

Alkoholfreie Getränke

Wasser					
Peterstaler Gourmet Medium	0,25l	€ 2,50	0,5l	€ 3,90	0,75l € 5,10
Black Forest Still	0,25l	€ 2,50	0,5l	€ 3,90	0,75l € 5,10
Softgetränke					
Coca-Cola/ light/ zero/ Mezzo-Mix/ Fanta ^{1,3,9}				0,33l	€ 3,40
Almdudler Alpenkräuterlimonade ¹				0,35l	€ 3,60
Zitronenlimonade ³			0,2l	€ 2,30	0,4l € 3,40
Bitter Lemon ^{3,10} / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰			0,2l	€ 2,60	0,4l € 3,80
Burkhardt Säfte					
Apfelsaft, Orangensaft, Schwarzer Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar			0,2l	€ 2,60	0,4l € 3,90

Gerne servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle

Alkoholhaltige Getränke

Biere/ Most					
Zwiefalter Klosterbräu Pils			0,3l	€ 3,30	0,5l € 4,20
Zwiefalter Klosterbräu Export			0,3l	€ 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen naturtrüb			0,3l	€ 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Kristallweizen					0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu kleiner Abt					0,33l € 3,60
Zwiefalter Klosterbräu Urweizen					0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen alkoholfrei			0,3l	€ 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Pils alkoholfrei					0,33l € 3,60
Radler „süß oder sauer“			0,3l	€ 3,60	0,5l € 4,10
Schwäbischer Apfelmost / Mostschorle			0,25l	€ 3,00	0,5l € 3,90

Offene Weine

Weißweine 0,2 l	
Gutedel trocken QbA - Markgräfler Land	€ 5,20
Riesling feinherb QbA – Dürrenzimmern	€ 5,20
Pinot Grigio Villa Rocca trocken	€ 5,40
Roséweine 0,2 l	
Spätburgunder Weißherbst, feinherb QbA – Eichstetten	€ 5,20
Rosé trocken, La Vicomte	€ 5,40
Rotweine 0,2 l	
Trollinger mit Lemberger feinherb QbA	€ 5,40
Spätburgunder trocken QbA – Eichstetten	€ 5,40
Tempranillo Crianza DO trocken	€ 5,60
Merlot Delle Venezie trocken – Endrizzi	€ 5,60
Primitivo Salento	€ 5,60

Schorle Rot / Weiß Württemberger Wein	€ 3,50
Alle offenen Weine 0,1 l	€ 3,20

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns auf der Achalm begrüßen zu dürfen.
Wir wünschen uns, dass Sie die Zeit bei uns genießen und über den Dächern Reutlingens nicht nur den Blick schweifen lassen sondern auch Ihre Gedanken weg von der überall präsenten Corona-Pandemie lenken können.

Dass allerdings auch bei uns nicht alles so ist wie es vor wenigen Monaten noch war, wird Ihnen sicher während Ihres Besuches an der ein oder anderen Stelle auffallen.

Die wichtigsten Änderungen möchten wir Ihnen kurz erläutern:

- Wir bitten Sie bei Betreten und Verlassen der Gaststätte sowie zu Toilettengängen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Bitte halten Sie - wo immer möglich - den Mindestabstand zu anderen Gästen und zum Personal ein.
- Wir werden den Kontakt zu Ihnen so gering wie möglich halten, weshalb wir aktuell keine Speisen vorlegen oder Flaschengetränke nachschenken. Aus diesem Grund möchten wir Sie auch bitten, die Bezahlung eines Tisches nur durch eine Person und nach Möglichkeit kontaktlos per EC-Karte durchzuführen.
- Bitte nutzen Sie die separaten Ein- und Ausgänge und folgen den Beschilderungen.
- Küchenbestellungen nehmen wir bis 21:00 Uhr entgegen.
- Wir benötigen Ihre Kontaktdaten um etwaige Infektionsketten nachverfolgbar zu machen. Sollten Sie uns diese bei Reservierung des Tisches noch nicht mitgeteilt haben, werden wir diese vor Ort erfragen.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen nun einen Guten Appetit!

Freundliche Grüße

Familie Dollinger und das Achalm. Team

Apéritif

Glas Achalm Rosé Sekt „fruchtig frisch“	€ 4,60
Glas Bouvet Ladubay, Crémant de Loire AOC	€ 5,90
Lillet-Berry – das spritzige „In-Getränk“	€ 6,30
Hugo - mit hausgemachtem Holunderblütensirup - erfrischend	€ 5,90
Hugo alkoholfrei - mit hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 5,10

Feine Suppen

Cremesuppe vom Hokaidokürbis ⁸	€ 5,90
Kräftige Brühe vom Rind mit Flädle und Schnittlauch ⁸	€ 5,20

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller	€ 5,60
Bunte Salatplatte mit in Sesam gebratenen Putenbruststreifen	
Kräuterdipp und Baguette ^{8,6}	€ 14,90
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Olivenöl mariniert <i>dazu Rucola, Parmesanflocken und Stangenweißbrot</i>	€ 12,90
Achalm Probiererle: eine hausgemachte geschmelzte Maultasche <i>mit Bratensoße und Kartoffelsalat</i> ⁸	€ 6,80
Duo vom Lachs mit Limonenschmand <i>mit kleinem Rösti und Salatsträußchen</i> ⁸	€ 14,90
Gratiniertes Ziegenkäse mit Salatsträußchen und Rote Bete-Chutney	€ 11,90

Hauptspeisen

„Schweizer Wurstsalat“ mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen <i>Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot</i> ^{2,3}	€ 12,50
Maultaschen an Bratensoße mit <i>Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat</i> ^{3,6}	€ 14,90
Herzhafte Käsespätzle mit geschmolzenen Butterzwiebeln und buntem Salatteller ⁸	€ 14,90
Cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis, Kirschtomaten, Zuckerschoten <i>Rucola und Parmesan</i> - dazu ein Salatteller	€ 20,90
mit gebratenen Garnelen	€ 23,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken oder Putenknuiperschnitzel <i>mit Pommes frites und Salatteller</i> ^{1,2,3}	€ 19,90
Rosa gebratener Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken, <i>Gratinkartoffeln und venezianischem Gemüse</i> ⁸	€ 32,90

Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, <i>hausgemachten Spätzle oder Kroketten und Salatteller</i> ^{8,3}	€ 21,90
Rostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Butterzwiebeln, <i>hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i> ⁸	€ 25,90
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit PfefferrahmsöÙle, Gratinkartoffeln <i>und venezianischem Gemüse</i> ⁸	€ 33,90
Wolfsbarschfilet in Limonenbutter gebraten, <i>mit Kürbisrisotto und buntem Salatteller</i> ⁸	€ 28,90
Gebratenes Lachsfilet mit Walnuss-Kürbiskern-Kruste, <i>dazu Kräuterkartoffeln und einen bunten Salatteller</i>	€ 26,90
Rehbraten an WacholdersoÙe mit Champignons, hausgemachten Spätzle <i>und Salatteller</i> ⁸	€ 26,90
Zartes Kalbsschnitzel an KräuterrahmsöÙe mit hausgemachten Spätzle und Salatteller ⁸	€ 29,90

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis und Bauernrahm ⁸	€ 7,90
Crème Brûlée dazu leckeres Lautertaleis ⁸	€ 7,90
Gemischtes Eis – Drei Kugeln nach Ihrer Wahl ⁸	€ 5,60
Eine große Kugel Vanilleeis mit HimbeersoÙe und Sahne ⁸	€ 5,40
„Schwarzwaldbecher“ - mit cremigem Vanille- und Schokoladeneis <i>Kirschen, einem Schuss Kirschwasser, Sahnehaube und Schokoraspehn</i> ⁸	€ 7,40
Hausgemachter, warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ⁸	€ 5,90
Eis mit Kick – Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ⁸	€ 4,20

Kaffee – und Tee

Schümli-Kaffee	€ 2,60
Pott Kaffee	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,70
Espresso	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 3,90
Pott heiÙe Schokolade	€ 3,90
Pott Milchkaffee	€ 3,50
Pott Tee verschiedene Sorten	€ 3,20

Kuchen

Gebackener Kuchen	€ 3,70
Obstkuchen / Torte	€ 3,90

* Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlich gültigen MwSt.

Lebensmittelkennzeichnung

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