



# 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 | | Sekt<sup>n</sup> | Soda*

8,90

*Alkoholfreier Aperitif*

„Virgin Lavendel Spritz“

*Lavendelsirup | Ginger Ale | Soda*

7,50

*Fruchtig und erfrischend*

# Suppen / Salate / Vorspeisen

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

# HAUPTGÄNGE

## Fleisch

**Kotelett vom Landschwein Dry Age** <sup>a,d,o</sup> 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** <sup>a,b,d,l,e,h,,3,8</sup> 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** <sup>a,b,d,6,8</sup> 33,90

Rosmarinjus | Mohnspätzle | Bohnen-Kohlrabi-Cassoulet

*Local game stew | Rosemary Jus | Poppy Seed Spätzle |  
Bean and Kohlrabi Cassoulet*

**Wildschweinrücken** <sup>a,b,d,o,6,8</sup> 34,90

Wacholdersoße | Pommes Dauphine | Bohnen-Kohlrabi-Cassoulet | Preiselbeeren

*Saddle of Venison | Juniper Sauce | Pommes Dauphines | Green Bean and Kohlrabi  
Cassoulet | Cranberries*

**Kalbsbäckle** <sup>d,e,o,8</sup> 29,90

Portweinjus | Kartoffel-Kapern-Ragout | wilder Brokkoli / Fingerkarotten

*Veal cheeks | Port wine sauce | Mashed potatoes | wild broccoli | baby carrots*

## Fisch

**Duett von Pulpo und Jakobsmuschel** <sup>d,g,h,i,o,8</sup> 35,90

Süßkartoffelpüree | Chili Yuzu | Meeresspargel | Kalamansi-Espuma

*Octopus and Scallop Duet | Sweet potato purée | grilled green Asparagus |  
Kalamansi Espuma*



**Saiblingsfilet** <sup>d,i,o</sup> 28,90


Purple Curry | Perl Couscous | gegrillter Mangold | Beurre blanc

*Char fillet | Purple curry | Pearl couscous | Grilled Swiss chard | Beurre blanc*

# Vegetarisch und Vegan

<b>Vegi</b>	<b>Rote Bete-Perl couscous Risotto</b> <sup>d</sup> Meeresspargel   Meersalz Kirschtomate   gehobelter Parmesan <i>Beet and Pearl Couscous Risotto / grilled green asparagus / Sea salt and cherry tomatoes / Shaved Parmesan</i>	21,90
<b>Vegi</b>	<b>Mangold-Feta-Tomaten-Quiche</b> <sup>a,b,d,o,8,11</sup> 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
<b>Vegan</b>	<b>Plant Steak</b> <sup>j,e,k,o</sup> geschmorter Lauch & Sellerie   Cashewjus   schwarzer Knoblauch   Kumquats <i>Plant Steak / braised leeks &amp; celery / Cashew sauce / black garlic / Kumquats</i>	24,90
<b>Vegan</b>	<b>Pasta</b> Morchelrahm   Schnittlauchöl   Mangold   GranRi Parmesan <i>Cream of morel / Chive oil / Swiss chard / GranRi Parmesan</i>	25,90

## Desserts

	<b>Zitronentarte</b> <sup>a,b,d,6,8</sup> Baiser   Sorbet von Mandarine   Karamell <i>Lemon Tart / Meringue / Mandarin Sorbet / Caramel</i>	11,90
	<b>Dunkles Schokoladensüppchen</b> <sup>b,d,6,8</sup> Kokosparfait   Kumquats <i>Dark Chocolate Soup / Coconut Parfait / Kumquats</i>	12,90
	<b>Käseteller</b> <sup>a,d</sup> Weichkäse   Hartkäse   Trauben   Butter   Baguette Cheese Platter   Soft cheese   Hard cheese   Grapes   Butter   Baguette	14,90
	<b>1 Kugel Eis</b> <sup>d,b</sup> <i>1 scoop ice cream</i>	2,40

# Achalm. Klassiker

	<b>Kraftbrühe</b> <sup>a,b,e</sup>	7,30
	hausgemachte Kräuterflädle <i>Consommé   homemade herbs pancake slices</i>	
	<b>Achalm. Probiererle</b> <sup>a,b,d,e</sup>	7,90
	Eine Hausgemachte Maultasche   Bratenjus   Kartoffelsalat   Blattsalat <i>Achalm. Tasting Platter   Homemade Raviolo   Gravy   Potato Salad   Leafy Green Salad</i> <sup>3,8</sup>	
	<b>Hausgemachte Maultaschen</b> <sup>a,b,d,e</sup>	
	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
<b>Vegi</b>	<b>Käsespätzle</b> <sup>a,b,d</sup>	17,90
	geschmelzte Zwiebeln   bunter Salatteller <i>Cheese spaetzle   caramelized onions   mixed salad platter</i>	
	<b>Paniertes Schnitzel</b>	
	Vom Schwein <sup>a,b</sup> Wiener Art oder von der Pute <sup>a,b</sup> in Panko   Sonnenblumenkernkruste   Pommes frites   kleiner buntem Salatteller <sup>d,1</sup>	22,90
	<i>Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust both   French fries   Small mixed salad plate</i>	
	<b>Paniertes Schnitzel   Salat</b>	
	Vom Schwein <sup>a,b</sup> Wiener Art oder von der Pute <sup>a,b</sup> in Panko   Sonnenblumenkernkruste   großer Salatteller <sup>d,1</sup>	19,90
	<i>Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust both   large salad plate</i> <sup>8</sup>	
	<b>Achalm.- Zwiebelrostbraten</b> <sup>c</sup>	30,90
	mit hausgemachten Spätzle <sup>a</sup> oder Bratkartoffeln	
	<i>Achalm-Style Roast Beef with Onions</i> <sup>8</sup>	
	with <i>homemade spaetzle</i> or <i>roasted potatoes</i>	
	<b>Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse</b> <sup>1,2,3,14</sup>	16,90
	Essiggurken   Zwiebeln   Bauernbrot <i>Baked meatloaf salad   Pickles   Onions   Country bread</i>	
	„Schweizer Art“ Käsestreifen <sup>d</sup> <i>Cheese strips</i>	
	„Schwäbische Art“ Schwarzwurst <i>black pudding</i>	
	„Deluxe“ Käsestreifen <sup>d</sup>   Schwarzwurst <i>Cheese strips/black pudding</i>	
	<b>mit Bratkartoffeln</b>	
	<i>additionally with pan fried potatoes</i>	3,90

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