



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 winterlichen Aperitif

Ramazotti Rosato Mela

Ramazotti Rosato, Apfelsaft, Ginger Ale € 7,50

Suppen / Salate / Vorspeisen

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



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

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen⁸ € 7,50
Pumpkin coconut cream soup with pumpkin seed oil & roasted pumpkin seeds



Kleiner bunter Salatteller ⁸ € 6,50
Mixed salad plate

Gratinierter Ziegenkäsetaler auf knackigem Ackersalat mit Himbeerdressing und frischen Walnüssen € 14,90
Gratinated goat cheese on crispy field salad with raspberry dressing and fresh walnuts

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

Dreierlei vom Saibling mit fein gehobeltem Kohlrabi und einer Kürbiskern-Vinaigrette € 21,90
Three kinds of char with finely shaved turnip cabbage and a pumpkin seed vinaigrette

Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico mariniert, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{1,2,3,6} € 17,90
Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic vinegar, arugula and parmesan cheese

Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4} wahlweise € 14,90
Sausage salad with pickels, 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.

Hauptgänge

Fleisch



Hausgemachte Maultaschen mit Bratensoße, Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat ^{3,6} € 16,90
Homemade swabian ravioli with gravy, onions, potato - and leaf salad

„Achalm Triologie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit € 21,90
"Achalm Trilogy" a homemade swabian ravioli filled with
klassischer Füllung *classic filling*
heimischen Wild *local game*
Albchampignons und frischen Kräutern ^{3,6,8}
mushroom and fresh herb filling



Maultaschen vom heimischen Wild auf cremigem Wirsinggemüse mit gebratenen Albchampignons⁸ € 21,90
Local venison Swabian ravioli on creamy savoy cabbage with 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 Landschwein 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 und hausgemachten Spätzle ^{8,3} € 25,90
Pork medallions with creamy mushrooms and homemade spaetzle



„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit hausgemachten Bratkartoffeln oder Spätzle ⁸ € 29,90
"Achalm" onion roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or spaetzle

Rumpsteak vom Weiderind mit Sellerie-Kartoffel Püree, Bohnengemüse und feiner Portweinsoße € 32,90
Rump steak of pasture-raised beef with celery potato puree, bean vegetables and fine port wine sauce

Geschmorte Ochsenbacke und Medaillon vom Rind an Portweinsoße, dazu Gratinkartoffeln und Bohnengemüse € 32,90
Braised ox cheek and medallion of beef in port wine sauce, served with potatoes au gratin and bean vegetables

Ragout vom Hirsch in Preiselbeerssoße dazu hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut € 28,90
Ragout of deer in cranberry sauce served with homemade spaetzle and apple red cabbage

Fisch



Honauer Forellenfilet „Müllerin Art“ mit Sellerie-Kartoffel Püree und Wurzelgemüse ⁸ € 28,90

Honauer trout fillet "Müllerin Art" with celery-potato puree and root vegetables

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet auf einem Kürbisrisotto garniert mit gebackenem Kürbis € 29,90

Roasted Honauer char filet on a pumpkin risotto garnished with baked pumpkin

Vegetarisch und Vegan

Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ € 15,90
Swabian chees spaetzle with onions and mixed salad plate

Vegi Hausgemachte vegetarische Maultasche mit einer Albchampignonfüllung und einer Kräutersoße ^{3,6,8} € 21,90
Homemade vegetarian ravioli with an mushroom filling and a herb sauce

Vegi Haferbratlinge aus Möhren, Käse und Kräutern dazu Wirsinggemüse und Sellerie-Kartoffel Püree € 22,90
Oatmeal roasts of carrots, cheese and herbs served with savoy cabbage vegetables and celery potato puree

Vegan Karotten-Orangen-Auflauf (Karottenstifte, Lauchscheiben, Orangensaft, Thymian und Mohn) € 19,90
Carrot and orange casserole
Carrot sticks, leek slices, orange juice, thyme, poppy seed

Vegan Wirsingrouladen mit einer Füllung aus Räuchertofu, Walnüsse und Wurzelgemüse mit Kartoffel-Pilz Püree und einer Kräutersoße € 22,90
Savoy cabbage rolls with a filling of smoked tofu, walnuts and root vegetables, with mashed potato mushrooms and a herb sauce

Desserts

Lauwarmes Schokoküchle mit Kaffeemousse und Orangensalat € 10,90
Lukewarm chocolate cake with coffee mousse and orange salad

Eingelegte Cassisbirnen mit Weißwein-Cremetörtchen € 10,90
Pickled cassis pears with white wine cream tartlet

„Achalm“ Flädle mit hausgemachtem Apfelmus, einer Kugel Walnusseis und Rumrosinen (ohne Rumrosinen möglich) € 11,90
„Achalm“ pancake with homemade apple puree, a scoop of walnut ice cream and rum raisins (possible without rum raisins)

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



1 Kugel Eis⁸ € 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.