

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS 🍷	18
Knackige Blattsalate mit hausgemachtem Joghurt-Dressing, gegrillter Putenbrust, frischem Obst, Körner-Mix und Cocktail-Dip	
Garten Salat 🍷	10
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken-, Rohkostsalat und Kräuterbrotcroûtons	
großer Garten Salat	15.5
Beilagensalat 🍷	5.5
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Zum Salat oder einfach nur so	
Gegrillte Putenbrust	6
Fleischküchle	6
Kürbisquiche 🍷	18
Hausgebackene Kürbisquiche mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schmand, dazu Wildkräuter-Salat mit Joghurt-Dressing	
Kürbis-Teriyaki-Bowl 🍷🍴	17
Warmer Jasmin-Reis, geschmortem Kürbis mit Teriyaki-Marinade, Wildkräutersalat, Rote-Bete-Würfeln, Chili-Mango, Edamame und Curry-Sauce	
Volles Brett – gerne auch zum Teilen –	18
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett mit Bauernbrot serviert	
• Eisbergsalat und hausgemachter Aperol-Lachs mit Dill-Schmand	
• Bergkäse und italienischer Fenchelsalami mit Dattel-Curry-Dip	
• Geschmorter Kürbis und Wildkräutersalat mit Joghurt-Dressing	

Suppen

Flädle- oder Maultaschen-Suppe	8/9
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle oder Maultaschen und viel Schnittlauch	
große Portion	+5
Kürbis-Ingwer-Suppe 🍷	9
Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	
große Portion	14

Schwäbisch

Käs´spätzle 🍷🍴	18
Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten und geschmälzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Maultaschen 🍴	19
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und Blattsalaten	
oder geröstet mit Ei	20
Linsen mit Spätzle 🍴 – auch vegetarisch möglich –	17
Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle	
Paniertes Schnitzel 🍴	19.5
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet dazu schwäbischer Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat	
Kleine Schwabenreise	22
Eine geschmälzte Maultasche, Fleischküchle, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Rostbraten	29.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln und Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle	

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	12:15 - 20:00 Uhr

Amadeus News

Sie sind auf der Suche nach der richtigen Location für Ihre **Weihnachtsfeier**? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Egal ob große oder kleine Gruppe, ob zum Mittagessen, Kaffee & Kuchen oder für den gesamten Abend: Gemeinsam mit Ihnen finden wir die passende Lösung für Ihre Veranstaltung. Sprechen Sie uns einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir freuen uns darauf!

Sonntags noch nichts vor? Genießen Sie bei unserem **Amadeus-Brunch** die große Auswahl vom Frühstück bis zum Mittagessen für 35,00 € pro Person inklusive eines Glases Amadeus Sekt Rosé sowie einem kleinen Heißgetränk. Jeden ersten Sonntag im Monat, von 10:00 bis 14:00 Uhr. Reservieren Sie gerne jetzt schon Ihren Tisch für die Advents- und Weihnachtszeit.

Volksfest-Spezial

Geschmorte Schweinebäckle 🍷	19
In Rotwein geschmorte Schweinebacken mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf und Röstzwiebel	
Schweinebäckle & Volksfestbier vom Fass (0,5l 1,0l)	+4 +8

International

AMA-Burger	19.5
Gegrilltes Rinderhacksteak im Brioche Bun mit Burger-Sauce, Cheddar, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Essiggurke, Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites	
zusätzlich Ketchup oder Mayo	+0.5
Kürbis Carbonara 🍷🍴	17
Rigatoni mit Eigelb, geriebenem Grana Padano, Kürbispüree, gerösteten Maiskörnern und Tomaten-Concassée	
Asia Wok 🍴	19
Knackiges Gemüse, gebratene Putenbruststreifen, würzige Sesam-Curry-Sauce, Shiitake Pilze und Jasmin-Reis	
Käse-Spinatknödel 🍷	17
Hausgemachte Käse-Spinat-Knödel mit brauner Butter, Kräuter, mediterrane Ofentomaten und gehobeltem Grana-Padano	
Lachsrösti	20
Knusprig gebratenes Kartoffelrösti mit Tranchen vom hausgebeizten Lachs, Blattsalaten mit Joghurt-Dressing, Gurkensalat, Schmand und geschmolzenen Kirschtomaten	

Nachtisch & Kuchen

Käseteller 🍷	16.5
Käsevariation mit Dattel-Curry-Dip, Trauben, Oliven, Butter und Bauernbrot	
Ofenschlupfer	7.5
Ofenwarmer, süßer Auflauf aus Äpfeln, Brioche, Rosinen, Zimt und Mandeln, serviert mit einer Kugel Bauernhofeis Vanille und frischer Minze	
Schwarzwald im Glas	7.5
Sauerkirschragout, beschwipster Biskuit, Mousse au Chocolat, Schlagsahne und Haselnusskrokant	
Oma Elli´s hausgemachter Kuchen	5.5
Ausschließlich mit natürlichen Zutaten und viel Liebe gebacken	
Unser Team sagt Ihnen, was es heute gibt	
- gerne auch zum Mitnehmen oder ganze Kuchen zum Vorbestellen -	

Bauernhofeis

Vom Haselstaller Hof der Familie Müller aus Wildberg. je Kugel **3.5**
Mit tagesfrischer Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt. In den Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere🍷, Zitrone, Knusper-Karamell oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: Cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen

Bier vom Fass

Dinkelacker		
CD Pils, Kellerbier naturtrüb, Radler	0,3l / 0,5l	4.2 / 5.5
Volksfestbier, 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 Bier & 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%	0,33l	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-, Orangen-, Apfel-Saft (trüb), Sauerkirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Maracuja-Nektar oder Johannisbeer-Nektar		
Schorle 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	+1

Teespezialitäten

Losер Tee im Netz serviert im Kännchen: Pfefferminz mit Zitronengras,	5.7
Lemon Fresh, Rooibos mit Orange & Vanille, Jasmine Gold, Sweet Berries, Bergkräuter, Kamille mit Orangenblüten, 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 Limoncello, 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
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, Abruzzén, 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
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 trocken, 0,2 l	7.8
Baumann, Affaltrach, 0,75 l	26