



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

„Lavendel Spritz“

Lavendelsirup | | Sektⁿ | Soda

8,90

Alkoholfreier Aperitif

„Virgin Lavendel Spritz“

Lavendelsirup | Ginger Ale | Soda

7,50

Fruchtig und erfrischend

Suppen / Salate / Vorspeisen


	Bauernbrot ^{a,d} hausgemachte Salzbutter <i>Bread homemade salted butter</i>	5,50
	Achalm-Kräutersuppe mit marinierter Jakobsmuschel ^{e,g,o} <i>Achalm Herb soup Marinade scallops</i> <i>Vegan möglich variable vegan (ohne Jakobsmuschel)</i>	12,50 8,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ^{d,l} Blattsalate hausgemachte Rohkostsalate (vegan möglich) <i>Small salad plate Mixed greens homemade raw vegetable salads (variable vegan)</i>	7,30
Vegi	Großer Salatteller ^{d,l} Blattsalate hausgemachte Rohkostsalaten Baguette (vegan möglich) <i>Large salad plate Mixed green homemade raw vegetable salads (variable vegan)</i>	14,90
	Burrata ^{d,l} Tomatencreme Basilikumöl Brotchip geröstete Chorizo Kresse (vegetarisch möglich) <i>Tomato cream Basil oil Bread chip Roasted chorizo Watercress</i> <i>(vegetarian available)</i>	17,90
	Caesar Salad ^{a,d,l,o} Römersalat Parmesan Croûtons Caesar Dressing <i>Romaine lettuce Parmesan Croutons Caesar dressing</i>	18,50
	Auberginen-Tatar ^{a,d,f,l,o} Brioche Radieschen Kresse Trüffelcreme geschmorte Meersalz-Kirschtomate Forellenkaviar (<i>Vegan möglich</i>) <i>Eggplant Tartare Brioche Radishes Watercress Truffle Cream Braised Sea</i> <i>Salt Cherry Tomatoes Trout Caviar (variable vegan)</i>	17,90

HAUPTGÄNGE

Fleisch

- Kotelett vom Landschwein Dry Age** ^{a,d,o} 34,90
Pinienkernkruste | Portweinjus | Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli | Mandel
Espuma
*Dry-aged country pork chop | Pine nut crust | Port wine sauce |
Sweet potato purée | wild broccoli | Almond espuma*
- Surf and Turf Burger** ^{a,b,d,l,e,h,,3,8} 29,90
Brioche | Steakfleischpatty | Zwiebel-Tomatenconfit | Wildkräutersalat |
Trüffelcreme | Pommes frites | gegrillte Garnelen
*Brioche bun | Beef patty | Onion and tomato confit | Wild herb salad |
Truffle cream | French fries | Grilled shrimp*
-  **Wildragout aus der Region** ^{a,b,d,6,8} 33,90
Rosmarinjus | Mohnspätzle | Bohnen-Kohlrabi-Cassoulet
*Local game stew | Rosemary Jus | Poppy Seed Spätzle |
Bean and Kohlrabi Cassoulet*
- Rehrücken** ^{a,b,d,o,6,8} 36,90
Wacholdersoße | Pommes Dauphine | Bohnen-Kohlrabi-Cassoulet | Preiselbeeren
*Saddle of Venison | Juniper Sauce | Pommes Dauphines | Green Bean and Kohlrabi
Cassoulet | Cranberries*
- Kalbsbäckle** ^{d,e,o,8} 29,90
Portweinjus | Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Fingerkarotten
Veal cheeks | Port wine sauce | Mashed potatoes | wild broccoli | baby carrots


Fisch

- Duett von Pulpo und Jakobsmuschel** ^{d,g,h,i,o,8} 35,90
Süßkartoffelpüree | Chili Yuzu | gegrillter grüner Spargel | Kalamansi-Espuma
*Octopus and Scallop Duet | Sweet potato purée | grilled green Asparagus |
Kalamansi Espuma*
-  **Saiblingsfilet** ^{d,i,o} 28,90
Purple Curry | Perl Couscous | gegrillter Mangold | Beurre blanc
Char fillet | Purple curry | Pearl couscous | Grilled Swiss chard | Beurre blanc

Vegetarisch und Vegan

Vegi	Rote Bete-Perl couscous Risotto ^d Gegrillter grüner Spargel Meersalz Kirschtomate gehobelter Parmesan <i>Beet and Pearl Couscous Risotto grilled green asparagus Sea salt and cherry tomatoes Shaved Parmesan</i>	21,90
Vegi	Mangold-Feta-Tomaten-Quiche ^{a,b,d,o,8,11} Rucola-Parmesan-Salat kaltgerührte Preiselbeeren Mandel Espuma <i>Swiss Chard, Feta, and Tomato Quiche</i> <i>Arugula and Parmesan Salad chilled Cranberries Almond Mousse</i>	23,90
Vegan	Plant Steak ^{j,e,k,o} geschmorter Lauch & Sellerie Cashewjus schwarzer Knoblauch Kumquats <i>Plant Steak braised leeks & celery Cashew sauce black garlic Kumquats</i>	24,90
Vegan	Pasta Morchelrahm Schnittlauchöl Mangold GranRi Parmesan <i>Cream of morel Chive oil Swiss chard GranRi Parmesan</i>	25,90

Desserts

Zitronentarte ^{a,b,d,6,8} Baiser Sorbet von Mandarine Karamell <i>Lemon Tart Meringue Mandarin Sorbet Caramel</i>	11,90
Dunkles Schokoladensüppchen ^{b,d,6,8} Kokosparfait Kumquats <i>Dark Chocolate Soup Coconut Parfait Kumquats</i>	12,90
Käseteller ^{a,d} Weichkäse Hartkäse Trauben Butter Baguette Cheese Platter Soft cheese Hard cheese Grapes Butter Baguette	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>Consommé 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 <i>melted in the broth potato salad leaf lettuce</i>	18,90
	Bratensoße Zwiebelschmelze Kartoffelsalat Blattsalat <i>Gravy Caramelized onions Potato salad Leafy green salad</i>	18,90
Vegi	Käsespätzle ^{a,b,d}	17,90
	geschmelzte Zwiebeln bunter Salatteller <i>Cheese spaetzle caramelized onions mixed salad platter</i>	
	Paniertes Schnitzel	
	Vom Schwein ^{a,b} Wiener Art oder von der Pute ^{a,b} in Panko Sonnenblumenkernkruste Pommes frites kleiner buntem Salatteller ^{d,1}	22,90
	<i>Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust both French fries Small mixed salad plate</i>	
	Paniertes Schnitzel Salat	
	Vom Schwein ^{a,b} Wiener Art oder von der Pute ^{a,b} in Panko Sonnenblumenkernkruste großer Salatteller ^{d,1}	19,90
	<i>Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust both large salad plate</i> ⁸	
	Achalm.- Zwiebelrostbraten ^c	30,90
	mit hausgemachten Spätzle ^a oder Bratkartoffeln	
	<i>Achalm-Style Roast Beef with Onions</i> ⁸	
	with <i>homemade spaetzle</i> or <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