



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 € 4,90
Baked baguette with homemade dip
-  **Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle** ⁸ € 6,90
Consomme with homemade herb pancakes
- Vegan** **Kürbis-Kokoscreme Suppe mit Ingwerschaum** € 7,90
Pumpkin coconut cream soup with ginger foam
- Vegan möglich** **Kleiner bunter Salatteller** ⁸ € 6,50
small mixed salad plate
- Carpaccio von der Roten Bete in Apfelvinaigrette mariniert mit Walnüssen und Feldsalat** ⁸ € 14,90
Carpaccio of beet marinated in apple vinaigrette with walnuts and lamb's lettuce
-  **Wildkräutersalat mariniert mit Kürbiskernöl dazu glasierte Birnenspalten und getrockneten Aprikosen** € 14,90
Wild herb salad marinated in pumpkin seed oil with glazed pear wedges and dried apricots
-  **Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan** ^{1,2,3,6} € 16,90
Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese
-  **Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot** ^{2,3,4,8} 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*
zusätzlich mit Bratkartoffeln ² € 3,50
Additionally 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** ^{3,6,8} € 16,90
Homemade Maultaschen with gravy, melted onions, potato and leaf salad
-  **„Achalm Trilogie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit „Achalm Trilogy“ a homemade swabian ravioli filled with klassischer Füllung classic filling heimischem Wild local venison Spinat-Pilz Spinach mushroom** ^{3,6,8} € 21,90
-  **Hausgemachte Maultaschen vom heimischen Wild mit frischen Steinpilzen, feiner Rehrotweinsauce und frischem Feldsalat** ⁸ € 23,90
Homemade Maultaschen of local venison with fresh porcini mushrooms, fine venison red wine sauce and fresh lamb's lettuce
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit Pommes frites ⁸ oder mit einem großen Salatteller ⁸** € 20,90
Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust optionally with french fries or a big salad plate
-  **Rumpsteak zart rosa gebraten vom Weiderind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Rosmarinkartoffeln und Bohnen Gemüse** ⁸ € 32,90
Rump steak medium roasted with onion mustard crust served with rosemary potatoes and beans vegetables
-  **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle** ⁸ € 29,90
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle
-  **Medaillons und Ragout vom Reh mit glasierten Weintrauben, Wacholdersauce, hausgemachtes Kürbis-Kartoffel Püree und Broccoli in Mandelbutter** ⁸ € 32,90
Medallions and ragout of venison with glazed grapes juniper sauce served with pumpkin-potato puree and broccoli in almond butter
-  **Medaillons vom Landschwein mit glasierten Äpfeln, Calvados-Rahmsauce, herbstlichen Gemüse und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 25,90
Medallions of country pork with glazed apples in Calvados cream sauce autumn vegetables and spaetzle

Fisch



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸** € 24,90

*Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce
and potato cucumber salad*



**Honauer Forellenfilet in Maisgrieß Kruste gebraten auf cremigem Risotto
mit Hokkaido Kürbis ⁸** € 28,90

*Honauer trout fillet fried in corn semolina crust on creamy risotto
with Hokkaido pumpkin*

**Filet von der Dorade mit gebratener Garnele und Krustentiersoße auf jungem
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln ⁸** € 33,90

*Fillet of gilthead , fried shrimp , shellfish sauce on young spinach leaves with
rosemary potatoes*

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 Hausgemachte Maultasche mit Spinat-Pilzfüllung, Schmelzzwiebeln und
Rotweinsoße ⁸** € 15,90
*Homemade Maultasche with spinach-mushroom stuffing, melted onions and red
wine sauce*

**Vegan Gebratene Polentataler in der Kürbiskernpanade auf frischem
Filderspitzkraut in Curry-Kokossoße ⁸** € 19,90
*Fried polenta in pumpkin seed breading on fresh Filderspitzkraut in curry-coconut
gravy*

**Vegan Cremiges Risotto vom Hokkaido Kürbis mit Zuckerschoten und mariniertem
Rucola** € 17,90
Creamy risotto of Hokkaido pumpkin with snow peas and marinated arugula

**Vegi „Achalm“ Burger: hausgemachtes Brioche Brötchen belegt mit Patty von der
Kidneybohne,
Rucola, gebratenes Gemüse, Guacamole
Serviert mit Süßkartoffel Pommes und Baba Ghanoush** € 18,90
*Achalm Burger: homemade Brioche Brötchen belegt mit Patty von der
Kidneybohne,Rucola, gebratenes Gemüse, Guacamole
Serviert mit Süßkartoffel Pommes und Baba Ghanoush*

Desserts

- Mousse von Zitrusfrüchten, Frischkäse und Gin auf einem Biskuit serviert mit saftigem Orangensalat⁸** € 10,90
Mousse of citrus fruits, cream cheese and gin on a sponge cake served with juicy orange salad
- Cappuccino-Parfait mit Zwetschgenröster und einer Sahnehaube⁸** € 8,90
Cappuccino parfait with plum roast and a cream topping
- 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.