



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

„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"

Suppen / Salate / Vorspeisen

Bauernbrot ^{a,d} 5,50
Schnittlauchcreme
Bread | chive cream



Kürbiscremesuppe ^e 8,50
Kokosmilch | geröstete Kürbiskerne | Ingwer | Chili-Öl
Vegan Pumpkin Cream Soup | coconut milk | roasted pumpkin seeds | ginger | chili oil



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)



Rote-Bete-Carpaccio ^h 16,90
geräucherter Tofu | geröstete Walnüsse | Dill-Vinaigrette | Wildkräuter
Beetroot Carpaccio | smoked tofu | roasted walnuts | dill vinaigrette | wild herbs

„Honauer Duette“ von gebeiztem Saibling und geräucherter Forelle ^{a,d} 19,90
Limettenschmand | Dill-Senf-Soße | Walnussbaguette
Honau Duet (cured Arctic char / smoked trout) | lime crème fraîche | dill-mustard sauce | walnut baguette

Gebackener Ziegenkäse „Alb-Art“ ^{a,b,d,h} 14,90
Alblinsen-Salat | Walnüsse | Honig-Senf-Dressing
Baked Goat Cheese „Alb Style“ | Alb lentil salad | walnuts | honey-mustard dressing

HAUPTGÄNGE

Fleisch

Lammrücken „Kräuter der Alb“^{a,d,h,10}	30,50
Kräuterkruste Rosmarinjus Bohnengemüse Kartoffel-Gratin <i>Lamb Saddle “Herbs of the Alb” herb crust rosemary jus green beans potato gratin</i>	
Wald und Wild Burger^{a,b,d,l,1,2,8} (Wild Patty)	25,90
Serviettenknödel Feldsalat Champignons körniger Senf Sauerrahm Rotkohlstreifen <i>Forest & Game Burger bread dumpling lamb's lettuce whole grain mustard sour cream red cabbage strips</i>	
Rinderfilet „Achalm-Art“^{d,10}	42,00
Rotweinschalotten Kräuterbutter Bohnenbündchen Kartoffel-Gratin <i>Beef Fillet “Achalm Style” red wine shallots herb butter green bean bundles potato gratin</i>	
 Wildschwein-Ragout „Jägerart“⁹	32,00
geschmortes Wildfleisch Albchampignons Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzle <i>Wild Boar Ragout “Hunter Style” braised game meat Alb button mushrooms mushroom cream sauce homemade spaetzle</i>	
Schweinebäckle^{a,d}	27,90
Apfel-Senf-Jus Kartoffelstampf Alblinsengemüse <i>Pork cheeks apple mustard jus mashed potatoes Alb lentil vegetables</i>	

Fisch

Honauer Forelle „Müllerin Art“^{a,d}	28,90
geröstete Mandelbutter Petersilienkartoffeln Blattsalat <i>Honau Trout “Meunière” roasted almond butter parsley potatoes mixed leaf salad</i>	
Zanderfilet^{a,d}	29,90
Mangold Kartoffelstampf Riesling-Sahnesauce <i>Pikeperch Fillet Swiss chard mashed potatoes Riesling cream sauce</i>	

Vegetarisch und Vegan



Kürbis-Risotto^e

19,90

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | gehobelter veganer Parmesan
Pumpkin Risotto | *roasted pumpkin seeds* | *pumpkin seed oil* | *vegan Parmesan*



Kartoffel-Trüffel-Gnocchi^{a,b,d}

20,90

Bergkäse-Sahnesoße | Rucola-Parmesan-Salat
Potato and Truffle Gnocchi | *mountain cheese cream sauce* | *rocket and parmesan salad*



Hausgemachte Kürbismaultaschen^{a,b,e}

20,90

Erdnusssoße | Wildkräutersalat | Kürbiskernöl-Balsamico-Dressing
Pumpkin Maultaschen | *peanut sauce* | *wild herb salad* | *pumpkin seed oil balsamic dressing*



Plant-based Steak „Waldgarten“^{e,h,o}

25,90

Rotweinjus | geröstete braune Alb-Champignons | Selleriepüree | Kohlrabigemüse | Petersilienwurzelchips
Plant-based Steak “Forest Garden” | *red wine jus* | *roasted brown Alb button mushrooms* | *celeriac purée* | *kohlrabi vegetables* | *parsley root chips*



Maislinguine „Waldpilz-Art“^{e,h}

26,00

Morchel-Pfifferlings-Cashewrahm | Schnittlauchöl | veganer GranRi Parmesan
Corn Linguine “Forest Mushroom Style” | *cream of morel, chanterelle and cashew sauce* | *chive oil* | *vegan GranRi Parmesan*

Desserts

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

12,50

Walderdbeerkompott | Basilikumeis
Lava Cake – Dark Chocolate with a Wild Strawberry Core
wild strawberry compote | *basil ice cream*

Apfelcrumble^d

8,50

Haferstreusel | Zimt | 1 Kugel Blutorangensorbet
Apple Crumble | *oat streusel* | *cinnamon* | *1 scoop blood orange sorbet*

Käseteller „Schwäbische Alb“^{a,d}

14,90

Auswahl regionaler Alb-Käse | Früchtebrot | Walnüsse | Feigensenf | Baguette
Cheese Platter “Schwäbische Alb” | *selection of regional Alb cheeses* | *fruit bread* | *walnuts* | *fig mustard* | *baguette*

Achalm. Klassiker

Kraftbrühe^{a,b,e} 7,30

hausgemachte Kräuterflädle

Consommé | *homemade herbs pancake slices*



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 | 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,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*

Achalm.- Zwiebelrostbraten^c 30,90

mit hausgemachten Spätzle^a

oder Bratkartoffeln

Achalm-Style Roast Beef with Onions

with *homemade spaetzle*

or *pan-fried 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