



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Sommerkarte

„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,1} <i>Vegan Cream of Chanterelle Soup</i>	9,00
	Kraftbrühe ^{a,b,e} hausgemachte Kräuterflädle <i>Consommé homemade herbs pancake slices</i>	7,30
	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
	Aachalm. Probiererle ^{a,b,d,e} Eine Hausgemachte Maultasche Bratenjus Kartoffelsalat Blattsalat <i>Aachalm. Tasting Platter Homemade Raviolo Gravy Potato Salad Lettuce</i> ^{3,8}	7,90
	Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse ^{1,2,3,14} Essiggurken Zwiebeln Bauernbrot <i>Meatloaf salad Pickles Onions Country bread</i>	16,90
	„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

Hauptgänge

Fleisch



Hausgemachte Maultaschen^{a,b,d,e} 18,90

frische Gartenkräuter | Bratensoße | Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat | Blattsalat
Homemade Ravioli | *fresh garden herbs* | *Gravy* | *Caramelized onions* | *Potato salad* | *lettuce*

Pulled Lamb Burger „Achalm“^{a,b,d,l,1,2,8} 26,00

Brioche | gezupfte Lammkeule | Chimichurri | Wildkräutersalat | Ziegenkäsecreme | Pommes frites | Aprikose
Pulled Lamb Burger „Achalm“ | *Brioche* | *pulled leg of lamb* | *chimichurri* | *wild herb salad* | *goat cheese cream* | *French fries* | *apricot*

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^c 30,90

mit hausgemachten Spätzle^a
 oder Bratkartoffeln

Achalm-Style Roast Beef with Onions

with *homemade spaetzle*
 or *roasted potatoes*

Fisch

Gegrillte Felsenbarbe^{a,d,e,n,5} 34,00

Pfifferlinge-Perl-Couscous | Artischocken-Erbsengemüse | Riesling Soße
Grilled Red Mullet | *Chanterelles*, *pearl couscous* | *Artichoke and peas* | *Riesling-sauce*

Vegetarisch und Vegan



Käsespätzle^{a,b,d}

geschmelzte Zwiebeln | bunter Salatteller

Cheese spaetzle | caramelized onions | mixed salad platter

17,90



Linguine aus Mais^c

Morchel-Pfifferlings-Rahm | Schnittlauchöl | GranRi Parmesan

Corn linguine | Cream of morel and chanterelle sauce | Chive oil | GranRi Parmesan

26,00

Desserts

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

Ananasragout | Vanilleeis

Lava Cake – Dark chocolate with a molten center

pineapple ragout | vanilla ice cream

12,50

Joghurt Panna Cotta^d

Aprikosen | Himbeersorbet | Caramelchip

Yoghurt Panna Cotta | Apricots | Raspberry sorbet | Caramel chips

9,50

Käseteller^{a,d}

Weichkäse | Hartkäse | Trauben | Butter | Baguette

Cheese Platter | Soft cheese | Hard cheese | Grapes | Butter | Baguette

14,90



1 Kugel Eis^{d,b}

1 scoop ice cream

2,40