

## Salate, Bowls & Kleinigkeiten

<b>Salat AMADEUS</b> ☁️	18
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Senf-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
<b>Gartensalat</b> 🌿	10
Blattsalate mit Senf-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
<b>großer Gartensalat</b>	15.5
<b>Beilagensalat</b> 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
<b>Spargel-Bulgur-Salat</b> ☁️ 🌿 - auch vegan möglich -	20
Knackiger grüner und weißer Spargel mit Johannisbeer-Cranberry-Dressing, Bulgur, Mozzarella und Erdbeer-Minz-Chutney	
<b>Wurstsalat</b> ☁️	17.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
<b>auch mit Bratkartoffeln</b>	+6
<b>Falafel-Bowl</b> 🌿 ☁️	18
Bulgursalat mit Kichererbsen, Gurke, Tomate und „Sweet Peppers“, Falafel, Tahina, marinierte Chili-Mango, Babyblattspinat und Karamell-Kern-Mix	
<b>Volles Brett - gerne auch zum Teilen -</b>	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

<b>Käs´spätzle</b> ☁️ 🌿	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat	
<b>Maultaschen</b> ☁️	19
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- / Blattsalaten mit Senf-Dressing	
<b>oder geröstet mit Ei</b>	20
<b>Paniertes Schnitzel</b> ☁️	19.5
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet dazu schwäbischer Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat	
<b>Kleine Schwabenreise</b>	22
Eine geschmälzte Maultasche, Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
<b>Rostbraten</b>	29.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffel oder hausgemachte Spätzle	

## Bauernhofeis

<b>Bauernhofeis je</b>	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

<b>Montag – Freitag</b>	11:30 – 21:30 Uhr
<b>Samstag: Frühstück</b>	09:00 – 12:00 Uhr
<b>a la carte</b>	12:30 – 21:30 Uhr
<b>Sonntag: Frühstück</b>	10:00 – 12:00 Uhr
<b>a la carte</b>	12:30 – 20:00 Uhr
<b>Brunch: jeden 1. Sonntag im Monat</b>	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

<b>Flädle- oder Maultaschen-Suppe</b>	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
<b>Auch als große Portion</b>	+5
<b>Spargelcremesuppe</b> 🌿	9
Mit gerösteten Mandelblättchen	
<b>Tagessuppe</b>	6
Unser Team sagt Ihnen gerne was unsere Köche heute für Sie gekocht haben. <b>Auch als große Portion</b>	9

## Spargel

<b>Stangenspargel</b> 🌿 ☁️	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
<b>„Spargel-Reise“</b>	39
Eine große Platte mit Allem, was zum Spargel lecker schmeckt	

## International

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

## Nachtisch und Kuchen

<b>Käseteller</b>	16.5
Käsevariation mit Dattel-Curry-Dip, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
<b>Weißer Mousse</b> 🌿	7.5
Mousse au Chocolat von weißer Schokolade mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout und Karamell-Chip	
<b>Ofenschlupfer</b> 🌿	7.5
Ofenwarmer, süßer Auflauf aus Äpfeln, Brioche, Rosinen, Zimt und Mandeln, serviert mit einer Kugel Bauernhofeis Vanille und frischer Minze	
<b>Oma Elli´s hausgemachter Kuchen</b> (Allergene liegen separat aus)	5.5
Ausschließlich mit natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken, gerne auch zum Mitnehmen oder ganze Kuchen zum Vorbestellen	