

salate & kleine gerichte

Salat AMADEUS*	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gebratener Putenbrust, frischem Obst und Cocktailsauce	13,90
Roastbeef & Feldsalat*	Rosa Roastbeef-Tranchen auf Feldsalat mit Balsamico-Dressing, Apfelspalten, getrockneten Cranberries und Walnusskernen	15,80
Kürbis-Bulgursalat*	Gerösteter Kürbis-Bulgur-Salat mit Zwiebeln und Zitronen-Honig-Vinaigrette, Rucola, Rosinen, und Körner-Mix	10,50
Gemischter Salat	Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat der Saison	6,90
Wurstsalat*	Wurstsalat mit Schinkenwurst ^{5,6,10} , Käse, roten Zwiebeln und Schnittlauch	10,60
„Volles Brett“	dazu eine Portion Bratkartoffeln Dreierlei im Weckgläsle serviert mit Walnuss- und Bauernbrot	4,00 13,90
	* Gegrillte Zucchini Aubergine Champignons Oliven Parmesan	
	* Kürbis Bulgur Zitronen-Honig Rucola Rosinen Körner-Mix	
	* Hüttenkäse Gurke Tomate Rosmarinöl Basilikum	

suppen

Flädlesuppe	Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch	5,20
	große Portion	7,80
Kürbissuppe	Kürbissuppe mit frischem Ingwer und gerösteten Kürbiskernen	6,90
	große Portion	9,90
Tagessuppe	Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	5,50
	große Portion	8,20

schwäbisch

Käsespätzle*	Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	12,80
Maultaschen*	Geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalat	13,90
Saure Kutteln	Kutteln von der Landmetzgerei „Zum Ochsen“ mit Zwiebeln in Trollingersauce gekocht, dazu Bratkartoffeln	13,50
Kleine Schwabenreise	Eine geschmälzte Maultasche, gebratene Schinkenwurst, Kartoffelsalat und Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und Schnittlauch	13,80
Rostbraten	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind, medium gebraten, mit Lembergersauce und hausgemachte Spätzle	24,50
Schwaben-Teller	Zwiebelrostbraten vom Heckengäu-Rind mit geschmälzter Maultasche ¹⁰ , Kartoffelsalat und Käsespätzle	31,50

craft beer

Cast Brauerei Pale Ale bitter - fruchtig, 5,0%	0,5 l	6,30
Aus der Cast-Brauerei in Stuttgart. Hopfen: Chinook, Centennial, Cascade. Typische Noten von Litschi, Zitrone und Grapefruit. Helles und dunkles Gerstenmalz, Karamellmalz, frisch, bitter, fruchtig & spritzig		
Mars Red Ale rötlich, hopfen-fruchtig, 6,3%	0,33 l	5,40
Aus der Lammbrauerei Hilsenbeck in Gruibingen in Zusammenarbeit mit Jürgen Arndts Inspirationsbräu Esslingen. Hopfen: Cascade, Polaris, Tettnanger Aromahopfen. Noten von Mango, Pfirsich und Beeren, viel Gerstenmalz, leicht süßlich, malzig & etwas süffig		
Bierwerk Gerstenfux IPA rotgold, bitter-hopfig, 6,6%	0,33 l	5,90
Aus dem Bierwerk Gerstenfux in Nürtingen. Die Bittere wird getragen von Fruchtaromen nach Grapefruit und Maracuja, Brot und Getreide. Bitter, hopfig & tropisch-fruchtig		

Roundhouse Kick Imperial Stout kräftig & wuchtig, 9,2%	0,33 l	6,30
Von Crew Republic aus Unterschleißheim/München. Hopfen: Columbus und Tradition. Tiefschwarz mit Röst- und Karamellnoten. Pilsener-, Chocolate- und Karamellmalze. Malzig, röstig & schokoladig - mehrfach ausgezeichnet!		

*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an.

mittags ... 9 ... 10... kuchen-spezial!

Lecker Mittagessen im AMADEUS (Montag - Freitag) und Stempel sammeln. Mit dem 10. Stempel auf Ihrer Bonuskarte erhalten Sie einen Gutschein für zwei Personen zu unserem Kuchen-Spezial. Kuchen-Spezial - Montag bis Freitag von 14:00 bis 18:00 Uhr

Selbstgebackener Kuchen mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl ab 5,40

volksfest - special

Schweinsbraten & ein Liter Volksfestbier im Steinkrug	21,80
Schweinsbraten* Saftiger Braten vom Heckengäuschwein in Dunkelbiersauce mit Blaukraut und Semmelknödeln	15,50
Volksfestbier traditionelle Spezialität im Steinkrug serviert	0,5 l 4,60 1,0 l 8,80

international

AMA-Burger“	Gegrilltes Rinderhacksteak vom Heckengäu-Rind im Cornbread mit Tomatensalsa, Eisbergsalat, Zwiebeln, sauren Gurken, Tomate, Bacon und Cocktailsauce, dazu Steakhouse fries zusätzlich mit Bergkäse	15,50 +1,50
Beef-Sandwich	Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit Tomate, Rucola, frischem Meerrettich und Avocado-Chilicrème, dazu selbstgemachte Maniokfries und Salsa de Aji	16,80
Ravioli*	Kürbis Ravioli in Weißweinrahm, mit Hokkaidokürbis, Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	14,60
Spanferkelfilet*	Spanferkelfilets im Speckmantel mit Dijon-Senfesauce, gebuttertem Wirsing und Kartoffelstampf	17,90
Lachssteak	Steak vom Lachsfilet mit Baby-Blattspinat, Basmatireis und Zitronen-Ingwerschaum	18,80

nachtisch

Crème Brûlée	Gebrannte Crème	6,00
Brownie & Eis	Selbstgebackener amerikanischer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Bauernhofeis "Knusper-Karamell" und Schlagsahne	7,40
Hagebutten-Mousse	Helle Mousse au Chocolat mit Hagebutte, dazu Sanddorn-Quittenkompott und Pistazie	6,90
Apfelstrudel	Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne dazu eine Kugel Bauernhof-Eis	6,00 + 2,80

Zum Nachtisch einen Kaffee?

Wählen Sie zwischen Cappuccino, Latte oder Schümli + 2,00

bauernhof-eis

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

Bauernhofeis je Kugel 2,80

Vanille, Schokolade, Johannisbeere, Zitrone, Knusper-Karamell, oder „AMADEUS“ - unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern, zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.

calderón - ron de hispanola

Ein äußerst hochwertiger, brauner Rum aus der Karibik mit Einflüssen aus der Dominikanischen Republik, Nicaragua, Trinidad Tobago & Panama. Die Destillate werden sowohl im Pot Still-, als auch Column Still-Verfahren hergestellt und veredelt. Der Reifeprozess findet im sogenannten Solera Verfahren statt, bei welchem der Rum in unterschiedlichen Barrique-Fässern reift. Wird nur in kleinen Chargen von Hand abgefüllt, etikettiert und nummeriert. Sehr weich im Geschmack, mit einer dezent süßen Note.

Años 12	2 cl	6,90
	4 cl	13,00
Años 18	2 cl	8,50
	4 cl	15,60

Liebe Gäste, eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie gerne an unserem Empfangsdesk.