



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 herbstlichen Aperitif

Sanddorn-Spritz

Sanddornlikör, Sekt, Soda € 7,50

Suppen / Salate / Vorspeisen

Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ € 4,50
Baked baguette with homemade dip



Kraftbrühe mit Kräuterflädle ⁸ € 6,50
Beef broth with strips of herb pancakes

Karotten-Ingwer-Suppe mit Orangenschaum ⁸ € 6,90
Carrot ginger soup with orange foam



Kleiner bunter Salatteller ⁸ € 6,50
Mixed salad plate

Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico mariniert, Rucola und gehobeltem Parmesan^{1,2,3,6} € 15,90
Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic vinegar, arugula and parmesan cheese

Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen, Johannisbeeren und rosa gebratenen Roastbeefscheiben ⁸ € 20,90
Leaf salad with roasted chanterelles, currants and slices of medium roasted beef

Bunte Salatplatte mit einem Putenschnitzel im Cornflakes-Mantel, Chili-Dip und Baguette⁸ € 18,90
Colorful salad plate with a turkey escalope coated in cornflakes, chili dip and baguette

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.

Hauptgänge

Vegi	Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ <i>Swabian chees spaetzle with onions and mixed salad</i>	€ 15,90
	Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, Zwiebeln, Kartoffel – und Blattsalat ^{3,6} <i>Homemade swabian ravioli with gravy, onions, potato - and leaf salad</i>	€ 14,90
	Maultaschen vom heimischen Reh mit Wildjus, gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeeren und buntem Salatteller ⁸ <i>Swabian ravioli of local venison with jus from game, roasted chanterelles, cranberries and salad plate</i>	€ 23,90
	Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes frites und buntem Salatteller ⁸ oder mit großem Salatteller ⁸ <i>Breaded escalope of pork with french fries and mixed salad or salad plade</i>	€ 21,90 € 18,90
	Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ^{8,3} <i>Pork medallions with creamy mushrooms and homemade spaetzle</i>	€ 25,90
	Rostbraten vom Angus Rind mit geschmorten Zwiebeln, Gemüse, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ⁸ <i>Roasted Angus beef with onions, vegetables, mixed salad and homemade spaetzle</i>	€ 28,90
	Honauer Forellenfilet in Zitronenbutter gebraten mit grünem Risotto und buntem Salatteller ⁸ <i>Honauer trout fillet fried in lemon butter with green risotto and mixed salad</i>	€ 26,90
Vegan	Grüner Risotto mit Zuckerschoten, Erbsen, Rucola, confierten Tomaten und buntem Salatteller <i>Green risotto with snow peas, peas, arugula, confit tomatoes and mixed salad plate</i>	€ 22,90
Vegi	Strozzapreti mit Schnittlauchsoße, gebratenen Pfifferlingen und Albchampignons vorab einen bunten Salatteller ⁸ <i>Strozzapreti with chive sauce, roasted chanterelles and alb mushrooms preceded by a mixed salad plate</i>	€ 24,90
	Wurstsalat „Schweizer Art“ vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Käsestreifen, Zwiebeln und Steinofenbaguette ^{2,3,4} <i>Sausage salad „Swiss style“ with pickels, cheese strips, onions and baguette</i>	€ 14,90

Desserts

Zwetschgen-Kompott mit Zimt, Mascarpone-Creme und Mandelparfait ⁸ € 11,90
Plum compote with cinnamon, mascarpone cream and almond parfait

**Mille-feuille gefüllt mit Vollmilch-Mokka-Creme
und Früchteratatouille ⁸** € 12,90
*Mille-feuille filled with whole milk mocha cream
and ratatouille of fruits*
(Französisches Dessert, gefüllte Blätterteigschnitte / *French dessert, slices of filled
puff pastry*)



1 Kugel Eis ⁸ € 2,10
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.