

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	12,80
Salat & Grapefruit*	Blattsalate mit Zitronenvinaigrette, gebratener Hähnchenbrust, Grapefruitfilets und gerösteten Kürbiskernen	11,50
Kürbissalat*	Salat vom Hokaido-Kürbis mit frischem Mangold, Sesam-Wasabi-vinaigrette und Süßkartoffelbrioche	10,80
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat	6,80
Tellersülze	Sülze vom Kalbstafelspitz mit frischen Kräutern, dazu Rucolasalat mi Balsamico Dressing	11,90
	dazu eine Portion Bratkartoffeln	4,00

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	4,90
	große Portion	7,40
Kürbissuppe	Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	6,50
	große Portion	8,90
Tagessuppe	Unser Service-Team berät Sie gerne	5,20
	große Portion	7,40

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	11,80
Maultaschen*	Maultaschen [®] geschmälzt mit Kartoffel- und Blattsalat	13,40
Gaisburger Marsch*	Schwäbischer Eintopf mit Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Gemüse, Kartoffelschnitt und Spätzle	9,70
Schweinebäckle*	Geschmorte Schweinebäckle in Lembergersauce mit Kohlrabigemüse und Spätzle	16,50
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind, medium gebraten, mit Lembergersauce und Spätzle	23,50
Schwaben-Teller	Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind mit geschmälzter Maultasche [®] , Kartoffelsalat und Käsespätzle	29,80

nachtisch

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Brownie	Hausgemachter amerikanischer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Bauernhofeis Banane-Schokolade und Schlagsahne	6,50
Zwetschge & Mousse	Zwetschgen-Honigkompott mit heller Zimt-Mousse au Chocolat und Pistazie	6,20
Apfelstrudel & Co.	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille-sauce und Sahne. Dazu 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli	7,80
	Auch mit Vanilleeis statt Sauce	+1,00

bauernhof-eis

Am Rande des Schwarzwaldes, liegt der Hof der Familie Müller. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch, Sahne, Früchten und natürlichen Zutaten hergestellt. Lassen Sie sich verführen! Kugel Bauernhof-Eis:

Vanille, Schokolade, Erdbeere,	2,70
Zitrone, Banane-Schokolade oder AMADEUS - unsere eigene Eisrezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

Shake it baby

Banane-Schokoladen Shake - zwei Kugeln Banane Schokolade & Milch	6,50
AMADEUS Shake - zwei Kugeln AMADEUS Eis & Milch	6,50
Pumpkin Shake - zwei Kugeln Vanille, Kürbissirup, Kürbispüree & Milch	6,50

mittags ... 9 ... 10... kuchen-special!

Lecker Mittagessen im AMADEUS und sammeln. (Montag-Freitag). Mit dem 10. Stempel auf Ihrer Bonuskarte erhalten Sie einen Gutschein für 2 Personen zu unserem Kuchen-Special.

Kuchen-Special - Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr
Hausgebackener Landkuchen mit 1 Cappuccino 4,90
oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli.

volksfest - special

Schweinsbraten & ein Liter Volksfestbier im Steinkrug	19,90	
Schweinsbraten	Saftiger Braten vom Heckengäuschwein in Dunkelbiersauce mit Blaukraut und Semmelknödeln	14,50
Volksfestbier	traditionelle Spezialität	0,5 l 4,40
	im Steinkrug serviert	1,0 l 8,20

international

„AMA“-Burger	Gegrilltes Rinderhacksteak vom Heckengäurind im Cornbread mit Tomatensalsa, Eisbergsalat, Zwiebeln, sauren Gurken, Tomate, Bacon und Cocktailsauce, dazu Pommes frites zusätzlich mit Bergkäse	14,20
„Cubano“ Sandwich	Getoastetes Sandwich mit Mango-Senf, Mojo-Pork, Hinterschinken, Bergkäse und sauren Gurken, dazu Maniok-Fries mit Knoblauchmayonaise	12,80
Gnocchi*	Gnocchi in Salbeibutter mit getrockneten Tomaten, Staudensellerie und gehobeltem Parmesan	11,80
Spanferkelfilets*	Spanferkelfilets im Speckmantel mit Dijon-Senfsauce, gebuttertem Rosenkohl und hausgemachten Schupfnudeln	17,20
Schollenfilet*	Gebratene Schollenfilets mit Speckbutter, Karotten-Lauch-Gemüse und Dinkelreis	16,90

craft beer

Maisel & Friends PA - fruchtig & erfrischend, 5,2% **0,33 l 4,80**
Ein „Brett“ an Hopfen-Aroma! Ein Bier von starkem Charakter. Mit Herzblut und Leidenschaft, gebraut aus den „Lieblingshopfen“ der Maisel Brauerei in Bayreuth: Herkules, Chinook, Amarillo, Simoce & Citra.

Mars Red Ale - kräftig & rot, 6,3% **0,33 l 6,30**
Ein Bier der Lammbrauerei Hilsenbeck in Gruibingen, in Zusammenarbeit mit Jürgen Arndts Inspirationsbräu Esslingen! Mit dem bewährtem Maischverfahren und besonderer Malzmischung wird dieses spezielle Rotbier gebraut. Die ausgesuchten Hopfensorten Cascade und Polaris in Verbindung mit dem Tettninger Aromahopfen ergeben eine kräftige, aber nicht vordergründige Hopfennote.

Noctus 100 - wuchtig & schwer, 10,0% **0,33 l 6,50**
Genießen Sie ein außergewöhnliches Aromaspiel. Diese Brauspezialität verdankt ihren Geschmack und ihr schwarzes Auftreten einem 3 Maischverfahren mit Schokoladenmalzen und schwarz gerösteter Gerste. Ideal zu unserem American BBQ oder auch zu einem leckeren Dessert.

IPA Liberis 2+3 alkoholfrei - tropisch & isotonisch **0,33 l 6,50**
Ein echtes Craftbier frei von Alkohol aus der Riegele Manufaktur in Augsburg. Zwei Riegele Spezialhefen und die drei seltenen Hopfensorten Amarillo, Mandarina und Simcoe kreieren diese tropische Geschmacksüberraschung.

kesselliebe - aus liebe zu den stuttgarter lagen

Entstanden aus Liebe zur Stadt und ihren Bewohnern. Gekeltert aus den Trauben der Stuttgarter Kessellage. Jeder Wein erzählt immer auch eine kleine Geschichte, die sich um liebgeordnete Orte in Stuttgart rankt. Das Rössle als Wappentier schlüpft dabei in die Gestalt ganz besonderer Fabelwesen. Sechs Weine aus dem Kessel: Eine Hommage an Stuttgart. Wir beginnen mit:

Feuerseepferdle, Rivaner, fruchtig 0,2 l - 6,50 € / 0,75 l - 21,80 €

Stuttgarter Weinsteige, Weinkellerei Wilhelm Kern

Ein erfrischender, aromatischer Weißwein mit tänzelnder Säure. Lebhaft und animierend mit einer feinen Restsüße. Sommerlicher Weißwein mit Duft

Turmrossle, Rosé, fruchtig 0,2 l - 6,50 € / 0,75 l - 21,80 €

Stuttgarter Weinsteige, Weinkellerei Wilhelm Kern

Ein feinfruchtiger Rosé mit blumigem Bukett und zartrosa Farbspiel. Sehr anregend und ausgestattet mit ordentlichem Trinkfluss. Eleganter Roséwein mit Klasse

unsere öffnungszeiten

Montag bis Freitag	ab 11:30 Uhr	Küche bis 23:00 Uhr
Samstag	ab 09:00 Uhr Frühstück	Küche bis 23:00 Uhr
Sonntag	ab 10:00 Uhr Brunch	Küche bis 22:00 Uhr