7
------------------------------------	-------	-----

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

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		

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
Pfirsich-Brombeer-Spritz - alkoholfrei – mit Soda & Beeren		7.5
Blutorange-Passionsfrucht-Spritz - alkoholfrei – mit Soda, Orange & Zitrone		7.5

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
Yuzo-Limoncello-Spritz mit Frizzante, Soda & Zitrone		9
Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda & Beeren		8

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^P 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