



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Speisekarte

„Erleben Sie beim Feiern, Schlemmen, Tagen und Übernachten das stilvolle Ambiente und unser begeistertes 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

„SARTI Spritz“

SARTI Rosa, Sekt, Soda, Limette € 8,50

Alkoholfreier Aperitif

„GINGER HOLU“

*Schwarzer Holundersirup, Ginger Ale, Zitronenscheibe,
Minzblätter € 7,00*

Suppen / Salate / Vorspeisen

- Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip** ⁸ € 5,50
Baked baguette with homemade dip
-  **Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle** ⁸ € 7,30
Consomme with homemade herb pancakes
- Vegan** **Apfel-Sellerie-Kokoscreme Suppe mit gepufftem Honig Mais** € 8,90
Apple, celery and coconut cream soup with puffed honey corn
- Vegan möglich** **Kleiner bunter Salatteller** ⁸ € 7,30
small mixed salad plate
- Feine Scheiben von der Roten Beete mit Walnuss-Dressing und gratiniertem Ziegenkäse** ⁸ € 17,90
Fine slices of beetroot with walnut dressing and gratinated goat's cheese
- Hausgebeizter Orangen-Lachs mit Forellenkaviar, Avocado-Tatar und Wildkräutersalat** € 17,90
Home-cooked orange salmon with trout caviar, Avocado tartare and wild herb salad
-  **Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan** ^{1,2,3,6} € 18,90
Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese
-  **Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot** ^{2,3,4,8} wahlweise € 16,90
Sausage salad with pickles, onions and bread optionally
„Schweizer Art“ mit Käsestreifen *with cheese strips*
„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst *with black sausage*
„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst *with cheese strips and black sausage*
- zusätzlich mit Bratkartoffeln** ² € 3,90
Additionally with fried potatoes








ZONDLER FRÜCHTE

Frische aus der Region

Zondler Erwin
Gemüse Südfrüchte
Am Heilbrunnen 42
72766 Reutlingen
Tel: (07121) 49 10 34
Fax: (07121) 49 09 33

Aus dem breiten Sortiment unseres Lieferanten Zondler beziehen wir vornehmlich regionales Obst und Gemüse aber auch verschiedene internationale Produkte, die unser umfangreiches Speisenangebot abrunden.

Fleisch

- Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel** ^{3,6,8} € 18,90
- **geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat**
melted in the broth with potato and leaf salad
-  - **an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat** € 18,90
with gravy, onion glaze, potato and leaf salad
- **überbacken mit Schinken und Käse dazu knackige Blattsalate** € 20,90
gratinated with ham and cheese served with leaf salad
-  **„Achalm Trilogie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit** ^{3,6,8} € 24,50
"Achalm Trilogy" a homemade swabian ravioli filled with
klassischer Füllung *classic filling*
heimischem Wild *local vension*
vegetarische Füllung *Vegetarian filling*
-  **Hausgemachte Maultaschen von heimischen Wild mit Pilzen in Thymiansoße,** € 26,90
Apfelrotkraut und Preiselbeeren⁸
Home-made Maultaschen of domestic game with fresh herb mushrooms on creamy truffled savoy cabbage vegetables
-  **Äbler Leisen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle (auch vegetarisch** € 18,90
möglich)
Äbler Leisen with homemade spaetzle and sausages (vegetarian also possible)
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder** € 23,90
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste
wahlweise mit Pommes frites ⁸
oder mit einem großen Salatteller ⁸
Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust optionally with french fries or a big salad plate
-  **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, winterlichem** € 29,90
Gemüse und hausgemachten Spätzle ⁸
Medallions of country pork with creamy Alb mushrooms, vegetables and homemade spaetzle
-  **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln** € 33,90
wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle ⁸
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle
-  **Medaillons vom Reh mit glasierten Birnen, hausgemachten Spätzle** € 33,90
und Apfelrotkraut
Medallions of venison with glazed pears, homemade spaetzle and red cabbage with apples
-  **Achalm Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken auf Bohnengemüse** € 39,90
mit gebratenen Kartoffelnocken
Achalm rack of lamb gratinated with Cafe de Paris butter on bean vegetables with fried potato dumplings

Fisch



Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸ € 27,90
Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce and potato cucumber salad



Honauer Forellenfilet in Maisgrießkruste gebraten auf cremigem Risotto mit Schwarzwurzeln und Zuckerschoten ⁸ € 32,40
Honau trout fillet fried in a cornmeal crust on creamy risotto with black salsify and sugar snap peas

Feine Nudeln in Krustentiersoße mit gebratenen Lachs-Tranchen an Zitronen-Pfeffer und geschmortem Orangen Chicoree ⁸ € 36,90
Pasta in shellfish sauce with fried salmon slices with lemon pepper lemon pepper and braised orange chicory

Vegetarisch und Vegan

Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ € 17,90
Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate

Vegi Marokkanisches Gemüsecurry mit Gemüse-Zimt-Couscous, Joghurt und frischem Koriander⁸ € 22,30
Moroccan vegetable curry with vegetable cinnamon couscous, yogurt and fresh coriander

Vegan Geschmorter Orangen Chicorée mit grünem Pfeffer, und gebratenen in Sesam Kartoffelnocken € 22,30
Braised orange chicory with green pepper, fried potato dumplings in sesame seeds

Vegan Veganer Nussbraten mit Süßkartoffel-Püree, Rosenkohl und Orangen-Schalotten-Jus € 20,90
Vegan nut roast with sweet potato puree, Brussels sprouts and orange shallot jus

Vegi Achalm Burger: Hausgemachte Brioche, Rösti Patty, Salat, Tomaten, Avocado-Mayonnaise mit Kartoffel-Kräuter-Wedges € 22,30
Achalm Burger: Homemade brioche, rösti patty, lettuce, tomato, avocado mayonnaise with potato and herb wedges

Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Sorbet aus dem Lautertal ⁸ € 11,90
Tonka bean crème brûlée with sorbet from the Lautertal

Gelierter Orangensalat mit Amarettini Parfait und Mascarpone-Soße ⁸ € 11,90
Jellied orange salad with amarettini parfait and mascarpone sauce

„Achalm-Gourmet-Variation“ € 13,90
Crème Brûlée, Orangensalat, Amarettini Parfait und eine Tasse Espresso ⁸
Crème brûlée, orange salad, amarettini parfait, and a cup of espresso



Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof € 18,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
Regional cheese plate from Altschulzenhof
(“Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie“)



1 Kugel Eis ⁸ € 2,40
1 scoop ice cream



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.