



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

„Spritz Rosso“

Martini Rosso^{n.1} / Blutorangensaft / Zitronensaft / Sektⁿ / Soda

8,90

Alkoholfreier Aperitif

„Virgin Spritz Rosso“

Martini Vibrante^{n.5,6} / Blutorangensaft / Zitronensaft / Tonic Water¹⁰

7,50

Fruchtig und erfrischend

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette ^{a,d} hausgemachter Kräuterdip <i>Woodfired baguette / homemade herb dip</i>	5,50
Vegan	Achalm-Bärlauch-Kräutersuppe ^e <i>Achalm Wild Garlic and Herb Soup</i>	8,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ^{d,1} Blattsalate hausgemachte Rohkostsalate (vegan möglich) <i>Small salad plate / mixed greens / homemade raw vegetable salads (available vegan)</i>	7,30
Vegi	Großer Salatteller ^{d,1} Blattsalate hausgemachten Rohkostsalaten Baguette (vegan möglich) <i>Large salad plate / mixed green / homemade raw vegetable salads (available vegan)</i>	14,90
	Drei gebratene Garnelen ^{h,1} Avocado-Mango Salat Wildkräutersalat <i>Three Pan-Fried Prawns / Avocado-Mango Salad / Wild Herb Salad</i>	18,90
Vegi	Gebratene Romanasalatherzen ^d Tomaten-Basilikum-Salat Ziegenkäse gratiniert <i>Roasted romaine lettuce hearts / Tomato-basil salad / Goat cheese au gratin</i>	16,90
Vegan	Großer Frühlingsalat ¹ Bunte Blattsalate Radieschen Kresse Körnermix karamellisiert <i>Large Spring Salad Platter / leafy greens / Radishes / Watercress / Caramelized mixed grains</i> ⁸	12,90
	Burrata ^{d,1} Tomatensugo Basilikumöl <i>Burrata / Tomato sauce / Basil oil</i> ⁵	16,90

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Medaillons vom Landschwein^{d,e,k} 28,90
Pfefferrahmsoße | Gratinkartoffeln | Brokkoliröschen | Mandelbutter
Country-raised pork medallions | Pepper cream sauce | Gratin potatoes | Broccoli florets | Almond butter

Achalm Burger^{a,b,d,l,e,3,8,11} 24,90
Brioche hausgemacht | Rinder Patty hausgemacht | Zwiebelconfit | Tomate | Wildkräutersalat | Cocktailsauce | Wilde Kartoffeln | Bärlauchmayonnaise
Achalm Burger | Homemade brioche | Homemade beef patty | Caramelized onions | Tomato | Herb salad | Cocktail sauce | Wedges | Wild garlic mayonnaise



Rouladen vom Reh aus der Region^{a,b,d,e,l} 36,90
Wacholdersoße | Bärlauchspätzle | Zuckerschoten glasiert | Preiselbeeren
Local Venison Rolls | Juniper Sauce | Wild Garlic Spaetzle | Glazed Snow Peas | Cranberries

Ochsenbäckle geschmort^{d,e} 32,90
Lembergersoße | Kartoffelselleriepüree hausgemacht | Gemüsestreifen
*Braised ox cheek | Lemberger sauce | homemade potato and celery purée | vegetable strips*⁸

Lammbraten^{a,b,d,e,14} 29,90
Rosmarinjus | grüne Bohnen im Speckmantel | Bärlauchspätzle
Lamb Roast | Rosemary Jus | Green Beans Wrapped in Bacon | Wild Garlic Spaetzle

Lammrücken^{a,d} 36,90
Bärlauchkruste | venezianisches Gemüse | Gratinkartoffeln
Lamb Loin | Wild Garlic Crust | Venetian Vegetables | Gratin Potatoes

Fisch

Kabeljaufilet^{i,d,e} 34,90
confierte Tomaten | Parmesanpolenta
Cod fillet | Confit Tomatoes | Parmesan Polenta




Honauer Forellenfilet Müllerin Art^{i,a,d} 28,90
Frühlingsgemüse | Kräuterkartoffeln
Honauer Trout Fillet à la Müllerin | Spring Vegetables | Herbed Potatoes

Vegetarisch und Vegan

Vegi	Hausgemachte Bärlauchmaultaschen^{a,b,d,e} Kohlrabigemüse Bärlauchsoße <i>Homemade Wild Garlic Ravioli Kohlrabi Wild Garlic Sauce</i>	18,90
Vegi	Gebratene Bergkäseknödel^{a,b,d} Preiselbeeren Käsesoße Feldsalat Schnittlauchdressing <i>Pan-Fried Mountain Cheese Dumplings Cranberries Cheese Sauce Lamb's Lettuce Chive Dressing⁸</i>	24,90
Vegan	Orangenchicorée Kräutersoße vegan Gnoccis <i>Orange Chicory</i> <i>Vegan Herb Sauce Gnoccis</i>	19,90
Vegan	Portobello^e Bohnenmus Polenta <i>Portobello Bean purée</i>	24,90

Desserts

	Rhabarberkompott^d Bauernrahm Vanilleeis aus dem Lautertal <i>Rhubarb Compote Farm-fresh cream Vanilla ice cream from the Lautertal</i>	12,90
	Karamellierte Ananas^d Kokosparfait <i>Caramelized Pineapple Coconut Parfait</i>	13,90
	Käseteller^{a,d} Weichkäse Hartkäse Trauben Butter Baguette <i>Variation of soft and hard cheese with grapes, butter and baguette</i>	14,90
	1 Kugel Eis^{d,b} <i>1 scoop ice cream</i>	2,40

Achalm. Klassiker

	Kraftbrühe ^{a,b,e}		7,30
	hausgemachte Kräuterflädle		
	<i>Consomme homemade herbs pancake slices</i>		
	Achalm. Probiererle ^{a,b,d,e}		7,90
	Eine Hausgemachte Maultasche Bratenjus Kartoffelsalat Blattsalat		
	<i>Achalm. Tasting Platter Homemade Raviolo Gravy Potato Salad Leafy Green Salad</i> ^{3,8}		
	Hausgemachte Maultaschen ^{a,b,d,e}		
	frische Gartenkräuter Liebstöckel		
	<i>Homemade Ravioli fresh garden herbs lovage</i>		
	geschmelzt in der Brühe Kartoffelsalat Blattsalat		18,90
	<i>melted in the broth potato salad leaf lettuce</i>		
	Bratensoße Zwiebelschmelze Kartoffelsalat Blattsalat		18,90
	<i>Gravy Caramelized onions Potato salad Leafy green salad</i>		
Vegi	Käsespätzle ^{a,b,d}		17,90
	geschmelzte Zwiebeln bunter Salatteller		
	<i>Cheese spaetzle with caramelized onions mixed salad platter</i>		
	Paniertes Schnitzel		
	Vom Schwein ^{a,b}	- klassisch paniert	
	Von der Pute ^{a,b}	- Panko Sonnenblumenkernkruste	
	mit	Pommes frites kleiner buntem Salatteller ^{d,1}	22,90
	oder	großer Salatteller ^{d,1}	19,90
	<i>Breaded Schnitzel</i>		
	<i>Pork</i>	<i>Classic breaded</i>	
	<i>Turkey</i>	<i>Panko and sunflower seed crust</i>	
	<i>with</i>	<i>French fries Small mixed salad plate</i>	
	<i>or</i>	<i>Large salad plate</i> ⁸	
	Achalm.- Zwiebelrostbraten ^e		30,90
	mit	hausgemachten Spätzle ^a	
	oder	Bratkartoffeln	
	<i>Achalm-Style Roast Beef with Onions</i> ⁸		
	<i>with</i>	<i>homemade spaetzle</i>	
	<i>or</i>	<i>roasted potatoes</i>	
	Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse ^{1,2,3,14}		16,90
	Essiggurken Zwiebeln Bauernbrot		
	<i>Baked meatloaf salad Pickles Onions Country bread</i>		
	„Schweizer Art“	Käsestreifen ^d	<i>Cheese strips</i>
	„Schwäbische Art“	Schwarzwurst	<i>black pudding</i>
	„Deluxe“	Käsestreifen ^d Schwarzwurst	<i>Cheese strips/black pudding</i>
		mit Bratkartoffeln	
		<i>additionally with pan fried potatoes</i>	3,90

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzl. geltenden Mehrwertsteuer