



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

„SARTI Spritz“





SARTI Rosa, Sekt, Soda, Limette € 8,50

Alkoholfreier Aperitif

„GINGER HOLU“

*Schwarzer Holundersirup, Ginger Ale, Zitronenscheibe,
Minzblätter € 7,00*

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ <i>Baked baguette with homemade dip</i>	€ 4,90
	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herb pancakes</i>	€ 6,90
Vegan	Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskernöl <i>Pumpkin ginger soup with pumpkin seed oil</i>	€ 7,90
Vegan möglich	Kleiner bunter Salatteller ⁸ <i>small mixed salad plate</i>	€ 6,50
	Tartar von gebeiztem Honauer Saiblingsfilet mit Limettenschmand, Forellenkaviar und Gartengurke ⁸ <i>Tartar of pickled Honau char filet with lime sour cream, trout caviar and garden cucumber</i>	€ 15,90
	Feldsalat mit Süßkartoffelvinaigrette mariniert dazu Granatapfel- Kerne und Hokkaido Kürbis <i>Lamb's lettuce marinated in sweet potato vinaigrette with pomegranate seeds and Hokkaido pumpkin</i>	€ 14,90
	Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan ^{1,2,3,6} <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 16,90
	Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise <i>Sausage salad with pickels, onions and bread optionally</i> „Schweizer Art“ mit Käsestreifen with cheese strips „Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst with black sausage „Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst <i>with cheese strips and black sausage</i>	€ 14,90
	zusätzlich mit Bratkartoffeln ² <i>Additionally with fried potatoes</i>	€ 3,50

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



Gebratene hausgemachte Maultaschen, mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Blattsalate^{3,6,8} € 16,90
Fried homemade Maultaschen, with onion melt, potato salad and leaf salads



„Achalm Trilogie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit € 21,90
"Achalm Trilogy" a homemade swabian ravioli filled with
klassischer Füllung *classic filling*
heimischem Wild *local vension*
Ricotta -Meerrettich *Ricotta-horseradish*^{3,6,8}



Hausgemachte Maultaschen von heimischem Wild mit frischen € 23,90
Kräuterseitlingen auf cremigem getrüffeltem Wirsinggemüse⁸
Home-made Maultaschen of domestic game with fresh herb mushrooms on creamy truffled savoy cabbage vegetables



Äbler Leisen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle (auch vegetarisch möglich) € 16,90
Äbler Leisen with homemade spaetzle and sausages (vegetarian also possible)



Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder € 20,90
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste
wahlweise mit Pommes frites⁸
oder mit einem großen Salatteller⁸
Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust optionally with french fries or a big salad plate



Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle⁸ € 25,90
Medallions of country pork with creamy Alb mushrooms autumn vegetables and homemade spaetzle



Rumpsteak zart rosa gebraten vom Weiderind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Rosmarinkartoffeln und Bohnen Gemüse⁸ € 32,90
Rump steak medium roasted with onion mustard crust served with rosemary potatoes and beans vegetables



„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln € 29,90
wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle⁸
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle



Medaillons vom Hirschrücken in Walnusskruste mit Wacholdersoße, Preiselbeeren, Rosenkohl und Kartoffelpüree⁸ € 32,90
Medallions of venison back in walnut crust with juniper sauce, cranberries, brussels sprouts and mashed potatoes



Achalm Burger: hausgemachte Brioche und Wildschweinpatty, Wildkräutersalat, gebratene Pilze, Preiselbeeren. Serviert mit Pommes frites und Trüffelmayonnaise € 19,90
Achalm Burger: homemade brioche, and wild boar patty, wild herb salad, roasted mushrooms, cranberries. Served with fries and truffle mayonnaise.

Fisch



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸**
*Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce
and potato cucumber salad*

€ 24,90



**Honauer Forellenfilet in Mandelbutter gebraten dazu Broccoli und
Kräuterkartoffeln ⁸**
*Honauer trout fillet fried in almond butter served with broccoli and
herb potatoes*

€ 28,90



**Filet vom Lachs und eine Lachs-Maultasche auf jungem Blattspinat mit
Beurre blanc und Jasminreis ⁸**
*Fillet of salmon and one salmon maultasche on young spinach leaves with
Beurre blanc and jasminerice*

€ 31,90

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸** € 15,90
Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate
- Vegi Rote Beete Carpaccio mit Walnussdressing mariniert dazu eine Ricotta-
Meerrettich-Maultasche und Honig-Schalotten ⁸** € 19,90
*Beet carpaccio marinated with walnut dressing served with a ricotta-horseradish
maultasche and honey shallots*
- Vegan Gebratene Aubergine mit Thain -Joghurtsoße (vegan) dazu Pistazien
Couscous⁸** € 19,90
Roasted eggplant with Thain yogurt sauce (vegan) served with pistachio couscous
- Vegan Cremiges Risotto vom Hokkaido Kürbis mit Zuckerschoten und mariniertem
Rucola** € 17,90
Creamy risotto of Hokkaido pumpkin with snow peas and marinated arugula

Desserts

- In Cassis eingelegte Birne
mit einer Mousse von dunkler Schweizer Schokolade⁸** € 10,90
Pear pickled in cassis with a mousse of dark Swiss chocolate
- Terrine von der Zwetschge mit Zimtsahne und Mandeleis⁸** € 9,90
Terrine of plum with cinnamon cream and almond ice cream
- Zwei süße Flädle mit in Calvados glasierten Apfelscheiben
und geröstetem Mandeleis⁸** € 9,90
*Two sweet Flädle with apple slices glazed in Calvados
and roasted almond ice cream*
- „Achalm-Gourmet-Variation“** € 12,90
Schokoküchle, Zwetschgensuppe, Joghurt Panna Cotta und Espresso⁸
Chocolate cake, plum soup, yogurt panna cotta and espresso
-  **Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof** € 16,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
*Regional cheese plate from Altschulzenhof
("Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie")*
-  **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.