



# 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

„Frühlings Erwachen“

*Gin, Tonic Water, Rhabarbersaft € 7,90*

# Suppen / Salate / Vorspeisen

- Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip** <sup>8</sup> € 4,90  
*Baked baguette with homemade dip*
-  **Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuter-Grießklößchen** <sup>8</sup> € 6,90  
*Consomme with homemade herb semolina dumplings*
- Vegan** **Bunte Karotten-Frühlingsuppe mit Erbsen-Minzöl-Topping** € 7,90  
*Carrot spring soup with pea and mint oil topping*
-  **Forellencremesuppe mit hausgemachten Fischklößchen** <sup>8</sup> € 8,90  
*Trout cream soup with homemade fish dumplings*
- Vegan möglich** **Kleiner bunter Salatteller** <sup>8</sup> € 6,50  
*Mixed salad plate*
-  **Ceviche vom Bachsaibling mit Avocadocreme und Pflücksalat** € 15,90  
*Ceviche of brook trout with avocado cream and pick lettuce*
- Vegan** **Feldsalat mit Balsamicodressing, Granatapfelkernen und Polentaschnitten** € 14,90  
*Lamb's lettuce with balsamic dressing, pomegranate seeds and polenta slices*
- Vegan** **Wildkräutersalat mit Mango-Avocado Tartar und Nussbrot** € 14,90  
*Wild herb salad with mango avocado tartar and nut bread*
-  **Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot** <sup>2,3,4,8</sup> wahlweise € 14,90  
*Sausage salad with pickles, onions and bread optionally*  
**„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*  
**wahlweise mit Bratkartoffeln** <sup>2</sup> € 3,50  
*optionally with fried potatoes*

**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

## Fleisch



**Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln,  
Kartoffel- und Blattsalat <sup>3,6,8</sup>**

€ 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* <sup>3,6,8</sup>**

€ 21,90



**Hausgemachte Maultaschen vom heimischen Wild mit glasierten  
jungen Möhrchen und einer Preiselbeer-Frischkäsecreme <sup>8</sup>**

€ 21,90

*Swabian ravioli of local vension with glazed carrots and  
a cream of cranberry and cream cheese*



**Paniertes Schnitzel vom Albschwein *oder*  
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste  
wahlweise mit Pommes frites <sup>8</sup>**

€ 20,90

**oder mit einem großen Salatteller und frischem Baguette <sup>8</sup>**

*Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust  
optionally with french fries or a big salad plate and baguette*



**Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons,  
Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <sup>8,3</sup>**

€ 25,90

*Pork medallions with creamy mushrooms, vegetables and homemade spaetzle*



**„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln  
wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle <sup>8</sup>**

€ 29,90

*"Achalm" roast beef with braised onions optionally  
with homemade fried potatoes or homemade spaetzle*



**Rumpsteak vom Weiderind mit Café de Paris Butter überbacken,  
gebratenem Wurzelgemüse und Kartoffelspalten <sup>8</sup>**

€ 32,90

*Rump steak gratinated with café de paris butter, roasted root vegetables  
and potato wedges*

**Cordon Bleu vom Wildschweinrücken mit Preiselbeeren,  
mariniertem Pfannengemüse und Kartoffelspalten <sup>8</sup>**

€ 32,90

*Wild boar saddle filled with cheese and ham with cranberries,  
marinated pan fried vegetables and potato wedges*

## Fisch



**Gebackenes Forellenfilet in Weißbrot paniert  
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat <sup>8</sup>** € 24,90  
*Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce  
and potato cucumber salad*



**Honauer Forellenfilet in Mandelbutter gebraten mit Brokkoli-Röschen  
und Kartoffelspalten <sup>8</sup>** € 28,90  
*Baked honauer trout fillet in almond butter with broccoli rabe and potato wedges*

**Filet vom Skrei in Oliven-Zitronenöl gebraten auf blanchiertem Blattspinat  
mit Tomaten und Kräuterkartoffeln <sup>8</sup>** € 31,90  
*Fillet of skrei fried in olive-lemon oil on blanched spinach leaves with tomatoes  
and herb potatoes*

**Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Lachs auf Blattspinat mit Garnele  
und Krustentiersoße <sup>8</sup>** € 24,90  
*Homemade swabian ravioli filled with salmon on leaf spinach with shrimp  
and crustacean sauce*

## Vegetarisch und Vegan

**Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller <sup>8</sup>** € 15,90  
*Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate*

**Vegi Knuspriges hausgemachtes Kartoffelrösti mit einem Salat von Schafskäse,  
marinierter Roter Bete, Kirschtomaten, Rucola und Feigen <sup>8</sup>** € 19,90  
*Crispy homemade potato hash browns with a salad of feta cheese, marinated beet,  
cherry tomatoes, arugula and figs*

**Vegi „Achalm“- Burger  
Hausgemachtes Brioche-Brötchen belegt mit Portobello, Pesto-Creme  
und mediterranem Gemüse mit Kartoffelspalten <sup>8</sup>** € 15,90  
*"Achalm" Burger - Homemade brioche bun occupied with portobello, pesto cream,  
mediterranean vegetables and potato wedges*

**Vegan Räuchertofu in der Panko-Sonnenblumenkernpanade gebraten  
auf Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln** € 20,90  
*Smoked tofu fried in panko sunflower seed breading on root vegetables  
with rosemary potatoes*

**Vegan Hausgemachtes Süßkartoffel-Curry mit Gemüse der Saison,  
Koriander und Duftreis <sup>8</sup>** € 21,90  
*Homemade sweet potato curry with seasonal vegetables, cilantro and fragrant rice*

## Desserts

**Mousse au chocolate mit Beerensoße und geliertem Früchte-Potpourri <sup>8</sup>** € 9,90  
*Chocolate mousse with berry sauce and jellied fruit potpourri*



**Schwäbische Apfelküchle in Zimt-Zucker mit hausgemachter Vanillesoße und Vanilleeis vom Lautertal <sup>8</sup>** € 8,90  
*Swabian apple fritters in cinnamon-sugar with homemade vanilla sauce and vanilla ice cream from Lautertal*



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

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



**1 Kugel Eis <sup>8</sup>** € 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.