



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 sommerlichen Aperitif

Limoncello-Spritz

Limoncello, Sekt, Zitrone € 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

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen ⁸ € 7,50
Clear tomato essence with basil ricotta dumplings



Kleiner bunter Salatteller ⁸ € 6,50
Mixed salad plate

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

**Sommersalat mit Holunderblütendressing mariniert,
mit Wassermelone, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und Mozzarella ⁸** € 17,90
*Summer salad marinated with elderflower dressing,
watermelon, cherry tomatoes, pomegranate seeds and mozzarella cheese*

**Bunte Salatplatte mit einem Putenschnitzel im Cornflakes-Mantel,
Chili-Dip und Baguette⁸** € 18,90
*Colorful salad platter with a cornflakes-coated turkey cutlet,
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
	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 Swabian egg noodles</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 spaetzle</i>	€ 28,90
	Wildschweinschnitzel in Sonnenblumenkernpanade mit Kräuternudeln und buntem Salatteller ⁸ <i>Wild boar escalope in sunflower breeding with herb noodles and salad plate</i>	€ 28,90
	Honauer Forellenfilet in Polenta-Panade gebraten, Limetten-Risotto und buntem Salatteller ⁸ <i>Honauer trout fillet fried in polenta breading, lime risotto and salad plate</i>	€ 25,90
Vegan	Maispolenta mit Gemüsecurry und buntem Salatteller <i>Polenta with vegetable curry and mixed salad plate</i>	€ 22,90
Vegi	Gemüse-Crumble aus Auberginen, Zucchini, Tomaten und Fenchel überbacken mit Feta und Kräuterstreusel vorab einen bunten Salatteller ⁸ <i>Vegetable crumble of eggplant, zucchini, tomatoes and fennel baked with feta and herb crumble preceded by a mixed salad plate</i>	€ 22,90
	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

Crème brûlée mit Zitroensorbet und Salat von frischen Erdbeeren ⁸ € 10,90
Crème brûlée with Lemon sorbet and salad of fresh strawberries

Zartschmelzende Schokoecke mit Joghurteis, marinierten Heidelbeeren und frischen Früchten ⁸ € 12,90
Melt-in-the-mouth chocolate corner with yogurt ice cream, marinated blueberries and fresh fruit

„Achalm Erdbeerbecher“ € 10,90
FrISChe Erdbeeren mit Sahne, Vanille- und Erdbeereis ⁸
Achalm strawberry cup
fresh strawberries with vanilla and strawberry ice cream and whipped cream



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.