




Schwäbisch oifach guad!

	Herzhafte Käsespätzle mit geschmolzenen Butterzwiebeln und buntem Salatteller ⁸	€ 15,90
	Saure Kutteln mit Trollingersöble und Bratkartoffeln ⁸	€ 16,90
	Schwäbisches Linsengericht mit originalen Albleisa, Saitenwürsten und hausgemachten Spätzle	€ 15,90

Feine Suppen

	Kraftbrühe vom Weiderind mit Schnittlauchflädle ⁸	€ 6,00
	Spargelcremesuppe mit frischen Gartenkräutern ⁸	€ 6,50

Vorspeisen & Salate

	Bunter Salatteller mit Radieschen und Schnittlauch	€ 6,00
	Bunter Salat der Saison mit in Sesam gebratenen Putenbruststreifen Dip mit frischen Gartenkräutern und Baguette ^{8,6}	€ 15,90
	Carpaccio vom Weiderind mit Basilikumpesto und altem Balsamico mariniert dazu <i>Parmesanflocken</i>	€ 13,90
	Achalm Probiererle: eine hausgemachte geschmelzte Maultasche mit <i>Bratensoße und Kartoffelsalat</i> ⁸	€ 7,00
	Sommersalat mit Spargel und Erdbeeren mit Holunderdressing mariniert dazu <i>luftgetrockneter Schinken von der Albmetzgerei Failenschmid</i> ⁸ oder mit drei gebratenen Riesengarnelen	€ 16,90 € 19,90

Unsere Empfehlung aus Wald und Aue

Spargelcremesuppe mit frischen Gartenkräutern ⁸

Zart rosa gebratene Rehkeule, gebratenen Albchampignons, hausgemachten Spätzle und Sommergemüse


Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Albkaramelleis und Sahne ⁸

Menüpreis € 45,90


Schon probiert?

Unsere hausgemachten Maultaschen mit grünem Spargel, Liebstockelsoße und Blattsalaten mit weißem Balsamicodressing	€ 18,90
--	---------

Unsere Klassiker

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Gartenkräutern an Bratensoße mit Butterzwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat der Saison ^{3,6}	€ 14,90
Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder Putenknusperschnitzel mit Pommes frites und einem buntem Salatteller ^{1,2,3}	€ 20,90
 Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle oder Kroketten und Salatteller ^{8,3}	€ 22,90
Rostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Butterzwiebeln, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ⁸ oder mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	€ 27,90 zzgl. € 1,50
„Schweizer Wurstsalat“ mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot ^{2,3}	€ 12,90
Rinderfiletsteak rosa gebraten an Pfefferrahmssoße dazu Gratinkartoffeln und Sommergemüse	€ 33,90

Vegetarisch & Vegan

 Orientalischer Röstblumenkohl mit Zitronen-Koriander-Öl, dazu cremige Maispolenta und Sommergemüse (vegan)	€ 17,90
Tofu in Kürbiskern-Panade gebacken dazu Filderkraut mit Koriander, Erdnusssoße und Sesamkartoffeln	€ 18,90
Kleine Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt, Gartenkräutersoße und gebratenem Spargel - dazu einen Salatteller	€ 20,90



Unsere Empfehlung aus Meer und Fluss

Hausegebeiztes Orangen-Saiblingsfilet mit Avocado, Mangosalat und Wasabicreme

Kabeljaufilet und Garnele mit Gnocchi, Krustentiersoße und Blattspinat

Joghurt Panna Cotta mit Himbeersoße und Haferstreusel

Menüpreis € 49,90

oder wie wäre es mit einem

Honauer Forellenfilet Müllerinnen Art mit Kartoffelgratin und buntem Salatteller ⁸ € 24,00

Dessert

Achalm Erdbeerbecher mit Vanille- und Erdbeereis, frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und geschlagener Sahne € 7,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben € 9,90

Weitere Desserts und Eisvariationen finden Sie auf unserer Eiskarte

Kuchen

Gebackener Kuchen € 3,90

Obstkuchen / Torte € 4,00

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.



Hier gehts zu unserer Getränkekarte



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 spritzigen Aperitif

So fruchtig schmeckt der Sommer

mit einem Lillet Vive

€ 7,00

Leckere Spargelgerichte

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, Kartoffeln oder Kräuterflädle € 23,90

Portion Stangenspargel mit gegrilltem Lachsfilet zzgl. € 11,00

mit zart rosa gebratenem Rinderfilet überbacken mit Café de Paris Butter zzgl. € 19,90

mit gebratenem Schweineschnitzel oder Putenschnitzel im Knuspermantel zzgl. € 7,90

mit geräucherten und gekochten Schinken zzgl. € 6,90

