



# 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

### „Bratapfel Spritz“

*Apfelsaft, Kirschsafft, Zimtsirup, Sekt, Soda*

€ 8,50

*Alkoholfreier Aperitif*

### „Virgin Bratapfel Spritz“

*Apfelsaft, Kirschsafft, Zimtsirup, Ginger Ale*

€ 7,50

	<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>8</sup></b> <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
<b>Vegi</b>	<b>Kleiner bunter Salatteller <sup>8</sup></b> (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
<b>Vegi</b>	<b>Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette <sup>8</sup></b> (auch vegan möglich) <i>Large salad plate with lettuce, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€ 14,90
	<b>Achalm. Probiererle</b> <b>1 Hausgemachte Maultasche mit Bratenjus, Kartoffelsalat und Blattsalat</b> <i>1 Homemade Swabian Raviolo with gravy, potato salad and leaf salad</i>	€ 7,90
	<b>Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel <sup>3,6,8</sup></b> <i>Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage</i>	€ 18,90
	- <b>geschmolzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat</b> <i>braised in broth with potato salad and lettuce</i>	€ 18,90
	- <b>an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat</b> <i>with gravy, onion glaze, potatosalat and lettuce</i>	€ 19,90
	- <b>überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat</b> <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i>	
<b>Vegi</b>	<b>Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller <sup>8</sup></b> <i>Cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate</i>	€ 17,90
<b>Vegan</b>	<b>Veganes Maronen-Pilz-Ragout, bunte Ofenkarotten und Pastinakenpüree</b> <i>Vegan chestnut and mushroom ragout with colourful oven-roasted carrots and parsnip purée</i>	€ 27,20
	<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein oder</b> <b>Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit</b>	€ 23,90
	- <b>Pommes frites und buntem Salatteller <sup>8</sup></b>	€ 19,90
	- <b>einem großen Salatteller <sup>8</sup></b> <i>Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds optionally with french fries or large salad</i>	

# 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 <sup>1,3,9</sup>						
Bitter Lemon <sup>3,10</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> /			0,2 l	€ 3,30	0,4 l	€ 4,80
Tonic Water <sup>10</sup>						

## 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 Kristalweizen					0,5 l	€ 5,20

### Most

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

## **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 Destillerie**

Williamsbirnenbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Mirabellenbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Haselnussbrand	42%	2 cl	€ 7,50
Waldhimbeergeist	42%	2 cl	€ 7,50
Sauerkirschbrand	42%	2 cl	€ 7,50

## **Heißgetränke**

Espresso	€ 2,80
Espresso doppelt	€ 4,20
Espresso doppelt Macchiato	€ 4,60
Espresso Macchiato	€ 3,70
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.*

*Hier berechnen wir einen Zuschlag von € 0,30 / Getränk*

## **Tee**

Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Engl. Breakfast	€ 3,50
Waldbeere, Maracuja Orange, Pfefferminze, Kamille, Alpenkräuter, Royal Gunpowder, Sonnegruß, Rooibos Vanille	

## **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	Phenylalinquelle		

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.