



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Speisekarte

„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

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip⁸ <i>Wood fired oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
Vegan	Apfel-Sellerie-Kokoscremesuppe mit gepufftem Honig Mais <i>Apple, celery and coconut cream soup with puffed honey corn</i>	€ 8,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller⁸ (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegi	Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette⁸ (auch vegan möglich) <i>Large salad plate with lettuce, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€ 14,90
Vegan	Feldsalat mit Glühweindressing, Clementinen, Walnüssen und Zimtcroûtons⁵ <i>Lamb's lettuce with mulled wine dressing, clementines, walnuts and cinnamon croutons</i>	€ 12,90
	Hausgebeizter Orangen-Lachs mit Forellenkaviar, Avocado-Tatar und Feldsalat <i>Home-marinated orange salmon with trout caviar, avocado tartare and lamb's lettuce</i>	€ 16,90
Vegi	Feine Scheiben von der Roten Beete mit Kürbiskern-Dressing und gratiniertem Ziegenkäse⁸ <i>Thin slices of beetroot with pumpkin seed dressing and goat's cheese au gratin⁸</i>	€ 17,90
	Carpaccio vom Weiderind, mariniert mit Balsamicocreme und Olivenöl dazu Rucola und Parmesan^{5,8} <i>Carpaccio of pasture-raised beef, marinated with balsamic cream and olive oil, served with rocket and Parmesan cheese</i>	€ 19,90

Hauptgänge

Fleisch

Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle und Wintergemüse⁸ € 29,20

Medallions of country pork with creamy Alb mushrooms, homemade spaetzle and winter vegetables

Achalm Wild Burger: hausgemachte Brioche mit Wild Patty, Raclette-Käse, frischer Rotkohl, Preiselbeer-Zwiebel-Chutney, Pommes und Trüffelmayonnaise^{3,8,11} € 24,90

Achalm Wild Burger: homemade brioche with venison patty, raclette cheese, fresh red cabbage, cranberry and onion chutney, chips and truffle mayonnaise

Wildragout, Semmelknödel, Speckrosenkohl, Apfelkompott^{8,11,14} € 29,90

Venison ragout, bread dumplings, bacon Brussels sprouts, apple compote

Gebratene Wildmaulataschen, Wirsing, Apfel, braune Butter⁸ € 24,90

Fried game ravioli, , savoy cabbage, apple, browned butter

Rumpsteak vom Weiderind an Pfefferrahmsoße mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin⁸ € 37,20

Grass-fed beef rump steak with pepper cream sauce, beans, tomatoes and potatoes au gratin⁸

Fisch



Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Kräuterkartoffeln € 29,90

Fried pike-perch fillet on paprika vegetables and herb potatoes

Honauer Forellenfilet in Maisgrießkruste gebraten, auf cremigem Risotto mit Schwarzwurzeln und Zuckerschoten € 28,90

Honau trout fillet fried in a cornmeal crust on creamy risotto with black salsify and sugar snap peas

Vegetarisch und Vegan

Vegi Schwäbische Alblinsen mit hausgemachten Spätzle⁸ € 17,90

*Swabian lentils with homemade spaetzle
auf Wunsch mit Saitenwürstchen / with sausages on request* € 18,90

Vegan Cremiges Schwarzwurzelgemüse mit Kirschtomaten und Sesamkartoffeln⁸ € 22,90

*Creamy black salsify vegetables with cherry tomatoes,
herb fritters and sesame potatoes*

Vegan Perlgraupenrisotto mit Mandel-Brokkoli € 21,90

Pearl barley risotto with almonds and broccoli

Desserts

Crème Brûlée mit Sorbet aus dem Lautertal⁸

Crème brûlée with sorbet from the Lautertal

€ 11,90

Weiße Kaffeemousse mit hausgemachter roter Grütze⁸

White coffee mousse with homemade red fruit jelly

€ 9,90

Käseteller⁸

Variation von Weich- und Hartkäse mit Trauben, Butter und Baguette
Variation of soft and hard cheese with grapes, butter and baguette

€ 12,90



1 Kugel Eis⁸

1 scoop ice cream

€ 2,40



In der idyllisch in Indelhausen gelegenen Eis-Manufaktur der Familie Bachmann wird das Eis mit sorgfältiger Handarbeit und Hingabe, frischer Milch, Sahne auserwählten Früchten und Zutaten sowie ohne künstliche Farbstoffe hergestellt.

Einige der ausgefeilten Eiskreationen finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Achalm. Klassiker

	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
	Achalm. Probiererle	€ 7,90
	1 Hausgemachte Maultasche mit Bratenjus, Kartoffelsalat und Blattsalat^{3,8} <i>1 Homemade Swabian Raviolo with gravy, potato salad and leaf salad</i>	
	Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel <i>Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage</i>	
	- geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat^{3,8} <i>braised in broth with potato salad and lettuce</i>	€ 18,90
	- an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat^{3,8} <i>with gravy, onion glaze, potatosalat and lettuce</i>	€ 18,90
	- überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat^{3,8} <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i>	€ 19,90
Vegi	Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller^{3,8} <i>Cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate</i>	€ 17,90
	Paniertes Schnitzel vom Schwein oder	
	Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit	
	- Pommes frites und buntem Salatteller⁸	€ 22,90
	- einem großen Salatteller⁸	€ 19,90
	<i>Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds optionally with french fries or large salad</i>	
	Achalm. Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle^{8(nur in Spätzle)} <i>"Achalm" roast beef with sauteed onions</i>	€ 30,90
	<i>with homemade pan fried potatoes or homemade spaetzle</i>	
	Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,8,14} wahlweise <i>Sausage salad with pickels, onions and bread optionally</i>	€ 16,90
	- „Schweizer Art“ mit Käsestreifen with cheese strips	
	- „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst with black pudding	
	- „Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst with cheese strips and black pudding	
	zusätzlich mit Bratkartoffeln <i>additionally with pan fried potatoes</i>	€ 3,90