



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

„Holunder-Rhabarber-Spritz“

Hausgemachter Holundersirup, Rhabarbersaft, Rosé Sekt,

€ 7,50

Alkoholfreier Aperitif

Virgin Holunder-Rhabarber-Spritz

Hausgemachter Holundersirup, Rhabarbersaft, Tonic Water

€ 6,50

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ <i>Baked baguette with homemade dip</i>	€ 5,50
	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herb pancakes</i>	€ 7,30
	Achalm Bärlauchrahmsuppe <i>Achalm wild garlic cream soup</i>	€ 8,90
Vegan möglich	Kleiner bunter Salatteller ⁸ <i>small mixed salad plate</i>	€ 7,30
Vegi	Ziegenkäse unter der Walnuss-Kruste auf Rhabarberkompott mit Frühlingssalat ⁸ <i>Goat cheese under a walnut crust on rhubarb compote with spring salad</i>	€ 14,90
	Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan ^{1,2,3,6} <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 18,90
	Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essigurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise <i>Sausage salad with pickles, onions and bread optionally</i> „Schweizer Art“ mit Käsestreifen <i>with cheese strips</i> „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst <i>with black sausage</i> „Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst <i>with cheese strips and black sausage</i>	€ 16,90
	zusätzlich mit Bratkartoffeln ² <i>Additionally with fried potatoes</i>	€ 3,90

ZONDLER FRÜCHTE

Frische aus der Region

*Zondler Erwin
Gemüse Südfrüchte
Am Heilbrunnen 42
72766 Reutlingen
Tel: (07121) 49 10 34
Fax: (07121) 49 09 33*

Aus dem breiten Sortiment unseres Lieferanten Zondler beziehen wir vornehmlich regionales Obst und Gemüse aber auch verschiedene internationale Produkte, die unser umfangreiches Speisenangebot abrunden.

Fleisch

-  **Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel** ^{3,6,8}
- geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat € 18,90
melted in the broth with potato and leaf salad
-  - an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat € 18,90
with gravy, onion glaze, potato and leaf salad
-  - überbacken mit Schinken und Käse dazu knackige Blattsalate € 20,90
gratinated with ham and cheese served with leaf salad
-  **„Achalm Trilogie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit** ^{3,6,8} € 24,50
"Achalm Trilogy" a homemade swabian ravioli filled with
klassischer Füllung *classic filling*
heimischem Wild *local vension*
Lachs Füllung *Salmon filling*
-  **Hausgemachte Maultaschen von heimischem Wild mit Pilzen in** € 26,90
Schnittlauchsoße, Preiselbeeren und Wildkräutersalat⁸
Homemade Maultaschen made from local game with mushrooms in chive sauce, cranberries and wild herb salad
-  **Achalm Burger; hausgemachtes Brioche und Wildschwein-Patty,** € 23,90
Wildkräutersalat, gebratene Pilze, Preiselbeeren mit Pommes Frites
und hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
Achalm Burger; homemade brioche and wild boar patty, wild herb salad, fried mushrooms, cranberries with French fries and homemade truffle mayonnaise
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder** € 23,90
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste
wahlweise mit Pommes frites ⁸
oder mit einem großen Salatteller ⁸
Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust optionally with french fries or a big salad plate
-  **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons,** € 29,90
Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle ⁸
Medallions of country pork with creamy Alb mushrooms, spring vegetables and homemade spaetzle
-  **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln** € 33,90
wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle ⁸
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle
-  **Achalm Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken gebratene** € 39,90
Pimentos, Gratin Kartoffeln und Chorizosoße
Achalm rack of lamb gratinated with Cafe de Paris butter, fried pimentos, gratin potatoes and chorizo sauce

Fisch



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸**

€ 27,90

*Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce
and potato cucumber salad*



**Honauer Forellenfilet in Petersilien-Tomaten-Butter gebraten,
Kräuterkartoffeln und Frühlingslauch ⁸**

€ 29,90

Honauer trout fillet fried in parsley-tomato butter, herb potatoes and spring leek

**Feine Nudeln in Safransoße mit gebratenem Lachsfilet, Zitronenpfeffer
und grünem Spargel ⁸**

€ 36,90

*Fine noodles in saffron sauce with fried salmon fillet, lemon pepper and green
asparagus*

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸** € 17,90
Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate
- Vegan Veganes Paprika-Zucchini-Gulasch mit Rosmarinkartoffeln
und Räucher-Tofu⁸** € 22,90
Vegan pepper and zucchini goulash with rosemary potatoes and smoked tofu
- Vegi Cremige Tomaten-Polenta mit Fetakäse in der Pankokruste
und jungem Spinat** € 20,90
Creamy tomato polenta with young spinach and feta cheese in a panko crust

Desserts

Rhabarberkompott mit weißem Schokoladen-Vanillemouse⁸ € 11,90
Rhubarb compote with white chocolate and vanilla mousse.

„Achalm“ Erdbeerbecher mit eine Kugel Vanille,- und Erdbeereis, frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und geschlagener Sahne⁸ € 11,90
"Achalm" strawberry cup with vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, strawberry sauce and whipped cream

„Achalm-Gourmet-Variation“ € 13,90
Weißes Schokoladenmouse, Erdbeersorbet, marinierte Erdbeeren und eine Tasse Espresso⁸
"Achalm Gourmet Variation" White chocolate mousse, strawberry sorbet, marinated strawberries and a cup of espresso



Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof € 18,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
Regional cheese plate from Altschulzenhof
("Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie")



1 Kugel Eis⁸ € 2,40
1 scoop ice cream



In der idyllisch in Indelhausen gelegenen Eis-Manufaktur der Familie Bachmann wird das Eis mit sorgfältiger Handarbeit und Hingabe, frischer Milch, Sahne auserwählten Früchten und Zutaten sowie ohne künstliche Farbstoffe hergestellt.

Einige der ausgefeilten Eiskreationen finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Spargel



Spargelsud im Kännchen serviert mit weißen Spargelstücken

Asparagus stock served in a jug with white asparagus pieces

€ 7,40



Feine Spargelcremesuppe mit weißen Spargelstücken ⁸

Asparagus cream soup with white asparagus pieces

€ 8,90

Vorspeise

**In Kräutervinaigrette marinierter Kalbstafelspitz
mit Grünem und weißem Spargel**

veal steak marinated in herb vinaigrette with green and white asparagus

€ 17,90

Hauptgänge

Vegan

**Gnocchi mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten, Pinienkernen und
frischem Rucola**

Gnocchi with green and white asparagus, cherry tomatoes, pine nuts and fresh rocket

€ 22,90

**Hausgemachte Lachsmaultaschen auf Ragout von grünem und weißem Spargel
in einer Kräutersoße**

Homemade salmon ravioli ragout of green and white asparagus in a herb sauce

€ 29,90



**Portion Stangenspargel von Henzlers Rammert Hof in Nürtingen mit Sauce
Hollandaise oder zerlassener Butter und Kräuterkartoffeln oder
Kräuterflädle ⁸**

*Portion of asparagus from „Henzlers Rammert Hof in Nuertingen“ with hollandaise
sauce or melted butter and herb potatoes or herb pancakes*

€ 26,90

*Zum Spargel empfehlen wir
For asparagus we recommend*



Luftgetrockneter und gekochter Schinken¹⁴ von der Metzgerei Failenschmid

Air-dried and cooked ham from the „Albmetzgerei Failenschmid“

€ 9,90



Gebratene Medaillons vom Albschwein ¹⁴

Roasted pork medallions

€ 10,90



Honauer Forellenfilet in Mandelbutter gebraten ⁸

Honauer trout fillet in almond butter fried

€ 11,90

Rinderfiletsteak mit Café de Paris Butter überbacken ⁸

Beef fillet steak au gratin with café de Paris butter

€ 26,90



Paniertes Schnitzel vom Albschwein ⁸

Breaded escalope of pork

€ 10,90

Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste ⁸

Breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust

€ 10,90

Dessert

Süßer Spargel-Erdbeersalat mit Basilikum und einem Zitronensorbet

Sweet asparagus and strawberry salad, basil and a lemon sorbet

€ 11,90