



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

„Melonen Minze Spritz“

Melonensirup | Zitronensaft | Sektⁿ | Soda | Minze

9,00

Alkoholfreier Aperitif

„Melonen Minze Spritz“

Melonensirup | Zitronensaft | Soda | Ginger Ale | Minze

8,00

"Der Sommer im Glas"

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Bauernbrot ^{a,d} hausgemachte Salzbutter <i>Bread homemade salted butter</i>	5,50
	Pfifferlings Cremesuppe ^{e,o,l} <i>Vegan Cream of Chanterelle Soup</i>	9,00
	Kleiner bunter Salatteller ^{d,l,n} Blattsalate hausgemachte Rohkostsalate (vegan möglich) <i>Small salad plate Mixed salad homemade raw vegetable salads (variable vegan)</i>	7,30
	Großer Salatteller ^{d,l,n} Blattsalate hausgemachte Rohkostsalate Baguette (vegan möglich) <i>Large salad plate Mixed salad homemade raw vegetable salads (variable vegan)</i>	14,90
	Gegrillte Wassermelone ^{f,n} Greek White Feta vegan Pinienkerne Zitronenschmand Wildkräuter Balsamico <i>Grilled Watermelon Greek White Feta vegan Pine nuts Lemon crème fraîche Wild herbs Balsamic vinegar</i>	14,50
	Rinderpastrami ^{k,n,1,2,14} Kohlrabi-Himbeer-Salat geröstete Mandeln Holunderblüten-Vinaigrette <i>Beef Pastrami Kohlrabi and Raspberry Salad Roasted Almonds Elderflower Vinaigrette</i>	17,50
	Zweierlei vom Lachs ^{i,l,n,d} Hausgemachte Lachsterrine gebeizter Lachs Gurkenrelish Kirsch-Senf-Creme <i>Salmon Duo homade salmon terrine cured salmon cucumber relish cherry-mustard cream</i>	17,50

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Ossobuco ^{e,d,n,1,2,6}	34,00
Tomaten-Sugo Oliven Staudensellerie geräucherte Paprika-Polenta	
<i>Ossobuco braised veal shank slice tomato sugo olives celery smoked paprika polenta</i>	
Pulled Lamb Burger „Achalm“ ^{a,b,d,l,1,2,8}	26,00
Brioche gezupfte Lammkeule Chimichurri Wildkräutersalat Ziegenkäsecreme Pommes frites Aprikose	
<i>Pulled Lamb Burger „Achalm“ Brioche pulled leg of lamb chimichurri wild herb salad goat cheese cream French fries apricot</i>	
Rinderfilet „vom Weiderind“ ^{d,l,n,2}	44,00
Kartoffel-Kapern-Ragout Aprikosenröster Artischocken-Erbsengemüse Jus	
<i>Rinderfilet „grass fed“ potato and caper ragout roasted apricot artichokes and peas Jus</i>	
 Schnitzel vom Wildschwein ^{a,b,k,n}	27,00
Panko-Haselnusspanade Pfifferlinge Preiselbeer-Jus Pommes Dippers	
<i>Wild Boar Schnitzel Panko-Hazelnut Crust Chanterelles Lingonberry Jus Dipper Fries</i>	
Kalbsbäckle ^{d,e,o,5,8}	32,00
Portweinjus Kartoffel-Kapern-Ragout wilder Brokkoli Pfifferlinge	
<i>Veal cheeks Port wine sauce Potato and Caper Ragout wild broccoli Chanterelles</i>	

Fisch

Seeteufelmedaillons ^{d,i,f}	42,00
Geröstetes Blumenkohlpuée gegrillte Aubergine Sesammus Kapernäpfel	
<i>Monkfish medallions Roasted cauliflower purée grilled eggplant sesame paste caper berries</i>	
Gegrillte Felsenbarbe ^{a,d,e,n,5}	34,00
Pfifferlinge-Perl-Couscous Artischocken-Erbsengemüse Riesling Soße	
<i>Grilled Red Mullet Chanterelles, pearl couscous Artichoke and peas Riesling sauce</i>	

Vegetarisch und Vegan



Pfifferling-Perl Couscous-Risotto^{a,e,j,l}

24,00

Meeresspargel | Meersalz Kirschtomate | gehobelter veganer Parmesan
Chanterelle and Pearl Couscous Risotto | *Sea asparagus* | *Sea salt and cherry tomatoes* | *vegan Parmesan*



Zucchini Albkäse-Tomaten-Quiche^{a,b,d}

23,00

Rucola-Parmesan-Salat | kaltgerührte Preiselbeeren
Courgette, Albkäse and Tomato Quiche | *Rocket and Parmesan Salad* | *Chilled lingonberries*



Hausgemachte Pfifferlings-Frischkäse-Maultasche^{a,b,d,e,o}

20,00

Pfifferlings-Morchel-Rahm | Lauchöl | Zwiebelschmelze | Wildkräuter
Homemade chanterelle and cream cheese ravioli | *Chanterelle and morel cream* | *leek oil* | *Melted onions* | *Wild herbs*



Plant-based Steak^{e,j,k,o}

25,00

geschmorter Lauch & Sellerie | Cashewjus | schwarzer Knoblauch | Aprikosen
Plant Steak | *braised leeks & celery* | *Cashew sauce* | *black garlic* | *Apricots*



Linguine aus Mais^e

26,00

Morchel-Pfifferlings-Rahm | Schnittlauchöl | GranRi Parmesan
Corn linguine | *Cream of morel and chanterelle sauce* | *Chive oil* | *GranRi Parmesan*

Desserts

Lava Cake – Zartbitterschokolade „flüssigem Kern“^{a,b,d}

12,50

Ananasragout | Vanilleeis
Lava Cake – Dark chocolate with a molten center
pineapple ragout | *vanilla ice cream*

Joghurt Panna Cotta^d

9,50

Aprikosen | Himbeersorbet | Caramelchip
Yoghurt Panna Cotta | *Apricots* | *Raspberry sorbet* | *Caramel chips*

Käseteller^{a,d}

14,90

Weichkäse | Hartkäse | Trauben | Butter | Baguette
Cheese Platter | *Soft cheese* | *Hard cheese* | *Grapes* | *Butter* | *Baguette*



1 Kugel Eis^{d,b}

2,40

1 scoop ice cream

Achalm. Klassiker

Kraftbrühe^{a,b,e} 7,30

hausgemachte Kräuterflädle

Consommé | *homemade herbs pancake slices*



Achalm. Probiererle^{a,b,d,e}

7,90

Eine Hausgemachte Maultasche | Bratenjus | Kartoffelsalat | Blattsalat

Achalm. Tasting Platter | *Homemade Raviolo* | *Gravy* | *Potato Salad* | *Lettuce*^{3,8}

Hausgemachte Maultaschen^{a,b,d,e}

frische Gartenkräuter | Liebstöckel



Homemade Ravioli | *fresh garden herbs* | *lovage*

geschmolzt in der Brühe | Kartoffelsalat | Blattsalat

18,90

melted in the broth | *potato salad* | *lettuce*

Bratensoße | Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat | Blattsalat

18,90

Gravy | *Caramelized onions* | *Potato salad* | *lettuce*



Käsespätzle^{a,b,d}

17,90

geschmolzte Zwiebeln | bunter Salatteller

Cheese spaetzle | *caramelized onions* | *mixed salad platter*

Paniertes Schnitzel

Vom Schwein^{a,b} Wiener Art oder von der Pute^{a,b} in Panko |

22,90

Sonnenblumenkernkruste | Pommes frites | kleiner buntem Salatteller^{d,1}

Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust
both | *French fries* | *Small mixed salad plate*

Paniertes Schnitzel | Salat

Vom Schwein^{a,b} Wiener Art oder von der Pute^{a,b} in Panko |

19,90

Sonnenblumenkernkruste | großer Salatteller^{d,1}

Breaded Schnitzel classic breaded or turkey with panko and sunflower seed crust
both | *large salad plate*⁸

Achalm.- Zwiebelrostbraten^e

30,90

mit hausgemachten Spätzle^a

oder Bratkartoffeln

Achalm-Style Roast Beef with Onions

with *homemade spaetzle*

or *roasted potatoes*

Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse^{1,2,3,14}

16,90

Essiggurken | Zwiebeln | Bauernbrot

Meatloaf salad | *Pickles* | *Onions* | *Country bread*

„Schweizer Art“ Käsestreifen^d

Cheese strips

„Schwäbische Art“ Schwarzwurst

black pudding

„Deluxe“

Käsestreifen^d | Schwarzwurst *Cheese strips* | *black pudding*

mit Bratkartoffeln

additionally with pan fried potatoes

3,90