



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Apéritif

Glas Achalm Rosé Sekt „fruchtig frisch“	€ 4,60
Glas Bouvet Ladubay, Crémant de Loire AOC	€ 5,90
Lillet-Berry – das spritzige „In-Getränk“	€ 6,30
Hugo - mit hausgemachtem Holunderblütensirup - erfrischend	€ 5,90
Hugo alkoholfrei - mit hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 5,10
Aperitivo Rosato Mio ¹	€ 6,50

Heiße Suppen

Kräftige Brühe vom Rind mit Flädle und Schnittlauch ⁸	€ 5,20
Krustentiercremesuppe mit Zitronengras ⁸	€ 6,50
Kartoffelcremesuppe mit gebratener Garnele ⁸	€ 6,80

Knackige Salate

* Bunter Salatteller	€ 5,60
* Feldsalat mariniert mit weißem Balsamicoessig <i>dazu Birnen und getrocknete Aprikosen</i>	€ 8,50
Bunte Salatplatte mit in Sesam gebratenen Putenbruststreifen <i>Kräuterdipp und Baguette ⁸</i>	€ 14,90
* Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse <i>und Apfel-Kresse-Salat</i>	€ 11,90

Vorspeisen

Achalm Probiererle: eine hausgemachte geschmelzte Maultasche <i>mit Bratensoße und Kartoffelsalat ⁸</i>	€ 6,80
In Café de Paris Butter gebratene Schnecken <i>auf Filderkraut ^{2,8}</i>	€ 9,80
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Olivenöl mariniert <i>dazu Rucola, Parmesanflocken und Stangenweißbrot ^{1,2,3,6}</i>	€ 12,90
Duo vom Lachs mit Limonenschmand <i>kleinem Kartoffelrösti und Pflücksalat ⁸</i>	€ 14,90

Liebe Gäste, in manchen unserer Lebensmittel sind Zusatzstoffe.

Unsere Lebensmittelkennzeichnung erhalten Sie jederzeit auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern.

* vegetarisch kleine Portion: 12% Nachlass

1= Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 6= Schwärzungsmittel; 8= Milcheiweiß; * = Kurkuma





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel
- *geschmelzt in der Brühe mit gemischtem Salat* ₈ € 14,90

- *an Bratensoße mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat* _{3; 6} € 14,90

Maultaschen auf Schnittlauchsoße mit glasierten Kirschtomaten ₈ € 16,90

Die Maultaschen von der Achalm zum Mitnehmen, vakuumiert, Stück € 1,50

✿ Cremiges Risotto mit frischen Albchampignons
Zuckerschoten, Rucola und Parmesan, dazu ein Salatteller ₈ € 18,90

- *zusätzlich mit gebratenen Garnelen* € 23,90

✿ Gebackener Fetakäse auf venezianischem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln ₈ € 18,90

✿ Nudeltaschen, mit Pilzen gefüllt, an Schnittlauchsoße und Parmesan
dazu ein Salatteller ₈ € 19,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites und gemischtem Salatteller ₈ € 18,50

Zarte Putenschnitzel im Knuspermantel mit Chili Dipp _{1; 2; 3}
dazu Pommes frites und Salatteller € 19,90

Medaillons vom Landschwein an Pfefferrahmsoße
hausgemachte Spätzle oder Krokette und Salatteller* _{3; 8} € 21,90

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße
dazu Kräuterkartoffeln und ein Salatteller ₈ € 24,90

Rostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Butterzwiebeln
hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller* ₈ € 25,90

Geschmortes Bäckle und Medaillons vom Kalb
serviert mit Kartoffelpüree und einem Salatteller _{3; 8} € 28,90

Rosa gebratener Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken
mit Gratinkartoffeln und Salatteller ₈ € 32,90

Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsoße
Gratinkartoffeln und Salatteller ₈ € 33,90

✿ vegetarisch kleine Portion: 12% Nachlass

1= Farbstoff; 2= Konservierungsstoffe; 3= Antioxidationsmittel, 6= Schwärzungsmittel; 8= Milcheiweiß; * Kurkuma





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Aus See und Meer

Gebratenes Filet vom Winterkabeljau auf Rote Beete Gemüse
mit Meerrettichsoße und Kräuterkartoffeln 8 € 26,90

Gebratenes Lachsfilet und Jakobsmuschel
an Krustentiersoße, dazu Blattspinat und Jasminreis 8 € 29,90

Aus heimischen Wäldern

Rehbraten an Wacholdersoße mit cremigen Albchampignons
hausgemachte Spätzle und Salatteller* 8 € 22,90

Schnitzele vom Wildschwein in Rosmarinpanade
mit Preiselbeeren, gebratenen Pilzen und Kartoffelpüree 8 € 28,90

Unsere Dessertempfehlung

1 Nocke Schokoladenmousse mit Sahne 8 € 4,90

Cassis-Quark-Törtchen
mit Passionsfruchtsoße und Meringe 8 € 7,90

Crème brûlée mit Tonkabohne und Früchten 8 € 7,90

Taleggio (italienischer Weichkäse) mit hausgemachten Chutneys und Trauben
dazu Stangenweißbrot 8 € 8,90

☼ vegetarisch

kleine Portion: 12% Nachlass

8= Milcheiweiß

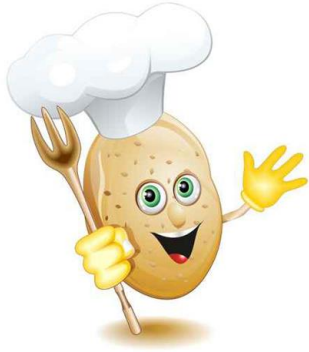
* Kurkuma





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT



Für unsere kleinen Gäste

(Kinder bis 10 Jahre)

Portion Spätzle mit Soße	€ 4,90
Portion Pommes Frites <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	€ 4,90
Feine Bandnüdele mit Tomatensoße	€ 4,90
Drei Reibekuchen mit Apfelkompott	€ 5,50
Hausgemachte süße Pfannkuchen <i>entweder mit Apfelmus oder gefüllt mit Nutella</i>	€ 5,50
Putenschnitzel natur mit Rahmsauce und Kroketten	€ 7,90
Kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken <i>mit Pommes Frites und Ketchup</i>	€ 7,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Herzhafte Vesper ab 18:00 Uhr

Wurstsalat „Schwäbische Art“ ^{2,3} <i>mit feinem Fleischkäse, Schwarzwurst, Zwiebeln Essiggurken und frischem Landbrot</i>	€ 12,50
Wurstsalat „Schweizer Art“ ^{2,3} <i>mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot</i>	€ 12,50
Wurstsalat „Deluxe“ ^{2,3} <i>mit feinem Fleischkäse, Emmentaler Käsestreifen, Schwarzwurst Zwiebeln, Essiggurken und frischem Landbrot</i>	€ 12,90
Schwarzwälder Schinkenteller ⁵ <i>mit Essiggurke, Butter und Landbrot</i>	€ 13,50

Warme Vesper

Teller Saure Kutteln in Trollingersößle <i>mit Landbrot mit Bratkartoffeln</i>	€ 11,50 € 15,50
Gebratener Leberkäse ^{2,3} mit geschmolzenen Butterzwiebeln <i>und Brot oder hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 10,90 € 13,90
Hausgemachte Fleischküchle <i>mit schwäbischem Kartoffelsalat und knackigen Blattsalaten</i>	€ 14,90
✱ Herzhafte Käsespätzle ⁸ <i>mit geschmolzenen Butterzwiebeln und buntem Salatteller</i>	€ 14,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken <i>mit hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	€ 14,90
Feine Alblinsen mit hausgemachten Spätzle <i>und 1 Paar Saitenwürstle^{2,3}</i>	€ 14,90

✱ vegetarisch kleine Portion: 12% Nachlass
2= Konservierungsstoffe; 3= Antioxidationsmittel; 5= Schwefeldioxid; 8= Milcheiweiß





ACHALM.






HOTEL & RESTAURANT

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Peterstaler Gourmet Medium	0,25 € 2,50	0,5l € 3,90	0,75l € 5,10
Black Forest Still	0,25 € 2,50	0,5l € 3,90	0,75l € 5,10

Softgetränke

Coca-Cola ^{1,9}			0,33l € 3,40
Coca-Cola light ^{1,9}			0,33l € 3,40
Coca-Cola zero ^{1,9}			0,33l € 3,40
Mezzo-Mix ^{1,3,9}			0,33l € 3,40
Fanta ^{1,3}			0,33l € 3,40
Almdudler Alpenkräuterlimonade ¹			0,35l € 3,60
Zitronenlimonade ³		0,2l € 2,30	0,4l € 3,40
Bitter Lemon ^{3,10} / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰		0,2l € 2,60	0,4l € 3,80

Säfte/ Schorlen

Apfelsaft aus der Region	0,2l € 2,60	0,4l € 3,90
Schorle von hausgemachtem Holunderblütensirup	0,2l € 2,50	0,4l € 3,80

Burkhardt Säfte

Orangensaft, Schwarzer Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar, Maracuja-Nektar	0,2l € 2,60	0,4l € 3,90
--	-------------	-------------

Gerne Servieren wir Ihnen alle Säfte auch als Schorle

Alkoholhaltige Getränke

Biere/ Most

Zwiefalter Klosterbräu Pils vom Fass	0,3l € 3,30	0,5l € 4,20
Zwiefalter Klosterbräu Export vom Fass	0,3l € 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen naturtrüb vom Fass	0,3l € 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Kristallweizen / Flasche		0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu kleiner Abt / Flasche		0,33l € 3,60
Zwiefalter Klosterbräu Urweizen / Flasche		0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Hefeweizen alkoholfrei vom Fass	0,3l € 3,30	0,5l € 4,10
Zwiefalter Klosterbräu Pils alkoholfrei / Flasche		0,33l € 3,60
Radler „süß oder sauer“	0,3l € 3,30	0,5l € 4,10
Schwäbischer Apfelmot / Mostschorle	0,25l € 2,90	0,5l € 3,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Offene Weine

Weißweine 0,2 l

Gutedel trocken QbA - Markgräfler Land
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl Baden
Von großer Finesse mit seinen Aromen in denen sich Blüten- und Früchtenoten mit mineralischem Charakter und Frische am Gaumen verbinden € 5,20

Riesling feinherb QbA - Dürrenzimmern
Weinkonvent Dürrenzimmern
Feinfruchtig erfrischend, anregend, harmonisch € 5,20

Pinot Grigio Villa Rocca trocken
Italien, Veneto IGT
Zarter Duft, Aromenspiel von Äpfeln und Mirabellen und milder Frische € 5,40

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst, feinherb QbA - Eichstetten
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden
Intensives Rosé, schöne Kirschfrucht und Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren € 5,20

Rosé trocken, La Vicomte
Frankreich, Languedoc
Zarter Duft nach reifen Früchten und viel saftige Frucht am Gaumen € 5,40





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Offene Weine

Rotweine 0,2 l

Trollinger mit Lemberger feinherb QbA
Weinkonvent Dürrenzimmern
Harmonisch, vollmundig, rund, gefällig € 5,40

Spätburgunder trocken QbA – Eichstetten
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden
Feine reife Frucht, füllig, harmonisch, gute Balance und Länge € 5,40

Tempranillo Crianza DO trocken
Spanien, Navarra
Saftige Waldbeerfrucht, Kakao, anspruchsvoll mit schöner Länge € 5,60

Merlot Delle Venezie trocken – Endrizzi
Italien, Veneto IGT
Dichter Aromaschmelz, erinnert an Kirschen, ist weich und
saftig kraftvolle Struktur mit üppiger Frucht, aromatisch mit
schöner Länge € 5,60

Primitivo Salento
Kräftiger Rotwein
Reiche Frucht nach Waldbeeren, Rosmarin und Thymian
Zurückhaltende Säure € 5,60

Schorle rot oder weiß
0,2 l aus Württemberger Wein € 3,50

Alle offenen Weine schenken wir auch als 0,1 l aus € 3,20

