



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Speisekarte

„Erleben Sie beim Feiern, Schlemmen, Tagen und Übernachten das stilvolle Ambiente und unser begeisterndes 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 Lemon Spritz“

Sarti, Bitter Lemon, Sekt

€ 8,50

Alkoholfreier Aperitif

„Virgin Achalm Spritz“

Blutorangen-, Maracujasaft, Mandelsirup, Bitter Lemon

€ 7,90

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ <i>Wood fired oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
Vegan	Kürbiscremesuppe mit Limetten-Ingwerschaum <i>Pumpkin cream soup with lime and ginger foam</i>	€ 7,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ⁸ (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegi	Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette ⁸ <i>Large salad plate with lettuce, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€14,90
Vegan	Ackersalat mariniert in Kürbiskerndressing mit getrockneten Aprikosen und Birnenspalten <i>Field salad marinated in pumpkin seed dressing with dried apricots and pear slices</i>	€ 14,90
Vegi	Panna Cotta von Alpkäse mit Wildkräutersalat ⁸ <i>Panna cotta made with swabian cheese and wild herb salad</i>	€ 15,90
Vegi	Marinierter Hokkaido Kürbis mit karamellisiertem Ziegenkäse ⁸ <i>Marinated Hokkaido pumpkin with caramelized goat cheese</i>	€ 16,90
	Carpaccio vom Weiderind, mariniert mit Balsamicoreme und Olivenöl dazu Rucola und Parmesan ^{1,2,3,6,8} <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 18,90

Hauptgänge

Fleisch

- Gebratenes Filet vom Landschwein mit Pilz- Rahmsoße, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle**⁸ € 29,90
Fillet of pork with mushroom cream sauce, with market vegetables and homemade spaetzle
- Achalm Burger: hausgemachtes Kürbisbrötchen mit Wildfleischpatty, Wildkräutersalat, Chutney von Preiselbeer und roter Zwiebel mit Pommes und Sauerrahm Dip**⁸ € 23,90
Achalm Burger: homemade pumpkin buns with game meat patty, wild herb salad, cranberry and red onion chutney, fries with sour cream dip
- Regionales Wild: Ragout vom Wildschwein in Wacholderbeerensoße mit hausgemachten Spätzle und Wirsinggemüse**⁸ € 33,90
Regional game: Wild boar ragout in juniper berry sauce with homemade spaetzle and savoy cabbage
- Maultaschen mit Wildfleischbrät gefüllt, Bratenjus, gebratenen Pilzen und Wirsinggemüse**⁸ € 26,90
Maultaschen filled with game meat, gravy, fried mushrooms, and savoy cabbage
- Lammrolle mit Gemüse-Semmelfüllung, Kartoffelpüree, Marktgemüse und Thymiansoße**⁸ € 32,90
Lamb roll stuffed with vegetables and breadcrumbs, mashed potatoes, vegetables and thyme sauce

Fisch



- Honauer Forellenfilet gegrillt auf Paprika-Tomatengemüse und Rosmarin-Kartoffeln**⁸ € 29,90
Honau trout fillet grilled on bellpepper- tomato vegetables and rosemary potatoes
- Lachsfilet im Sesammantel mit Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi**⁸ € 32,90
Salmon fillet in a sesame crust with mashed potatoes and creamed turnip cabbage

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Spätzle**⁸ € 17,90
Swabian lentils with homemade spaetzle
auf Wunsch mit Saitenwürstchen / *with sausages on request* € 18,90
- Vegi Maultaschen mit Kürbisfüllung und Wirsinggemüse**⁸ € 20,90
Maultaschen stuffed with pumpkin and savoy cabbage
- Vegan Kürbis-Kartoffelragout mit gebackenem Tofu** € 20,90
Pumpkin and potato ragout with baked tofu

Desserts

Kürbis-Cheesecake mit Feigen-Birnenragout ⁸

Pumpkin cheesecake with fig and pear compote

€ 11,90

Schokomousse- Törtchen gefüllt mit zweierlei Mousse und Karamellkern ⁸

Chocolate mousse tartlets filled with two types of mousse and a caramel center

€ 11,90

Käseteller ⁸

Variation von Weich- und Hartkäse mit Trauben, Butter und Baguette

Variation of soft and hard cheese with grapes, butter and baguette

€ 12,90



1 Kugel Eis ⁸

1 scoop ice cream

€ 2,40



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.

Achalm. Klassiker

	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
	Achalm. Probiererle	€ 7,90
	1 Hausgemachte Maultasche mit Bratenjus, Kartoffelsalat und Blattsalat <i>1 Homemade Swabian Raviolo with gravy, potato salad and leaf salad</i>	
	Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel ^{3,6,8} <i>Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage</i>	
	- geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat <i>braised in broth with potato salad and lettuce</i>	€ 18,90
	- an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat <i>with gravy, onion glaze, potatoesalat and lettuce</i>	€ 18,90
	- überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i>	€ 19,90
Vegi	Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ <i>Cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate</i>	€ 17,90
	Paniertes Schnitzel vom Schwein oder	
	Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit	
	- Pommes frites und buntem Salatteller ⁸	€ 23,90
	- einem großen Salatteller ⁸	€ 19,90
	<i>Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds optionally with french fries or large salad</i>	
	Achalm. Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle ⁸ <i>"Achalm" roast beef with sauteed onions</i> <i>with homemade pan fried potatoes or homemade spaetzle</i>	€ 31,90
	Wurstsalat von gebackenem Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise <i>Sausage salad with pickels, onions and bread optionally</i>	€ 16,90
	„Schweizer Art“ mit Käsestreifen <i>with cheese strips</i>	
	„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst <i>with black pudding</i>	
	„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst <i>with cheese strips and black pudding</i>	
	zusätzlich mit Bratkartoffeln ² <i>Additionally with pan fried potatoes</i>	€ 3,90