



Speisekarte



Amadeus



SUPPEN

Steinpilzsuppe 13.50
mit Rahm und Kräutern

Leberknödelsuppe 13.50

Frittatensuppe 13.50

Hast du Allergien oder Unverträglichkeiten?
Sag's uns einfach kurz! Unser Team hilft dir
gerne weiter und informiert dich über alle
relevanten Zutaten.

SALATE

Chef's Empfehlung
Steirischer Bauernsalat 14.50
Käferbohnen, Knoblauch, Zwiebeln,
Tomaten mit Kürbiskernöl

Grüner Blattsalat 9.50
wahlweise mit Kürbiskernöl, french
Dressing oder italienisch

Pouletsalat 26.50
warm, Sweet-Chili-Sauce, Ananas,
Melone und Blattsalat

Fitnesssteller 26.50
Pouletbrust, Spiegelei, Blattsalat oder
Gemüse

Backhendlsalat 26.50
Pouletstückli paniert, Blattsalat an
Kürbiskernöl



Take-Away? Kein Problem! Auf alle
Gerichte gibt es 10% Rabatt.



HAUPTSPEISEN

Rindstatar

- Klein 28.50
- Gross 33.00

Naturschnitzel Kalb 39.00

Kaiserschnitzel Kalb 52.00

Poulet Cordon bleu 32.00

Kalbs Cordon bleu

- Klein 39.00
- Gross 52.00

Schweins Cordon bleu 39.00

Wienerschnitzel Poulet 32.00

Sellerieschnitzel  32.00
vegetarisch

Wahlweise mit einer Beilage inklusive

Pommes frites, Knoblauchnudeln, Butternudeln,
Bratkartoffeln, Mikadoreis Portion Gemüse, Erdäpfelsalat

Original Wiener Schnitzel Kalb

mit Petersilien-Erdäpfel und Preiselbeeren

- Klein 39.00
- Gross 52.00

Chefs Empfehlung

Wienerschnitzel Schwein 36.00

mit Petersilien-Erdäpfel und Preiselbeeren

Knoblauchrostbraten 48.00

an Rotweinsauce, Gemüse und Rösterdäfel

Zwiebelrostbraten 48.00

an Rotweinsauce, Gemüse und Rösterdäfel



HENDLSPEZIALITÄTEN

Backhendl 38.50
mit Salatschüssel

Paprikahendl 38.50
mit Beilage nach Wahl

Brathendl 38.50
mit Beilage nach Wahl

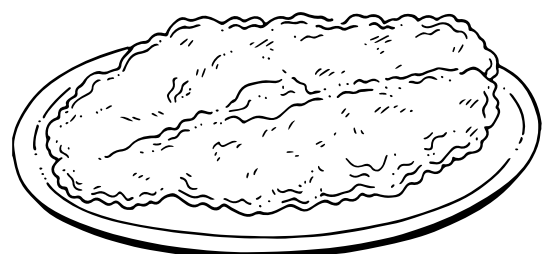
FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kalbs Kinderschnitzel 21.00
mit Pommes frites

bis 12 Jahre

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites	7.50
Knoblauchnudeln	7.50
Butternudeln (Hausnudeln)	7.50
Mikadoreis	7.50
Bratkartoffeln	8.50
Portion Gemüse	7.50
Erdäpfelsalat	7.50





DESSERT

Palatschinken

mit Marillenmarmelade und Vanilleeis
(auch Natur ohne Vanilleeis möglich)

14.50

Palatschinken

mit Vanilleeis gefüllt, heisse
Schokoladensauce, wenig Schlagrahm

14.50

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenkompott ab 2 Pers.

Chefs Empfehlung

18.50

/Person

Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune

12.50

Eiskaffee

mit Amaretto

11.50

Wiener Eiskaffee

11.50

Sachertorte

mit Schlagobers

10.50

Marilleneis

mit Marillenschnaps

12.50

Apfelsorbet

mit Calvados

12.50

Glace Kugel

Zwetschgen, Mokka, Marillen,

Zitronen, Apfel, Vanille

+ Schokoladensauce

+ Schlagrahm

+ Schnaps

4.50

2.00

1.50

2.00

Apfelstrudel

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

14.50

Grosses Meringues

mit Vanilleeis und Schlagobers

9.50

Apfelchüechli

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

12.50

Zitronensorbet

mit Wodka

12.50

Coup Mozart

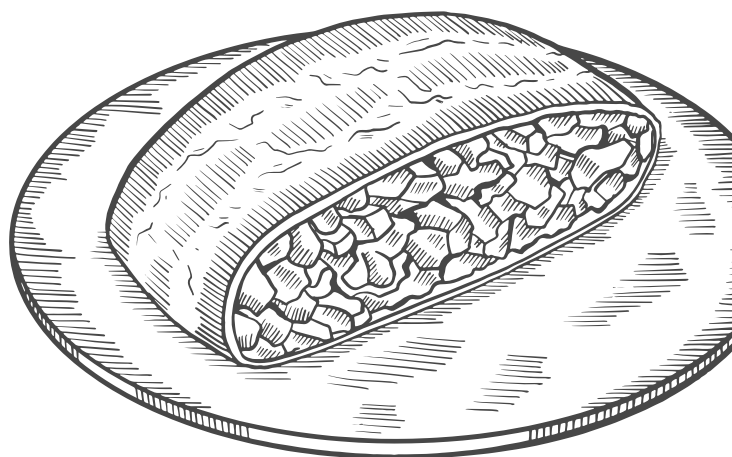
mit Vanilleeis mit Mozartliqueur

12.50

Coup Amadeus

mit Vanilleeis mit Kürbiskernöl und
Kürbiskernkrokant

12.50





MINERAL

Bitter Lemon	2dl	5.20
Schweppes Tonic	2dl	5.20
Coca Cola	3.3dl	5.20
Fanta	3.3dl	5.20
Möhl Shorley	3.3dl	5.20
Rivella rot/blau	3dl	5.20
Citro	3.3dl	5.20
Möhl Apfelwein ohne	5dl	7.50
Möhl Apfelwein mit	5dl	7.50
Mineralwasser Flasche (Valser)	3dl	4.50
Mineralwasser Flasche (Valser)	5dl	7.50
Mineralwasser Flasche (Valser)	1l	12.50
Almdudler Flasche	3.5dl	5.50

Homemade Eistee	5dl	6.50
-----------------	-----	------



BIER

Hergöttli, offen	2dl	4.50
Stange, offen	3dl	5.00
Grosses Bier, offen	5dl	6.80
Hergöttli Panache, offen	2dl	4.50
Stange Panache, offen	3dl	5.20
Grosses Panache, offen	5dl	7.50
Turbinenbräu alkoholfrei	3.3dl	6.00
Gösser Bier, Flasche	5dl	8.50
Schneider Weisse, Flasche	5dl	8.50

HAUSWEIN

Glas	10cl	7.50
Flasche	75cl	49.00

SCHAUMWEIN

Prosecco	10cl	9.50
Schlumberger piccolo	20cl	18.00

APERITIV

Campari	23%	9.50
Cynar	16.5%	9.50
Martini weiss	16%	9.50
Pastis	45%	9.50
Portwein	15%	9.50
Sambuca	40%	9.50
Campari Orange		12.50
Cynar Orange		12.50
Hugo		13.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer		7.50
Limoncello Spritz		13.50
Aperol Spritz		13.50
Appenzeller	29%	9.50
Ramazotti	30%	9.50
Sanbittèr	10cl	6.50
Crodino	10cl	6.50
Limoncello		9.50



HEISSGETRÄNKE

Cafè Creme		5.00
Espresso		5.00
Espresso Doppio		6.50
Café Melange		6.50
Cappuccino		6.50
Latte Macchiato		6.00
Cafè Schnaps		7.50
Coretto		7.50
Grappa oder Cognac		
Café Amaretto		7.50
Tee Rum		7.50
Schwarztee		6.50
Grüner Tee		6.50
Sommerbeerentee		6.50
Pfefferminztee		6.50
Milch heiss/kalt	30cl	5.50
Ovomaltine heiss/kalt	30cl	5.50

LONG DRINKS

Bacardi Cola	28%	15.50
Bacardi Rum	40%	15.50
Ballantine Cola	40%	15.50
Gin Tonic	17%	15.50
Jack Daniels Cola	40%	15.50
Wodka Bitter Lemon	40%	15.50

SPIRITUOSEN

Amaretto	28%	10.50
Baileys	17%	10.50
Ballantines	40%	10.50
Calvados	40%	12.50
Carlos I	40%	15.50
Cognac Hennessy	40%	15.50
Gin Gordon's	40%	10.50
Gin Bombay Sapphire	40%	15.50
Grand Marnier	40%	12.50
Grappa (Nonino)	40%	10.50
Grappa (Amarone)	40%	15.00
Jack Daniels	40%	12.50
Marillen	40%	10.50
Veccia Romana	40%	12.50
Vieille Prune	40%	12.50
Williams	40%	10.50
Wodka Absolut	40%	10.50
Mozart Dark Chocolate	17%	10.50
Zwetschgen Schnaps	40%	9.50
Kirsch Schnaps	40%	10.50
Kernobst Schnaps	40%	9.50



Schnitzel
Liebe

