



# 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

### „Achalm Spritz“

*Aperol, Apricot-Brandy, Maracujasaft, Vanillesirup, Soda*  
€ 8,50

### *Alkoholfreier Aperitif*

*Gin Alkoholfrei, Maracujasaft, Mangosaft, Vanillesirup, Soda*  
€ 7,90

# Suppen / Salate / Vorspeisen

	<b>Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip</b> <sup>8</sup> <i>Wood fired oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
	<b>Pfifferling Cremesuppe</b> <sup>8</sup> <i>Chanterelle cream soup</i>	€ 7,90
Vegi	<b>Kleiner bunter Salatteller</b> <sup>8</sup> (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegi	<b>Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette</b> <sup>8</sup> <i>Large salad plate with leaf salads, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€14,90
Vegan	<b>Marinierte Pfifferlinge mit bunten Blattsalaten</b> <i>Marinated chanterelles with colorful leaf salads</i>	€ 15,90
Vegi	<b>Bruschetta Trio, Tomaten / Pilze / Ziegenkäse auf geröstetem Weißbrot</b> <sup>8</sup> <i>Bruschetta trio, tomatoes / mushrooms / goat's cheese on toasted white bread</i>	€ 16,90
	<b>Hausgebeizter Lachs mit Limetten-Schmand, Mangoperlen und Salatbouquet</b> <sup>8</sup> <i>Home-pickled salmon with lime sour cream, mango pearls and salad bouquet</i>	€ 18,90
	<b>Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamicocreme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan</b> <sup>1,2,3,6,8</sup> <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 18,90

# Hauptgänge

## Fleisch

**Filet vom Landschwein mit Pilz-Frischkäsefüllung in Rahmsoße, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle<sup>8</sup>** € 29,90

*Fillet of country pork with mushroom and cream cheese filling in cream sauce, with market vegetables and homemade spaetzle*

**Achalm Burger: hausgemachte Brioche mit Rindfleischpatty, gegrillte Pfifferlinge, Wildkräutersalat, hausgemachter Cocktailsauce und Pommes mit Trüffelmayonnaise<sup>8</sup>** € 23,90

*Achalm Burger: homemade brioche with beef patty, grilled chanterelles, wild herb salad, homemade cocktail sauce and fries with truffle mayonnaise*

**Rehschnitzel in Kürbiskern-Nusspanade mit Birnensalat, Preiselbeeren und Cranberry-Brot<sup>8</sup>** € 32,90

*Venison Schnitzel in pumpkinseeds-nut breading with pear salad, cranberries and cranberry bread*

**Geschmorte Kalbsbäckchen mit gebratenem Serviettenknödel und Marktgemüse<sup>8</sup>** € 30,90

*Braised veal cheeks with fried bread roll dumplings and vegetables*

## Fisch



**Honauer Forellenfilet gegrillt mit Kräuter-Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse<sup>8</sup>** € 29,90

*Grilled Honau trout fillet with wild garlic mashed potatoes and spring vegetables*



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat<sup>8</sup>** € 27,90

*Baked honauer trout fillet coated with breadcrumbs, homemade remoulade and potato cucumber salad*

**Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Krustentiersoße und Pfifferlingragout<sup>8</sup>** € 23,90

*Homemade salmon raviolo with crustacean sauce and Chanterelle ragout*

## Vegetarisch und Vegan

**Vegi Pfifferling-Ragout mit gebratenem Serviettenknödel<sup>8</sup>** € 20,90  
*Chanterelle ragout with fried bread roll dumplings*

**Vegi Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Rucola** € 20,90  
*Fine tagliatelle with chanterelles, cherry tomatoes and rocket*

**Vegan Spinat-Kichererbsencurry mit Wildreis** € 20,90  
*Spinach and chickpea curry with wild rice*

## Desserts

- Himbeertörtchen mit Heidelbeersöße, Salzkaramell und Sahne** <sup>8</sup>  
*Raspberry tartlets with blueberry sauce, salted caramel and cream* € 11,90
- Zitronen-Buttermilch Parfait mit Beerenragout und Sahne** <sup>8</sup>  
*Lemon buttermilk parfait with berry ragout and cream* € 10,90
- Käseteller** <sup>8</sup>  
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** <sup>8</sup>  
*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

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