



# 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 erfrischenden Aperitif

### Frühlingserwachen

Gin, Rhabarber – Nektar, Tonic Water € 7,50

(auch Alkoholfrei möglich)

## Suppen / Salate / Vorspeisen

**Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip <sup>8</sup>** € 4,50  
*Baked baguette with homemade dip*



**Kraftbrühe mit Kräuterflädle <sup>8</sup>** € 6,50  
*Beef broth with strips of herb pancakes*

**Cremsuppe vom Spargel <sup>8</sup>** € 6,50  
*cream soup of asparagus*



**Kleiner bunter Salatteller <sup>8</sup>** € 6,50  
*Mixed salad plate*

**Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico mariniert, Rucola und Parmesan<sup>1,2,3,6</sup>** € 15,90  
*Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic vinegar, arugula and parmesan cheese*

**Gebratene Riesengarnelen auf Salat mit Spargel und Erdbeeren <sup>8</sup>** € 20,90  
*fried king prawns on salad with asparagus and strawberries*

**Bunte Salatplatte mit in Sesam gebratenen Putenstreifen,  
Dip mit frischen Gartenkräutern und Baguette<sup>8</sup>** € 18,90  
*Salad platter with turkey strips fried in sesame seeds,  
Dip with fresh garden herbs 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	<b>Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller</b> <sup>8</sup> <i>Swabian chees spaetzle with onions and mixed salad</i>	€ 15,90
	<b>Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, Zwiebeln, Kartoffel – und Blattsalat</b> <sup>3,6</sup> <i>Homemade swabian ravioli with gravy, onions, potato - and leaf salad</i>	€ 14,90
	<b>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes frites und buntem Salatteller</b> <b>oder mit großem Salatteller</b> <i>Breaded escalope of pork with french fries and mixed salad or salad plade</i>	€ 21,90 € 15,90
	<b>Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</b> <sup>8,3</sup> <i>Pork medallions with creamy mushrooms and homemade Swabian egg noodles</i>	€ 25,90
	<b>Rostbraten vom Angus Rind mit geschmorten Zwiebeln, Gemüse, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</b> <sup>8</sup> <i>Roasted Angus beef with onions, vegetables, mixed salad and spaetzle</i>	€ 28,90
	<b>Rosa gebratenes Rinderfilet mit Ofengemüse, Pfefferrahmsoße und Kartoffelgratin</b> <sup>8</sup> <i>Roasted fillet of beef with oven vegetables, pepper cream sauce and potatoes au gratin</i>	€ 35,90
	<b>Honauer Forellenfilet mit Zitrone und Kapern, Kräuterkartoffeln und buntem Salatteller</b> <sup>8</sup> <i>Honauer trout fillet with lemon and capers, herb potatoes and mixed sallat</i>	€ 25,90
Vegan	<b>Cremiges Risotto mit weißem Spargel, Kirschtomaten und Rucola</b> <sup>8</sup> <i>Creamy risotto with white asparagus, cherry tomatoes and arugula</i>	€ 22,90
Vegi	<b>In Pankokruste gebackener Fetakäse mit Kartoffelnocken und mediterranem Gemüse</b> <sup>8</sup> <i>Panko-crusted fried feta cheese with potato gnocchi and mediterranean vegetables</i>	€ 22,90
	<b>Wurstsalat „Schweizer Art“ vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Käsestreifen, Zwiebeln und Steinofenbaguette</b> <sup>2,3,4</sup> <i>Sausage salad „Swiss style“ with pickels, cheese strips, onions and baguette</i>	€ 14,90

## Desserts

**Crème brûlée mit Mangosorbet und Salat von frischen Erdbeeren <sup>8</sup>** € 10,90  
*Crème brûlée with Mango sorbet and salad of fresh strawberries*

**Joghurt-Panna-Cotta mit Beeren und Joghurt-Kirsch-Eis aus dem Lautertal <sup>8</sup>** € 9,90  
*Yogurt panna cotta with berries and yogurt cherry ice cream from Lautertal*

**Achalm Erdbeerbecher** € 10,90  
**frische Erdbeeren mit Sahne, Vanille- und Erdbeereis <sup>8</sup>**  
*Achalm strawberry cup*  
*fresh strawberries with vanilla and strawberry ice cream and whipped cream*



**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.