



## **Osterkarte 2023**

**Herzlich Willkommen  
und ein schönes Osterfest  
wünscht Ihnen  
das gesamte Achalm.-Team**

Liebe Gäste,  
um Ihnen eine schöne Zeit und einen reibungslosen Ablauf  
auf der Achalm zu ermöglichen,  
haben wir eine Osterkarte für Sie erstellt.

Vorab servieren wir Ihnen eine Suppe nach Ihrer Wahl  
und einen Wildkräutersalat.  
Eine Gutschrift von Suppe und Salat ist nicht möglich.

Unsere Tische sind um 11:25 Uhr und um 13:25 Uhr  
reserviert.

# Salat

## **Gemischter Wildkräutersalat**

*Mixed wild herb salad*

# Suppen



## **Gemüsebrühe mit Eierstich und einem Grießklößchen <sup>8</sup>**

*Vegetable broth with egg and a semolina dumpling*



## **Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne <sup>8</sup>**

*Cream of asparagus soup with cream of wild garlic*

# Hauptgänge

## Fleisch



## **Zarter Osterbraten vom „Achalm“ Lamm an Rosmarinsoße mit Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgratin <sup>8</sup>**

*Roast lamb in rosemary sauce with tomato-bean vegetables and potato gratin*

€ 44,90



## **Rücken vom „Achalm“ Lamm mit Café de Paris Butter überbacken mit mediterranem Gemüse und Gratin Kartoffeln <sup>8</sup>**

*Saddle of lamb with Café de Paris butter au gratin with mediterranean vegetables and gratin potatoes*

€ 47,90

## **Wiener Schnitzel vom Kalb mit Butterkartoffeln <sup>8</sup>**

*„Wiener Schnitzel“ of veal with buttered potatoes*

€ 44,90



## **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons und hausgemachten Spätzle <sup>8</sup>**

*Medallions of pork with creamy mushrooms and homemade spaetzle*

€ 38,90

## **Ragout und Medaillons vom Hirsch mit gebratenen Albchampignons, Blumenkohl-Püree und Serviettenknödel <sup>8</sup>**

*Ragout and medallions of venison with roasted mushrooms, cauliflower puree and napkin dumplings*

€ 44,90

## **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln und hausgemachten Spätzle <sup>8</sup>**

*„Achalm“ roast beef with braised onions and homemade spaetzle*

€ 42,90



## **Paillard vom Kalbsrücken an gebratenem grünem und weißem Spargel mit Brunnenkresse-Risotto <sup>8</sup>**

*Saddle of veal with roasted green and white asparagus with watercress risotto*

€ 46,90

## Spargel



**Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter;  
mit Salzkartoffeln oder Kräuterflädle <sup>8</sup>**

€ 35,90

*Portion of asparagus spears with hollandaise sauce or melted butter;  
with potatoes or herb pancakes*

**Zum Spargel empfehlen wir:**  
**With asparagus we recommend:**



**Geräucherter und gekochter Schinken <sup>14</sup>**  
*Smoked and cooked ham*

€ 8,90



**Gebratene Medaillons vom Landschwein**  
*Roasted pork medallions*

€ 9,90



**Honauer Forellenfilet mit Mandelbutter <sup>8</sup>**  
*Honauer trout fillet with almond butter*

€ 10,90



**Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken <sup>8</sup>**  
*Breaded cutlet of veal saddle*

€ 18,90

## Fisch



**Honauer Forellenfilet in Mandelbutter gebraten mit Blumenkohl-Püree  
und Kräuterkartoffeln <sup>8</sup>**

€ 42,90

*Honau trout fillet fried in almond butter with cauliflower puree and herb potatoes*

## Vegetarisch und Vegan

Vegan	<b>Gemüse-Haferbratlinge mit einem Ragout vom grünem und weißem Spargel dazu Kräuterkartoffeln</b> <i>Vegetable oatmeal with a ragout of green and white asparagus served with herb potatoes</i>	€ 36,90
Vegi Vegan möglich	<b>Cremiges Risotto mit grünem und weißem Spargel mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan</b> <i>Creamy risotto with green and white asparagus with cherry tomatoes, arugula and parmesan cheese</i>	€ 36,90

## Desserts

	<b>„Achalm-Gourmet-Variation“</b> <b>Crème brûlée, Schokoladenkuchen, Cassis-Sorbet und Espresso <sup>8</sup></b> <i>Crème brûlée, chocolate cake, sorbet and espresso</i>	€ 12,90
	<b>„Achalm“ Erdbeerbecher mit Vanille,- und Erdbeereis, frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und geschlagener Sahne <sup>8</sup></b> <i>"Achalm" strawberry cup with vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, strawberry sauce and whipped cream</i>	€ 9,90