

Salate, Bowls & Kleinigkeiten

Salat AMADEUS ☁	15
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, gegrillten Hähnchenbrust-Spießen, pikantem Mango-Chutney und „Salz-Karamell“-Kernen	
Gemischter Salat 🌿	7.5
Blattsalate mit Joghurt-Dressing, Kartoffel-, Gurken- und Rohkostsalat große Portion	11.5
Beilagensalat 🌿	4
Kleiner Blattsalat mit Joghurt-Dressing	
Wurstsalat ☁	11
Mit Schinkenwurst ^{5,6,10} , Emmentaler Käse, sauren Gurken und rote Zwiebeln, dazu Bauernbrot Zusätzlich mit Bratkartoffeln	4.5
Zum Salat oder Bowl	
Gegrillte Hähnchenbrust-Spieße	4.5
Paniertes Schnitzelchen vom Schwein	5.5
Sautierte Pfifferlinge	7
„Volles Brett“ -gerne auch zum Teilen-	15.5
Dreierlei im Weckgläsle, auf dem Eichenbrett serviert - gegrilltes Gemüse, Olivenöl, Balsamico und Grana Padano - Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler und roten Zwiebeln - Hausgemachtes Lachs-Spread mit Knusperbrot	

Suppen

Flädle-Suppe	6
Kräftige Fleischbrühe mit Flädle und viel Schnittlauch große Portion	10
Maultaschen-Suppe	6
Kräftige Fleischbrühe mit Maultaschenstreifen große Portion	10
Tagessuppe	6
Unser Team sagt Ihnen gerne, was es heute gibt! große Portion	10

Schwäbisch

Käs´spätzle 🌿 ☁	14
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Sahne, gerösteten Zwiebeln und kleinem Blattsalat	
Maultaschen ☁	15.5
Geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Kartoffel- und Blattsalaten oder geröstet mit Ei	16.5
Kleine Schwabenreise	18
Eine geschmälzte Maultasche ¹⁰ , paniertes Schnitzelchen, Lemberger-Sauce, Kartoffelsalat und Käs´spätzle mit gerösteten Zwiebeln	
Paniertes Schnitzel ☁	17
Paniertes Schnitzel vom Schweinefilet mit schwäbischem Kartoffelsalat oder Steakhouse Fries	
Rostbraten	25.5
Schwäbischer Zwiebelrostbraten medium gebraten, mit Lemberger-Sauce, zweierlei Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat	

Special AMA Drinks

Eiskaffee	7
Mit 2 Kugeln Bauernhof-Eis Vanille	
Eisschokolade	7
Mit je 1 Kugel Bauernhof-Eis Vanille und Schokolade	
Iced Espresso Latte	5
Doppelter Espresso auf Eis mit etwas Milch geshaked Zusätzlich Sirup: Vanille, Mandel, Zimt und Kokos	+1.5
Fresh Lemonade 1l	9
Hausgemachte Limo mit frischem Limetten- & Zitronensaft, Johannisbeeren	

Mittags essen im AMA!

Ab sofort gibt es bei uns die **Tagesempfehlung** solange der Vorrat reicht. Immer frisch, immer lecker und zu einem attraktiven Preis. Alle Gerichte bieten wir Ihnen auch zum **Mitnehmen** an und wenn es mal schnell gehen soll, rufen Sie uns vorher an und bestellen einfach vor (0711-292678).

Pfifferlings-Zeit

Pfifferlingcrèmesuppe 🌿	7
Mit frischen Kräutern und Croûtons	
Pfifferling-Bowl 🌿	17
Bulgur, Rucola mit Aprikosen-Dressing, sautierte Pfifferlinge, frische Aprikose, gebratene Jalapeños und „Salz-Karamell“-Kerne	
Pfifferlinge in Rahm 🌿 ☁	17.5
Mit frischen Kräutern und hausgemachten Semmelknödeln	
Schweinefilet-Geschnetzeltes ☁	19.5
Mit Pfifferlingen in Rahm, frischen Kräutern und hausgemachten Spätzle	

International

„S´AMA“-Burger - unser spezieller Summer - Burger	18
Gegrilltes Rinderhacksteak vom Hällischen Rind, im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, Melonensalsa, karamellisierten Thymianzwiebeln, Bacon, Tomate und Avocado-Hüttenkäse, dazu Steakhouse-Fries	
auch mit Süßkartoffel-Pommes	1.5
zusätzlich Ketchup oder Mayo	0.5
Caribbean Chicken Wrap ☁	16
Weizen-Teigfladen gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, Chili, karamellisierten Ananas, Zucchini, Karotten, Koriander und Guacamole, dazu exotischer Chinakohl-Salat und Mango-Chutney	
Orecchiette Frutti di mare ☁	17
Mit Sepia, Pulpo, Garnelen und Muscheln, leichtem Limetten-Rahm, Gemüsestroh, frischen Kräutern und gehobeltem Grana Padano	

Nachtisch & Kuchen

Kokos-Mousse	7
Mit Aprikosen-Ingwer-Marmelade, karamellisierten Aprikosenspalten und hausgemachten Kokos-Mandel-Pralinen	
Joghurt-Himbeer-Törtchen	7
Joghurt-Mousse auf Schoko-Keksboden, mit Himbeersauce, Minz-Pesto und Limetten- und Orangenzensten	
Hausgemachter Kuchen	4
Unser Team sagt Ihnen, was wir heute gebacken haben	
Zum Nachtisch einen Kaffee?	
Wählen Sie zwischen einem Cappuccino, Latte Macchiato oder Schümli +2.5	

Bauernhofeis

Vom Haselstaller Hof am Rande des Schwarzwaldes. Dort wird das Eis mit der tagesfrischen Milch und Sahne, natürlichen Zutaten und saisonalen Früchten hergestellt. Lassen Sie sich verführen!

1 Riesenkugel Bauernhofeis	3
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Kokos oder „AMADEUS“ unsere hauseigene Eis-Rezeptur: cremiges Pistazieneis mit Schokosplittern zusammen mit Marzipaneis und Mandelstückchen.	

Unsere Küchen-Öffnungszeiten

Montag - Mittwoch:	11:30 - 21:00 Uhr
Donnerstag & Freitag:	11:30 - 22:00 Uhr
Samstag:	09:00 - 22:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)
Sonntag:	09:00 - 21:00 Uhr (09:00-12:30 Frühstück)

🌿 Vegetarisch 🌿 Vegan ☁ kleine Portion möglich

1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 enthält eine Phenylalaninquelle, 4 Chinin, 5 Antioxidationsmittel, 6 Konservierungsstoff, 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 8 Süßungsmittel, 9 Sulfide, 10 Phosphate, 11 Nitritpökelsalz
Eine detaillierte Übersicht über die 14 Hauptallergene unserer Speisekarte erhalten Sie an unserem Empfang. Preise in EUR

Bier vom Fass

Dinkelacker

CD Pils, Export, Radler, Sanwald Hefe, Kellerbier naturtrüb 0,3 l 3.9
0,5 l 5

Reissdorf Kölsch 0,2 l 2.5

Pitcher alle Biersorten, 1,5 l ab 13.5

Flaschenbier und Cider

Wulle in der Bügelflasche 0,33 l 3.7

Schwabenbräu „Das Schwarze“ in der Bügelflasche, 0,5 l 5

Sanwald Kristallweizen 0,5 l 5

Sanwald Dunkles Weizen 0,5 l 5

Sanwald Sport Weizen 0,0% alkoholfrei, 0,5 l 5

Dinkelacker alkoholfrei 0,33 l 3.7

Wiesenobst Cider Manufaktur Jörg Geiger 0,3 l 5

Wiesenobst Cider Manufaktur Jörg Geiger 0,3 l -alkoholfrei- 5

Craft Beer

Crew Republic Drunken Sailor IPA 6,4% 0,33 l 4.9

Craft Bier aus Unterschleißheim. Klassisches IPA mit einmaliger Hopfenaromatik mit Herkules, Citra, Cascade und Simcoe-Hopfen.

Maisel & Friends Pale Ale 5,2% 0,33 l 4.7

Craft Bier aus der Brauwerkstatt in Bayreuth. Im Stil eines amerikanischen Pale Ale gebraut. Frisch und tropisch-fruchtig. Kräftige Hopfennote mit Chinook, Citra und Simcoe-Hopfen.

Wasser, Softdrinks & Vaihinger Säfte

Teinacher Gourmet still oder medium, 0,25 l 3

Teinacher Gourmet still oder medium, 0,75 l 7

Pepsi Cola^{1,2}, Pepsi Cola Light^{1,2,3,6}, Mirinda^{2,5,6}, 7Up⁶ 0,3 l 3.9
0,5 l 5

Thomas Henry 0,2 l 3.9

Tonic Water^{4,5}, Spicy Ginger², Ginger Ale², Bitter Lemon⁵

Holunderblüten-Schorle mit Zitrone und frischer Minze, 0,4 l 4.9

Vaihinger Säfte 0,2 l 3.7

Sauerkirsch, Maracuja, Banane, Grapefruit, Johannisbeer-Nektar, Orange, Apfel (trüb), Ananas

Saftschorlen 0,3 l 3.9

Saftschorlen 0,5 l 5

Kaffee und Heißgetränke

Ristretto / Espresso 2.6

Espresso Macchiato 2.9

Doppelter Espresso 4

Schümli-Kaffee 3.2

Cappuccino / Latte Macchiato 4

Latte Macchiato Grande 5

Milchkaffee in der Jumbotasse 4

Mocaccino Espresso mit heißer Schokolade 4.5

Heiße Milch mit Honig 3.5

Heiße Schokolade dunkel, in der Jumbotasse 4.2

Heiße Schokolade mit Sahne dunkel, in der Jumbotasse 4.8

Alle Kaffeespezialitäten auch „mit Schuss“ +3,5

Teespezialitäten

Loser Tee im Netz serviert im Kännchen 5

Pfefferminz mit Zitronengras, Roibusch mit Orange & Vanille, Kamille mit Orangenblüten, Lemon Fresh, Sweet Berries, English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee

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

Prosecco Belloccio Spumante DOC, 0,1 l 5.8

Azienda Agricola Sutto, Venetien, Italien 0,75 l 32

Aperol Sprizz Aperol, Frizzante, Soda & Orange, 0,2 l 7.5

Aperol Sprizz alkoholfrei 7

Hugo Prosecco, Holundersirup, Minze und Zitrone 7.5

Lillet Berry Lillet Thomas Henry Wild Berry & Orange 7.5

Pimm's Cup Pimm's Ginger Ale, Gurke, Orange & Zitrone 7.8

Pampelle Tonic Pampelle, Thomas Henry Tonic Water & Grapefruit 7.8

Pampelle Smash Pampelle, Frizzante, Soda Water & Grapefruit 7.8

Viertelesweine & Weinschorle

Aus der Schlosskellerei Affaltrach - im traditionellen Winzerbecher -

Haberschlechter Trollinger mit Lemberger trocken 0,25 l 5

Fleiner Kirchenweinberg Riesling trocken, 0,25 l 5

Verrenberger Lindelberg Schillerwein, 0,25 l 5

Weinschorle weiß / rosé / rot 0,25 l 4.5

Rotwein offen und als Flasche

Spätburgunder, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l 7.5

Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l 25

Tempranillo DOC Crianza, 0,2 l 7.9

El Meson, Rioja, Spanien, 0,75 l 26

Primitivo Quietum Appassimento trocken, 0,2 l 7.5

Casa Vinicola Minini, Apulien, Italien, 0,75 l 25

Nero Di Troia Tufarello, trocken, 0,2 l 7.5

Vignetti Canosini, Apulien, Italien, 0,75 l 25

Roséwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Schwarzriesling Rosé feinherb, 0,2 l 6.5

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l 22

Muskat-Trollinger Rosé halbtrocken, 0,2 l 6.5

Weinkellerei Wilhelm Kern, Württemberg, 0,75 l 22

Weißwein offen und als Flasche

„Ama Deli“ Weißweincuvée trocken, 0,2 l 6.5

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, 0,75 l 22

Riesling, Uhlbacher Götzenberg trocken, 0,2 l 6.9

Collegium Wirtemberg, Württemberg, 0,75 l 23

Grauburgunder trocken, 0,2 l 6.9

Weingut Sonnenhof, Württemberg, 0,75 l 23

Pinot Grigio, L'Elfo IGT, 0,2 l 6.9

Cantine Sacchetto, Venezien, Italien, 0,75 l 23

Chardonnay, IGP trocken, 0,2 l 6.5

Le Cheval d'oc, Foncalieu Pays d'Oc, Frankreich, 0,75 l 22

Sauvignon Blanc trocken, 0,2 l 6.5

M A N Family Wines Western Cape, Südafrika, 0,75 l 22

Cocktails, Longdrinks & Spirituosen

Fragen Sie einfach nach unser zusätzlichen „Summer drinks“ oder Spirituosenkarte.