



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 Aperitif

Goldene Quitte

Quittenlikör, Orangensaft, Sekt € 7,90

Suppen / Salate / Vorspeisen

Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ € 4,90
Baked baguette with homemade dip



Kraftbrühe mit Kräuterflädle ⁸ € 6,90
Consomme with strips of herb pancakes

Vegan **Schwarzwurzelcremesuppe mit Wurzelchips** € 7,90
Cream of black salsify soup with root chips



Forellencremesuppe mit Fischklößchen ⁸ € 8,90
Trout cream soup with fish dumplings

Kleiner bunter Salatteller ⁸ € 6,50
Mixed salad plate



Alblinsen-Gemüsesalat mit Büffelmozzarella und Ackersalat ⁸ € 14,90
Alb lentil vegetable salad with buffalo mozzarella and field salad

**Bunte Salatplatte mit einem Putenschnitzel im Cornflakes-Mantel,
Chili-Dip und Baguette ⁸** € 19,90
*Mixed salad plate with a turkey escalope coated in cornflakes,
chili dip and baguette*

**Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico mariniert,
Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3,6,8}** € 16,90
Beef carpaccio marinated with balsamic vinegar, arugula and parmesan cheese



Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse € 14,90
mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise
Sausage salad with pickles, cheese strips, onions and bread
„Schweizer Art“ mit Käsestreifen *with cheese strips*
„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst *with black sausage*
„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst
with cheese strips and black sausage

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.

Fleisch

-  **Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat** ^{3,6,8} € 16,90
Homemade swabian ravioli with gravy, melted onions, potato - and leaf salad
-  **„Achalm Triologie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit "Achalm Triology" a homemade swabian ravioli filled with klassischer Füllung classic filling heimischen Wild local game Lachs salmon** ^{3,6,8} € 21,90
-  **Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Lachs auf Blattspinat mit Garnele und Krustentiersoße** ⁸ € 24,90
Homemade swabian ravioli filled with salmon on leaf spinach with shrimp and crustacean sauce
-  **Hausgemachte Maultaschen vom heimischen Wild mit Apfelrotkraut, Preiselbeersauce und gebratenen Albchampignons** ⁸ € 21,90
Swabian ravioli of local venison with red cabbage, cranberry sauce and roasted mushrooms
- Vegi möglich** **Äbler Leise (Linsen) mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saiten-Würstle** € 16,90
Lentils with homemade spaetzle and a pair of string sausages
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein wahlweise mit Pommes frites** ⁸ oder mit einem großen Salatteller ⁸ € 20,90
Breaded escalope of pork optionally with french fries or a big salad plate
-  **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle** ^{8,3} € 25,90
Pork medallions with creamy mushrooms, vegetables and homemade spaetzle
-  **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle** ⁸ € 29,90
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or spaetzle
-  **Rumpsteak vom Weiderind an Pfefferrahmsoße mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin** ⁸ € 32,90
Rump steak on pepper cream sauce with bean-tomato vegetables and potato gratin
- Braten und Medaillon vom Reh mit Wacholdersauce, Albchampignons, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 32,90
Roast and medallion of venison with juniper sauce, mushrooms, apple red cabbage and homemade spaetzle

Fisch



Honauer Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Buttergemüse und Kürbis-Kartoffelpüree ⁸

€ 28,90

Honauer trout fillet "Müllerin Art" with butter vegetables and pumpkin-potato puree



Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸

€ 24,90

Baked honauer trout fillet breaded in white bread with tartar sauce and potato-cucumber salad

Steinbuttfilet in Limonenbutter gebraten mit Zucchini und cremigem Perlgraupenrisotto ⁸

€ 34,90

Turbot fillet fried in lime butter with zucchini and creamy pearl barley risotto

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸** € 15,90
Swabian cheese „spatzle“ with onions and mixed salad plate
- Vegi Spinat-Knödel auf Rote Bete-Gemüse mit Meerrettichsoße und gebratenen Albchampignons ⁸** € 21,90
Spinach dumplings on beet vegetables with horseradish sauce and fried mushrooms
- Vegi Cremiges Schwarzwurzelgemüse mit Kirschtomaten, Kräutern, Flädle und Sesamkartoffeln ⁸** € 21,90
Creamy black salsify vegetables with cherry tomatoes, herbs, pancakes and sesame potatoes
- Vegan Dreierlei Kohlcurry mit Mandelmilch und Basmatireis** € 19,90
Cabbage curry with almond milk served with basmati rice
- Vegan Perlgraupenrisotto mit Mandel-Brokkoli** € 21,90
Pearl barley risotto with almond broccoli

Desserts



Zitronen-Tiramisu mit Stracciatella-Eis vom Lautertal und Limoncello Soße ⁸ € 11,90
Lemon tiramisu with stracciatella ice cream from „Lautertal“ and limoncello sauce



Grenadine Apfel mit Vanillesoße, Vanilleeis vom Lautertal und Karamell Chips ⁸ € 9,90
Grenadine apple with vanilla sauce, vanilla ice cream from „Lautertal“ and caramel chips



„Achalm-Gourmet-Variation“ € 12,90
Crème brûlée, Schokoladenkuchen, Cassis-Sorbet und Espresso ⁸
Crème brûlée, chocolate cake, sorbet and espresso

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Walnüssen ⁸ € 12,90
Small selection of cheeses with fig mustard and walnuts



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.