



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Nachmittagskarte

Mo-Fr 14:00-17:30 Uhr

„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

„Apfel-Zimt-Spritz“

Apfelsaft | Zimtsirup | Sektⁿ | Soda | Rosmarin

8,80

Alkoholfreier Aperitif

„Apfel-Zimt-Spritz“

Apfelsaft | Zimtsirup | Soda | Ginger Ale | Rosmarin

7,80

"Der Herbst im Glas"

Hausgemachte Kuchen



ein Stück gebackener Kuchen

4,40



ein Stück Obstkuchen

4,70



ein Stück Torte

4,70

1 Portion Sahne

1,40

1/2 Portion Sahne

0,80

Suppen, Salate & Vesper

Kraftbrühe^{a,b,e}

7,30

hausgemachte Kräuterflädle

Consommé | homemade herbs pancake slices



Kleiner bunter Salatteller^{d,l,n}

7,30

Blattsalate | hausgemachte Rohkostsalate (vegan möglich)

Small salad plate | Mixed salad | homemade raw vegetable salads (variable vegan)



Großer Salatteller^{d,l,n}

14,90

Blattsalate | hausgemachte Rohkostsalate | Baguette (vegan möglich)

Large salad plate | Mixed salad | homemade raw vegetable salads (variable vegan)

Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse^{l,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

Achalm-Klassiker



Achalm. Probiererle^{a,b,d,e,3,8}

7,90

Eine hausgemachte Maultasche | Bratenjus | Kartoffelsalat | Blattsalat

Achalm. Tasting Platter | *Homemade Raviolo* | *Gravy* | *Potato Salad* | *Lettuce*

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 | Zwiebschmelze | 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*



Kürbis-Risotto^c

19,90

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | gehobelter veganer Parmesan

Pumpkin Risotto | *roasted pumpkin seeds* | *pumpkin seed oil* | *vegan Parmesan*

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,l}

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,l,8}

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

Getränke

Wasser

Peterstaler Gourmet Medium	0,25 l	€ 2,70	0,5 l	€ 4,90	0,75 l	6,80
Black Forest Still	0,25 l	€ 2,70	0,5 l	€ 4,90	0,75 l	6,80

Softgetränke

Coca-Cola / light / zero /					0,33 l	3,90
Mezzo-Mix / Sprite / Fanta ^{1,3,9}						
Bitter Lemon ^{3,10} / Ginger Ale ¹ /			0,2 l	€ 3,30	0,4 l	4,80
Tonic Water ¹⁰						

Regionale Säfte von der Firma Burkhardt

Apfelsaft, Orangensaft,			0,2 l	€ 3,30	0,4 l	4,80
Schwarzer Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar						
Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle			0,2 l	€ 2,80	0,4 l	4,50

Alkoholhaltige Getränke

Bier vom Fass

Zwiefalter 1521 (helles)	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	5,20
Zwiefalter Pils	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	5,20
Zwiefalter Hefeweizen	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	5,20
Zwiefalter Hefeweizen alkoholfrei	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	5,20
Radler süß / sauer	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	5,20

Flaschenbiere

Zwiefalter Engele „helles“			0,33 l	4,60
Zwiefalter Engele „naturtrüb“			0,33 l	4,60
Zwiefalter Engele „alkoholfrei“			0,33 l	4,60
Zwiefalter Kristallweizen			0,5 l	5,20

Most

Schwäbischer Apfelmost / Mostschorle	0,2 l	€ 3,70	0,5 l	4,60
--------------------------------------	-------	--------	-------	------

Obstbrände

Zwetschgenwasser	40%		2 cl	3,90
Williams Christ Birnenbrand	40%		2 cl	3,90
Schwarzwälder Kirschwasser	40%		2 cl	3,90
Waldhimbeergeist	40%		2 cl	3,90
Mirabellenwasser	40%		2 cl	3,90
Obstwasser	40%		2 cl	3,90

„Genuss pur“ Lantenhammer Destil- lerie

Williamsbirnenbrand	42%	2 cl	7,50
Mirabellenbrand	42%	2 cl	7,50
Haselnussbrand	42%	2 cl	7,50
Williamsbirnenbrand	42%	2 cl	7,50
Mirabellenbrand	42%	2 cl	7,50

Heißgetränke

Espresso			2,80
Espresso doppelt			4,20
Espresso Macchiato			3,70
Espresso doppelt Macchiato			4,60
Kaffee Creme			3,40
Cappuccino			3,70
Milchkaffee			4,40
Latte Macchiato			4,40
Heiße Schokolade			4,40
Heiße Schokolade mit Sahne			4,80

*Auf Wunsch können alle Heißgetränke auch mit
lactosefreier Milch, Soja,- Hafer,- und Mandeldrink zubereitet werden
Hierfür berechnen wir einen Zuschlag von 0,30 / Getränk*

Tee 3,50

Darjeeling First Flush
Assam
Earl Grey
English Breakfast
Waldbeere
Maracuja Orange
Pfefferminze
Kamille
Alpenkräuter
Royal Gunpowder
Sonnengruß

Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Eier	c	Erdnüsse	d	Laktose
e	Sellerie	f	Sesam	g	Weichtiere	h	Krebstiere
i	Fisch	j	Soja	k	Schalenfrüchte	l	Senf
m	Lupine	n	Schwefeldioxid und Sulfid	o	Zwiebel		

Inhaltsstoffe

1	Farbstoffe	5	Schwefeldioxid	9	Koffeinhaltig	13	Gewachst
2	Konservierungsstoffe	6	Schwärzungsmittel	10	Chininhaltig	14	Nitritpökelsalz
3	Antioxidationsmittel	7	Phospat	11	Süßungsmittel		
4	Geschmacksverstärker	8	Milcheiweiß	12	Phenylalaninquelle		

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