

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

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	20
oder geröstet mit Ei	
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	12:00 – 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

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 11:30 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

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
Auch als große Portion	+5
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne was unsere Köche heute für Sie vorbereitet haben. Auch als große Portion	9

International

S’AMA-Burger – unser spezieller Summer-Burger –	22.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun, mit Romanasalat, Melonensalsa, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5

Ofenfrischer Krustenbraten ☁	19
– täglich ab 17:00 Uhr und so lange der Vorrat reicht –	
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce, Weißkrautsalat und hausgemachten, gebratenen Serviettenknödeln	

Korean-Chicken ☁	20
Rundkornreis mit marinierten und gebackenen Pollo Fino, glaciert in koreanischem Chili-Sesam-Lack und asiatischem Gurkensalat	

Ocean Lovers Pasta ☁	24
Linguine in fruchtig-scharfem Tomatenrahm mit Muscheln, Tintenfisch, gegrillten Riesen-Garnelen und Chili-Lemon-Crunch	

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	20
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	

Orangen-Panna-Cotta 🌿	7.5
Hausgemachte Panna Cotta mit karamellisiertem Orangensalat und Cantuccini-Pistazien Crunch	

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	

Eiskaffee	8
Mit Sahne und 2 Kugeln Bauernhof Eis Vanille	

Eisschokolade	8
Mit Sahne und je eine Kugel Bauernhof Eis Vanille und Schokolade	

Iced-Espresso Latte mit Vanille-, Karamell- oder Haselnuss	5.5
Iced-Matcha Latte / Iced-Pink-Superfood Latte	5.5

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.		
Schwabenbräu-Hopfensommer 4,7%	0,33 l	4
Untergärige limitierte Bierspezialität. Aromatische Hopfen wie Cascade und Simcoe erzeugen ein blumig-fruchtiges Aroma.		
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-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4l	5
Rhabarber-Schorle mit Zitrone und frischer Minze	0,4l	5
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
Iced-Espresso Latte mit Vanille-, Karamell- oder Haselnuss	5.5
Iced-Matcha Latte / Iced-Pink-Superfood Latte	5.5
Alternativ mit veganer Hafermilch ^{A5}	+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

Fresh Lemonade – hausgemacht in der 1 Liter Karaffe –		9
Erfrischende Limo mit Beeren, Zitronen- und Limettensaft		
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 –		7.5
mit Soda & Beeren		
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 Limoncello, Frizzante, Soda & Zitrone		9
Rosato Spritz Ramazotti Rosato, Frizzante, Soda & Beeren		8

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
Pinot Noir trocken, 0,2 l	7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
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	28
Primitivo Salento “Khora” IGP, trocken, 0,2 l	7.8
Di Camillo Vini, Abruzzen, Italien, 0,75 l	26
Chianti ^P 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
Rosé trocken, 0,2 l	7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
Rosato DOP trocken, 0,2 l	7.8
Di Camillo, Villarielli Cerasuolo D’Abruzzo, Italien, 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“, trocken, 0,2 l	7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
Weissburgunder trocken, 0,2 l	7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
Grauburgunder, trocken, 0,2 l	7.8
Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l	26
Chardonnay DOC trocken, 0,2 l	8.3
Forchir – Famiglia Bianchini, Italien, 0,75 l	28
Sauvignon Blanc Kollektion Jungspund ^P trocken, 0,2 l	7.8
Baumann, Affaltrach, 0,75 l	26