

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	12,80
Hirsesalat*	Bio Hirse mit nativem Olivenöl, Balsamicoessig, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Blattpetersilie, dazu Knoblauch-Oliven-Ciabatta	9,80
Winter Salat*	Winterliche Blattsalate mit Rote Beete-Dressing und Garnelen am Spieß, mariniert mit mediterranen Kräutern	13,50
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Krautsalat	6,80
Ofenkartoffel	Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,00
	mit Ratatouille	9,00
	mit Putenbrust und Kräuterquark	10,50
	mit Putenbrust und Ratatouille	12,50

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	4,90
	große Portion	7,40
Karotten-Ingwer	Karotten-Ingwer Suppe mit gebackenem Rucola	6,50
	große Portion	8,90
Tagessuppe	Unser Service-Team berät Sie gerne	5,20
	große Portion	7,80

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	11,80
Maultaschen*	Maultaschen [®] geschmälzt mit Kartoffel- und Blattsalat	13,50
Linsen & Spätzle*	Schwäbischer Linseneintopf mit hausgemachten Spätzle und Saitenwurstle [®] vom Hofmetzger Michael Greiß	11,90
Cordon Bleu	Paniertes Schnitzel vom Heckengäu Schwein gefüllt mit Hinterschinken ^{10,11} und Emmentaler, dazu Champignons in Rahm und hausgemachte Spätzle	14,80
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind, medium gebraten, mit Lembergersauce und Spätzle oder Bratkartoffeln	23,50
Schwaben-Teller	Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind mit geschmälzter Maultasche [®] , Kartoffelsalat und Käsespätzle	29,80

nachtisch

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Topfenknödel	Warme Topfenknödel mit Zucker & Zimt, dazu Zwetschgenröster	6,50
Marzipan Mousse	Helle Mousse au Chocolat mit Marzipan und Sauerkirschkompott	6,50
Apfelstrudel & Co.	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille-7,80 sauce und Sahne. Dazu 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato oder 1 Schümli	
	Auch mit Vanilleeis statt Sauce	+1,00
Käseteller	Kleine internationale Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Bauernbrot	9,80

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, Zitrone, Bratapfel, oder „AMADEUS“ - unsere eigene Eisrezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	2,70
---	------

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.

grünkohl meets craft beer

Grünkohl & Inspirationsbräu Sonnenfinsternis 0,33 l	17,90	
Grünkohl & PINKEL	Grünkohl mit gerauchter Grützwurst ^{10,11} und Kassler ^{10,11} , dazu Salzkartoffeln	13,80

Unsere besondere Empfehlung:

Sonnenfinsternis kräftig / dunkel / malzig 6,5% 0,33 l 5,20
Eine Kooperation der Lammbrauerei Hilsenbeck und Inspirationsbräu Esslingen

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
Wild Sandwich	Getoastetes Sandwich mit hausgemachter, gezupfter Wildschwein-keule, Tomate, Gurke und Preiselbeer-Relish dazu Coleslaw	13,50
Pasta*	Penne in Marsalarahm mit frischem Baby-Blattspinat, Rosinen, gerösteten Kernen und gehobeltem Parmesan	10,70
Speckknödel & Pilze*	Hausgemachte Speck-Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräuterrahm	12,80
Hirschkalbsgulasch*	Hirschkalbsgulasch aus bayrischen Wäldern mit Waldpilzen, Blaukraut und Nuss-Spätzle	17,90
Zanderfilet*	Gebratenes Zanderfilet mit Balsamico-Specksauce, Ananaskraut und Kartoffel-Zucchini-Rösti	16,70

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, Simcoe & Citra.

Sonnenfinsternis - kräftig & malzig, 6,5%, 0,33 l 5,20
Ein Bier der Lammbrauerei Hilsenbeck in Gruibingen in Zusammenarbeit mit Jürgen Arndts Inspirationsbräu Esslingen! Ein besonderes Bier mit 16,5 % Stammwürzegehalt. Durch die Spezialmalze wie Wiener Malz und ein ganz besonderes Röstmalz entsteht im Lagerkeller bei -1° Celsius ein voluminöses Schwarzbier mit kräftigem, karamellfarbenem Schaum und weichen Malzaromen.

IPA Liberis 2+3 alkoholfrei - tropisch & isotonisch 0,33 l 5,90
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 liebgewonnene 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.

Feuerseepferdle, Rivaner, fruchtig	0,2 l - 6,50 € / 0,75 l - 21,80 €
Neckarkarpfen, Riesling, feinherb	0,2 l - 7,20 € / 0,75 l - 24,20 €
Turmrössle, Rosé, fruchtig	0,2 l - 6,50 € / 0,75 l - 21,80 €
Rosensteingänsle, T + L, fruchtig	0,2 l - 6,50 € / 0,75 l - 21,80 €
Wasn Hasn, Samtrot, trocken	0,2 l - 7,20 € / 0,75 l - 24,20 €
Ross Solitude, Cabernet Franc, trocken	0,2 l - 7,20 € / 0,75 l - 24,20 €

death by chocolate

Hausgemachte Zartbitter-Trinkschokolade mit Vollmilch, Sahne und Lebkuchengewürz gekocht dazu wahlweise:	4,60
Marshmallows	5,30
Sirup & Schlagsahne (Vanille, Zimt, Haselnuss, Karamell, „Pumpkin Spice“)	5,30
„Schuss“ & Schlagsahne (Baileys, Amaretto oder brauner Rum)	6,90