

## 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, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rohkostsalat und Kräuterbroccrountons	
<b>großer Gartensalat</b>	15.5
<b>Beilagensalat</b> 🌿	5.5
Kleiner Blattsalat mit Senf-Dressing	
<b>Caesar Salat</b> ☁	19
Knackiger Romanasalat mit Caesar-Dressing, BBQ-Garnelen, gehobeltem Grana Padano und Kräuterbroccrountons	
<b>Wurstsalat</b> ☁	17.5
Mit Schinkenwurst, Emmentaler Käse, sauren Gurken und roten Zwiebeln, dazu Bauernbrot	
<b>auch mit Bratkartoffeln</b>	+6
<b>Oriental Bowl</b> 🌿 ☁ – auch vegan möglich –	18
Wassermelone, Hirtenkäse, Bulgur, Chinakohl, Kichererbsen, Honig-Joghurt-Dip, Granatapfelkerne, Johannisbeer-Sauce und Körner-Mix	
<b>Volles Brett – gerne auch zum Teilen –</b>	18
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert mit Bauernbrot	
• Hirtenkäse-Melonen-Salat	
• Kichererbsen-Salat mit Minze	
• Caesar Salat mit BBQ-Garnele	

## 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 oder geröstet mit Ei	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>	12:00 – 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

## Frühstück / Mittagessen & Brunch

Jeden Samstag ab 9:00 Uhr und sonntags ab 10:00 Uhr servieren wir bis jeweils 12:00 Uhr unser „à-la-carte“ **Frühstück**. Am besten reserviert ihr vorher direkt bei uns oder online euren Tisch. Von Montag bis Freitag bieten wir euch ab 12:00 Uhr, neben unserer vielfältigen Speisekarte, auch unsere **Tagesempfehlung** an. Jeden 1. Sonntag im Monat bieten wir von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr unseren **Themen-Brunch** an.

## 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>Tagessuppe</b>	6
Unser Team sagt Ihnen gerne was unsere Köche heute für Sie vorbereitet haben. <b>Auch als große Portion</b>	9

## International

<b>S'AMA-Burger – unser spezieller Summer-Burger –</b>	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Melonensalsa, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Pommes Frites	
<b>zusätzlich Ketchup oder Mayo</b>	+0.5
<b>Ofenfrischer Krustenbraten</b> ☁	19
– täglich ab 17:00 Uhr und so lange der Vorrat reicht – Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und hausgemachten, gebratenen Serviettenknödeln	
<b>Korean-Chicken</b> ☁	20
Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert in koreanischem Chili-Sesam-Lack und asiatischem Gurkensalat	
<b>Ocean Lovers Pasta</b> ☁	24
Linguine in fruchtig-scharfem Tomatenrahm mit Muscheln, Tintenfisch, gegrillten Riesen-Garnelen und Chili-Lemon-Crunch	
<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>	20
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>Orangen-Panna-Cotta</b> 🌿	7.5
Hausgemachte Panna Cotta mit karamellisiertem Orangensalat und Cantuccini-Pistazien Crunch	
<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	
<b>Eiskaffee</b>	8
Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille	
<b>Eisschokolade</b>	8
Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade	
<b>Iced-Espresso Latte</b> mit Vanille-, Karamell- oder Haselnuss	5.5
<b>Iced-Matcha Latte / Iced-Pink-Superfood Latte</b>	5.5

🌿 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

