



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Nachmittagskarte

Mo-Fr 14:00-17:30 Uhr

„Erleben Sie beim Feiern, Schlemmen, Tagen und Übernachten das stilvolle Ambiente und unser begeisterndes Team. Als Ihr persönlicher Gastgeber stehen wir für lebendigen Genuss, inspirierende Natur und freundliche Begegnungen auf dem Hausberg von Reutlingen, dem Tor zur Schwäbischen Alb.“

Starten Sie mit einem Aperitif

„Aperitivo“

feinherbe Aromen von Bitterorange gehen im Prickeln des spritzigen Secco auf
€ 7,50

Alkoholfreier Aperitif

„Virgin Hugo“

Hausgemachter Holundersirup, Ginger Ale, Soda
€ 7,50

	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ⁸ (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegi	Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette ⁸ (auch vegan möglich) <i>Large salad plate with lettuce, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€ 14,90
	Achalm. Probiererle 1 Hausgemachte Maultasche mit Bratenjus, Kartoffelsalat und Blattsalat <i>1 Homemade Swabian Raviolo with gravy, potato salad and leaf salad</i>	€ 7,90
	Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel ^{3,6,8} <i>Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage</i>	€ 18,90
	<ul style="list-style-type: none"> - geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat <i>braised in broth with potato salad and lettuce</i> - an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat <i>with gravy, onion glaze, potatosalat and lettuce</i> - überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i> 	€ 18,90
	<ul style="list-style-type: none"> - an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat <i>with gravy, onion glaze, potatosalat and lettuce</i> - überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i> 	€ 19,90
Vegi	Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ <i>Cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate</i>	€ 17,90
Vegan	Cremiges Schwarzwurzelgemüse mit Kirschtomaten und Sesamkartoffeln⁸ <i>Creamy black salsify vegetables with cherry tomatoes, herb fritters and sesame potatoes</i>	€ 22,90
	Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit	€ 22,90
	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes frites und buntem Salatteller ⁸ - einem großen Salatteller ⁸ 	€ 19,90
	<i>Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds optionally with french fries or large salad</i>	

Getränke

Wasser

Peterstaler Gourmet Medium	0,25 l	€ 2,70	0,5 l	€ 4,90	0,75 l	€ 6,80
Black Forest Still	0,25 l	€ 2,70	0,5 l	€ 4,90	0,75 l	€ 6,80

Softgetränke

Coca-Cola / light / zero /				0,33 l	€ 3,90
Mezzo-Mix / Sprite / Fanta ^{1,3,9}					
Bitter Lemon ^{3,10} / Ginger Ale ¹ /	0,2 l	€ 3,30	0,4 l	€ 4,80	
Tonic Water ¹⁰					

Regionale Säfte von der Firma

Burkhardt

Apfelsaft, Orangensaft,	0,2 l	€ 3,30	0,4 l	€ 4,80
Schwarzer Johannisbeer-Nektar,				
Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar				

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	€ 2,80	0,4 l	€ 4,50
-------------------------------------------------------	-------	--------	-------	--------

Alkoholhaltige Getränke

Bier vom Fass

Zwiefalter 1521 (helles)	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,20
Zwiefalter Pils	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,20
Zwiefalter Hefeweizen	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,20
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,20
Radler süß / sauer	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,20

Flaschenbiere

Zwiefalter Engale „helles“	0,33 l	€ 4,60
Zwiefalter Engale „naturtrüb“	0,33 l	€ 4,60
Zwiefalter Engale „alkoholfrei“	0,33 l	€ 4,60
Zwiefalter Kristalweizen	0,5 l	€ 5,20

Most

Schwäbischer Apfelmus /	0,2 l	€ 3,70	0,5 l	€ 4,60
Mostschorle				

Obstbrände

Zwetschgenwasser	40%	2 cl	€ 3,90
Williams Christ Birnenbrand	40%	2 cl	€ 3,90
Schwarzwälder Kirschwasser	40%	2 cl	€ 3,90
Waldhimbeergeist	40%	2 cl	€ 3,90
Mirabellenwasser	40%	2 cl	€ 3,90
Obstwasser	40%	2 cl	€ 3,90

„Genuss pur“ Lantenhammer Destillerie

Williamsbirnenbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Mirabellenbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Haselnussbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Waldhimbeergeist	42%	2 cl	€ 7,50
Sauerkirschbrand	42%	2 cl	€ 7,50

Heißgetränke

Espresso		€ 2,80
Espresso doppelt		€ 4,20
Espresso doppelt Macchiato		€ 4,60
Espresso Macchiato		€ 3,70
Kaffee Creme		€ 3,40
Cappuccino		€ 3,70
Milchkaffee		€ 4,40
Latte Macchiato		€ 4,40
Heiße Schokolade		€ 4,40
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,80

Auf Wunsch können alle Heißgetränke auch mit lactosefreier Milch, Soja-, Hafer-, und Mandeldrink zubereitet werden.

Hier berechnen wir einen Zuschlag von € 0,30 / Getränk

Tee

Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Engl. Breakfast		€ 3,50
Waldbeere, Maracuja Orange, Pfefferminze, Kamille,		
Alpenkräuter, Royal Gunpowder, Sonnengruß,		

Inhaltsstoffe

1	Farbstoffe	5	Schwefeldioxid	9	Koffeinhaltig	13	Gewachst
2	Konservierungsstoffe	6	Schwärzungsmittel	10	Chininhaltig	14	Nitritpökelsalz
3	Antioxidationsmittel	7	Phosphat	11	Süßungsmittel		
4	Geschmacksverstärker	8	Milcheiweiß	12	Phenylalinquelle		

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.