

Lieber Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich auf der Achalm und wünschen frohe, gemütliche Stunden.

Genießen Sie die einzigartige Aussicht, das schöne Ambiente und natürlich unsere Küche.

Das Angebot ist weit gefächert! Wir servieren Ihnen schwäbische und internationale Spezialitäten, vegetarische Gerichte sowie Lamm und Wild aus der Region.

Für Festlichkeiten jeder Art stehen Ihnen unser
Turmzimmer (bis 30 Personen)
Nebenzimmer (bis 45 Personen)

zur Verfügung.

Unsere Lounge ist bis maximal 24 Personen und nur mit Menüservice buchbar.

Das Wohl und die Zufriedenheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen - genießen Sie unsere Gastfreundschaft!

*Lothar und Barbara Dollinger
und das Achalm – Team*

Montag ist unser Ruhetag.

Dienstags bis Samstags warme Küche von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr.

Sonntags warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr.

Unsere Öffnungszeiten sind von 10.30 Uhr bis 24.00 Uhr und
Sonntags bis 22:30 Uhr

Ab 24:00 Uhr wird ein Mitternachtszuschlag pro angefangener Stunde berechnet. Bitte sprechen Sie mit unserem Personal.

Ihre Rechnung dürfen Sie gerne bar, mit EC-Karte oder per Überweisung begleichen. Bitte beachten Sie, dass auf unserer Terrasse keine Kartenzahlung möglich ist.

Als Apéritif empfehlen wir

Glas "Achalm" – Sekt mit Holunderblütensirup	Euro 4,20
Glas "Achalm" – Sekt mit Schlehenlikör	Euro 4,90
Sherry fino/medium/sweet	Euro 3,70
Portwein weiß oder rot	Euro 3,80

Heiße Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauch	Euro 3,90
Fruchtige Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	Euro 4,60
Leckere Kartoffelsuppe mit Sahnehaube und Croûtons	Euro 4,50
Geflügelkraftbrühe mit Fadennudeln und Gemüsewürfel	Euro 4,50

Knackige Salate/Vorspeisen

Bunter Salatteller	Euro 4,90
Eine hausgemachte geschmelzte Maultasche <i>mit Bratensoße und Kartoffelsalat</i>	Euro 4,90
Großer Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen <i>Cocktailtomaten, Radieschenscheiben und Baguette</i>	Euro 11,90
Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamicoessig und Olivenöl <i>mit Rucola, Parmesanflocken und Stangenweißbrot</i>	Euro 10,50
Mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich <i>Salatsträußchen und Kartoffelpuffer</i>	Euro 10,50
Leckerer Feldsalat mit gebratener Gänseleber <i>in Balsamicojus und Stangenweißbrot</i>	Euro 12,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat

geschmolzt in der Brühe

Euro 10,90

geröstet mit Ei

Euro 11,50

überbacken mit Tomaten und Käse

Euro 11,90

★ Hausgemachte Grünkernmaultaschen

in fruchtiger Tomatensoße mit gebratenem Gemüse

Parmesanflocken und buntem Salatteller

Euro 14,90♦

★ Waldpilzragout in Sauerrahmsöfle

mit Gemüsestreifen, Semmelknödel und buntem Salatteller

Euro 14,90♦

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes frites und gemischtem Salatteller

Euro 12,90♦

Zarte Schweinemedallions an Pfefferrahmsöfle

mit hausgemachten Spätzle oder Kroketten und Salat

Euro 17,90♦

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angusrind

mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller

Euro 19,50

Feiner Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsöfle

mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

Euro 16,90♦

Zarte Putenschnitzel vom Grill in fruchtiger Currysoße

mit Butterreis und gemischtem Salatteller

Euro 17,90

Rumpsteak vom Angusrind mit Zwiebel-Senf-Speckkruste

Schupfnudeln und gemischtem Salatteller

Euro 19,90

Cordon bleu vom Schweinerücken

mit Pommes frites und Salatteller

Euro 14,90

♦ auf die kleine Portion gewähren wir 12% Nachlass

★ vegetarisch

Empfehlung des Chefs

Lachssteak vom Grill auf Wokgemüse
mit *Butterreis* Euro 19,50

Zanderfilet vom Grill mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten Euro 21,90

Wild aus heimischen Wäldern

Jagdfrischer Rehbraten mit frischen Pilzen
Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salatteller Euro 19,90♦

Sauerbraten vom Jungwildschwein
*mit Preiselbeeren, hausgemachten Semmelknödeln
und Salatteller* Euro 19,50♦

Lamm

Zarter Lammbraten in Rosmarinsößle
mit Kartoffelgratin und buntem Salatteller Euro 18,90♦

Unsere Dessertempfehlung

Dessertteller „Marille“
*mit Vanilleeis, Crêpe, Aprikosenquarkcreme
und Marillenlikör* Euro 6,90

Unsere Spirituose des Monats

Otard Cognac VSOP 2cl Euro 3,90

♦ auf die kleine Portion gewähren wir 12% Nachlass

Herzhafte Vesper

ab 15:00 Uhr

Schwäbischer Wurstsalat*

*mit feinem Fleischkäse, Schwarzwurst, Zwiebeln,
Essiggurken und frischem Landbrot*

Euro 9,20

Schweizer Wurstsalat*

*mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen,
Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot*

Euro 9,20

Schwarzwälder Schinkenteller mit Essiggurken, Tomaten
gekochtem Ei, Butter und hausgemachtem Bauernbrot

Euro 9,50

Leckerer Käseteller mit verschiedenen Hart- und Weichkäse
garniert mit Trauben, Stangenweißbrot und Butter

Euro 9,90

Feiner Käsesalat mit Radieschen, Zwiebeln, Cocktailtomaten
Paprikastreifen, gekochtem Ei und hausgemachtem Landbrot

Euro 9,50

Warme Vesper

Teller Saure Kutteln in Trollingersößle

mit Landbrot

Euro 7,90

mit Bratkartoffeln

Euro 10,90

Gebratener Leberkäse*

mit Bratensoße und Brot

Euro 8,50

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Euro 9,90

Hausgemachte Fleischküchle

mit schwäbischem Kartoffelsalat und knackigen Blattsalaten

Euro 10,50

Schwäbische Käsespätzle

mit Zwiebeln geschmelzt und buntem Salatteller

Euro 10,50

1 Paar Kalbsbratwürste an Bratensoße

mit Kartoffel-Blattsalat

Euro 10,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Euro 10,90

*phosphathaltig