



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie uns das Vertrauen entgegenbringen, Ihren besonderen Tag bei uns zu feiern.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü – und Buffetvorschläge, sowie einige Informationen.

Sollte das richtige Menü nicht dabei sein, scheuen Sie sich nicht uns anzusprechen. Gerne beraten wir Sie individuell.

Für Fragen & Wünsche stehen wir und unser Team Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Dollinger

Ansprechpartner: Corina Scholz und Corina Rieck

Telefon: 07121.482 0

Fax: 07121.482-100

E-Mail: info@achalm.com



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Unsere Menüs bieten wir ab 10 Personen an

Schwäbisch und gut

Menü 1

Knackig bunte Blattsalate der Saison
mit Croûtons und gerösteten Kernen

Ofenfrischer Schweinebraten in der Kräuterkruste
an Trollingersöble mit bunter Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle

Fruchtige Rote Grütze mit geschlagener Sahne
und Lautertal-Vanilleeis

30,90 €

Menü 2

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Bunter Salatteller

Gemischter Braten vom Rind und Schwein
in feinem Rotweinsöble, mit hausgemachten Spätzle
Semmelknödel und frischem Marktgemüse

Hausgemachte Bayrische Crème
an Himbeersöble und Früchten

38,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Menü 3

Schwäbische Festtagssuppe
mit feinen Kräuterflädle, Klößchen und Maultaschenstreifen

Knackige Blattsalate an Himbeerdressing
mit Croûtons, würzigen Speckstreifen und Kirschtomaten

Zarter Kalbsrahmbraten auf buntem Gemüse und Butternudeln

Hausgemachtes Parfait von gerösteten Mandeln und Schokosplittern
mit frischen Früchten

45,50 €

Menü 4

Kraftbrühe vom Rind mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln

Bunter Salatteller

Zartes Filet vom Landschwein am Stück gebraten mit
Calvadosrahmsoße, frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Vanilleparfait
auf Beerencocktail mit Früchtegarnitur

39,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Immer beliebt

Menü 5

Schaumiges Spinatcremesüppchen mit gebratener Riesengarnele

Terrine von Tomaten und Mozzarella
an kleinem Salatbouquet und altem Balsamico

Saftiges Filet vom Landschwein im Schinkenmantel
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Himbeer-Panna Cotta mit Vanillesoße

45,90 €

Menü 6

Feines Kartoffelsüppchen mit bunten Gemüsewürfeln
und Croûtons

Knackige Blattsalate an Balsamicodressing
Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Zartes Mais-Poulardenbrüstchen gefüllt mit frischen Kräutern
auf Ratatouille und Kartoffelpüree

Crème Brûlée mit fruchtigem Sorbet

43,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Menü 7

Leichtes Kartoffelsuppe mit Kräutersahne

Bunter Salatteller

Zarter rosa gebratener Kalbstafelspitz auf frischem Marktgemüse
an leckerem Rotweinsößle, mit hausgemachten Spätzle

Feines Vanilleparfait an Beerencocktail und frischen Früchten

43,90 €

Menü 8

Achalmteller

(Feine Variation aus unserer Vorspeisenküche)

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bénaise
auf mediterraner Gemüse garnitur
und Kartoffelgratin

Hausgemachte Mousse von dunkler Schokolade
an frischen Früchten

46,50 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Menü 9

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing

Klare Tomatenessenz mit feinen Basilikumklößchen

Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück auf grünen Bohnen
und leckerem Kartoffelgratin

Erfrischendes Erdbeersorbet im Glas serviert
mit Riesling Sekt

49,90 €

Wild aus heimischer Jagd

Menü 10

Knackiger Feldsalat oder Blattsalate mit Kartoffeldressing
Speckstreifen und Croûtons

Portwein-Rahmgeschnetzeltes aus der Rehkeule
auf feinem Wirsinggemüse oder Marktgemüse und Kartoffelkrusteln

Hausgemachtes Amarettiniparfait an Sauerkirschragout

42,50 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Menü 11

Consommé vom Rindertafelspitz mit Kräuterklößchen und Sherry

Bunter Salatteller

Zarter Rehbraten mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle
und Apfelrotkraut oder Marktgemüse

Fruchtiges Zwetschgensüppchen mit Vanilleeis

43,90 €

Mal etwas mit Fisch

Menü 12

Duett vom geräucherten Lachs und Tatar
an kleinem Salatsträußchen
mit Senf-Dill Soße und Baguette

Feine Fischsuppe mit Safran und frischen Gartenkräutern

Filet von Lachs und Zander auf Blattspinat
mit feinen Butterkartoffeln und SafransöÙle

Fruchtige Mascarpone-Orangencreme
mit Orangensalat

52,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Vegetarisch

Menü 13

Tomatencremesüppchen mit Basilikumsahne

Feine bunte Blattsalate an Carpaccio von Roter Beete
und gerösteten Kürbiskernen

Hausgemachte Spinatknödel in feinem Pilzragout mit frischen Kräutern

Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet

36,50 €

Gänsemenü (von Oktober bis Januar)

Menü 14

Ackersalat an Kartoffeldressing mit Croûtons
würzigen Speckstreifen und gerösteten Kernen

Ofenfrischer Gänsebraten auf Rotkraut
mit Preiselbeerapfel und zweierlei Knödel

Walnusseis auf feinem Zwetschgenkompott
und Zwetschgenwasser

43,50 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Folgende Buffets bieten wir ab 40 Personen an:

Buffet „Schwäbisch und gut“

Reichhaltiges Salatbuffet mit frischen Salaten vom Markt
verschiedenen Dressings, Croûtons
Brötchen und Baguette, Butter und Kräuterquark
Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
Leckere hausgemachte Fleischküchle
Hausgemachte Maultaschen mit Butterzwiebelschmelze und Bratenjus

26,90 €

Buffet „Herzhaft rustikal“

Würzige Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln und Kräutern serviert

Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings
Brötchen und Baguette, Butter und Kräuterquark

Saftiger Krustenbraten vom Landschwein an Dunkelbiersoße,
Marktgemüse, Semmelknödel und hausgemachte Spätzle

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Beerenragout

41,50 €



Folgende Buffets bieten wir ab 40 Personen an:

Festtagsbuffet

Kalte Vorspeisen

Schinkenvariationen frisch von der Aufschnittmaschine
Italienische Salami mit sonnengereifter Melone

Räucherfischspezialitäten mit gebeiztem und geräuchertem Lachs
geräuchertem Forellenfilet, Sahne-Meerrettich und Dill-Senf-Soße

Marinierte Tomatenscheiben dazu Mini-Mozzarella Kugeln und Rucola mit Pesto Dressing

Mariniertes, gebratenes, mediterranes Gemüse

Frische Salate

Attraktives Salatbuffet je nach Saison mit z.B. Gurkensalat,
Karottensalat, Krautsalat, feinem Bohnensalat
und hausgemachtem Kartoffelsalat
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Große Auswahl an Brötchen, Baguette und Butter


Warme Gerichte

Ofenfrischer Schweinebraten vom Landschwein und Knusperputenschnitzel
mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse und RotweinsöÙle

Dessert in Gläser vom Buffet

z.B. Fruchtmousse, Rote Grütze mit Bauernrahm
frischer Obstsalat, leckeres Eis der Saison, Panna Cotta

46,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

„Achalm Exklusiv-Buffer“

Ihre Suppe nach Wunsch wird Ihnen am Tisch serviert
Im Sommer z.B.: Gazpacho oder Gurkenkaltschale

Kalte Vorspeisen:

Schinkenvariationen frisch von der Aufschnittmaschine

Gebratenes mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern mariniert

Lachs- und Forellentatar im Kräuterflädle

Räucherfischspezialitäten von Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße

Ganzer pochierter Lachs mit Gurkenschuppen garniert und gefüllten Eiern

Tomaten und Mini-Mozzarella auf Rucola an altem Balsamico und Olivenöl

Gebratene Garnelen mit Rucola

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Vitello Tonato (von niedertemperatur-gegartem Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Soße)

Shrimpscocktail mit Cocktailsauce und Ananas

Frische Salate:

Reichhaltiges Salatbuffet mit z.B. Gurkensalat, Karottensalat
und hausgemachtem Kartoffelsalat

Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Große Auswahl an Brötchen und Baguette, dazu Butter, Kräuterquark, Kerne und Croûtons

Warme Gerichte:

Zartes gefülltes Filet vom Landschwein mit Kartoffelgratin,
hausgemachten Spätzle, Rotweinsauce und frischem Marktgemüse

Dessert in Gläsern vom Buffet: (beispielsweise)

Panna Cotta mit Himbeersauce, Crème Brûlée, frischer Fruchtsalat

Feines Lautertal-Eis, hausgemachte Mousse

51,90 €





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Mitternachtsimbiss

Käsewürfel mit Trauben auf Teller angerichtet mit Baguette	€ 3,10/Person
Herzhafte Kartoffelsuppe mit Saitenwürstchen	€ 5,90/Person
Currywurst mit reichhaltigem Brotkorb	€ 5,90/Person
Internationales Käsebrett mit Trauben und Partybrötchen	€ 6,90/Person
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrot	€ 6,50/Person
Herzhaftes Vesperbrett mit Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarzwurst, Landsalami, Vesperwurst, Mixed Pickles dazu Senf und hausgebackenes Bauernbrot	€ 6,90/Person

Stehempfang, Aperitif und Fingerfood

Pikantes Blätterteig-Gebäck gefüllt mit Käse, Schinken-Käse, Lachsmousse	€ 0,90/Stück
Backpflaumen und Datteln im Speckmantel gebacken	€ 1,00/Stück
Mini-Quiche Lorraine (vegetarisch)	€ 1,40/Stück
Crostinis mit Basilikum-Pesto und Tomatenwürfeln	€ 1,40/Stück
Kirschtomate mit Minimozzarella u. Pesto Dressing am Spieß	€ 2,00/Stück
Schinken-Melonen-Spieß	€ 2,00/Stück
Käse-Trauben-Spieß	€ 2,00/Stück
Süßes Miniplundergebäck	€ 1,50/Stück
Kleiner Früchte-Käse-Spieß	€ 1,90/Stück





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Canapées

Käse und Weintrauben	€	2,90/Stück
Luftgetrocknete Salami	€	2,90/Stück
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill	€	3,00/Stück
Parmaschinken mit Melone	€	3,00/Stück
Räucherforellentatar	€	3,00/Stück
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade	€	3,20/Stück

Auf Tellerchen oder in Schälchen serviert

Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€	3,00/Portion
Maultäschle auf Kartoffelsalat	€	3,00/Portion
Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse	€	3,00/Portion
Carpaccio von Roter Beete mit Appenzeller Käse	€	3,00/Portion
Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse	€	3,40/Portion
Tafelspitzsülze an Radieschenvinaigrette und frischem Meerrettich	€	3,60/Portion
Kleines Schnitzelchen (Pute oder Schwein) mit Dip	€	3,70/Portion
Bäckchen vom Landschwein auf buntem Alblinsensalat	€	3,70/Portion
Tatar von der Forelle auf Tomaten-Avocado-Salat	€	4,20/Portion
Gebratene Riesengarnele auf asiatischem Glasnudelsalat	€	4,40/Portion
Carpaccio vom Rind mit Pesto	€	4,70/Portion
Kleine Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)	€	4,70/Portion
Shrimpscocktail mit Salatstreifen und Kresse	€	4,70/Portion
Orientalischer Couscous Salat mit Würfeln vom Lammrücken	€	4,90/Portion



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauch	€ 5,20/Portion
Tomatencremesuppe mit Pestosahne	€ 5,60/Portion
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	€ 5,60/Portion
Feines Spinatcremesüppchen	€ 5,60/Portion
Kraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln	€ 5,60/Portion
Schwäbische Festtagssuppe	€ 5,80/Portion
Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen	€ 6,40/Portion
Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen	€ 6,50/Portion
Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratener Riesengarnele	€ 6,90/Portion

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller	€ 5,60/Portion
Hausgemachtes Maultäschle geschmelzt mit Kartoffelsalat	€ 5,90/Portion
Feiner Feldsalat an Kartoffeldressing mit Croûtons Speck und Kirschtomaten	€ 8,90/Portion
Fein marinierte Blattsalate mit gebratenen Pilzen Kirschtomaten und Gartenkräutern, dazu Baguette	€ 9,50/Portion
Terrine von Tomate und Mozzarella an kleinem Salatbukett dazu Baguette	€ 9,50/Portion
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Tomatenvinaigrette an kleinem Salatbukett, dazu Baguette	€ 9,90/Portion
Roulade von Lachs und Zander an Safransößle mit Wildreis	€ 11,90/Portion
Kalter rosa gebratener Kalbstafelspitz an Tomatenvinaigrette mit frischem Meerrettich und kleinem Salatbukett, dazu Baguette	€ 11,90/Portion
„Achalm“-Vorspeisenteller mit Baguette und Butter	€ 12,90/Portion

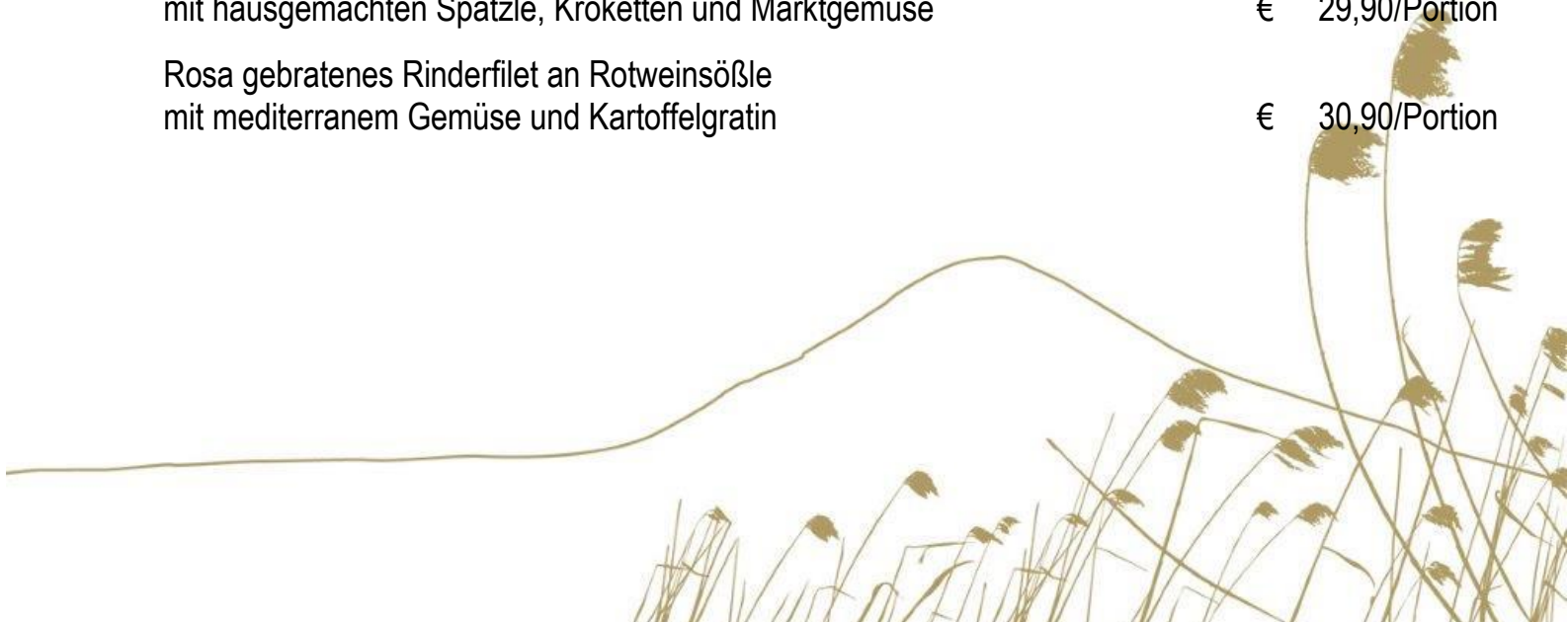


ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Hauptgänge

Gemischter Braten im Trollingersößle mit hausgemachten Spätzle Semmelknödel und frischem Marktgemüse	€ 21,50/Portion
Medaillons vom Landschwein unter der Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse oder Marktgemüse hausgemachte Spätzle oder Rosmarinkartoffeln	€ 21,50/Portion
Gefülltes Poulardenbrüstchen an Portweinsößle mit feinen Butternudeln und buntem Gemüse	€ 24,50/Portion
Kalbsbraten an feiner Rahmsöße mit hausgemachten Spätzle und frischem Marktgemüse	€ 25,90/Portion
Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz an Marktgemüse Rotweinsößle, hausgemachten Spätzle und Rosmarinkartoffeln	€ 25,50/Portion
Rehbraten aus heimischer Jagd an Wacholdersöße mit Preiselbeerbirne, Rahmchampignons hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut	€ 26,90/Portion
Geschmorte Lammkeule an Rosmarinsößle mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€ 25,90/Portion
Geschnetzeltes vom heimischen Reh auf feinem Rahmwirsing mit hausgemachten Spätzle	€ 25,90/Portion
Zartes rosa Roastbeef an Morchelrahmsöße mit hausgemachten Spätzle, Kroketten und Marktgemüse	€ 29,90/Portion
Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinsößle mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 30,90/Portion





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Dessert

Fruchtige Rote Grütze mit geschlagener Sahne und Lautertal-Vanilleeis	€ 6,90
Hausgemachte Bayrische Crème an Himbeersöße und Früchten	€ 6,90
Hausgemachtes Parfait von gerösteten Mandeln und Schokosplitter mit frischen Früchten	€ 7,50
Hausgemachtes Vanilleparfait auf Beerencocktail mit Früchtegarnitur	€ 7,20
Himbeer-Panna Cotta mit Vanillesoße	€ 6,90
Crème Brûlée mit fruchtigem Sorbet	€ 7,90
Hausgemachte Mousse von dunkler Schokolade an frischen Früchten	€ 7,90
Erfrischendes Erdbeersorbet im Glas serviert mit Riesling Sekt (Sommer)	€ 7,20
Hausgemachtes Amarettiniparfait an Sauerkirschragout (Herbst / Winter)	€ 7,50
Fruchtiges Zwetschgensüppchen mit Vanilleeis (Herbst / Winter)	€ 7,50
Fruchtige Mascarpone-Orangencreme mit Orangensalat	€ 7,90
Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet	€ 7,20
Walnusseis auf feinem Zwetschgenkompott und Zwetschgenwasser (Winter)	€ 7,90
TarteTatin, Blätterteig mit Karamell und Boskoop Apfel, dazu Walnusseis	€ 7,60
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne (Sommer)	€ 7,90
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Der Nachzuschlag beträgt je angefangene Stunde nach 22:00 Uhr:

Schafstall	€ 115,00 - € 125,00
Tagungsräume Hotel	€ 59,00 - € 115,00
Frühstücksbereich	€ 59,00
Hotelrestaurant	€ 72,00
Kastanienzimmer	€ 72,00
Turmzimmer	€ 59,00
Lounge	€ 59,00

Servicepauschale – inkl. Reinigung pauschal:

Schafstall	€ 950,00 - € 1.000
Tagungsraum groß	€ 290,00
Hotelrestaurant	€ 190,00

Sonstiges:

Mobile Bar (Miete)	€ 100,00
Lautsprecheranlage m. Funk-Mikro (Bose)	€ 100,00
TV	€ 100,00
Beamer	€ 60,00
E-Piano	€ 55,00
Feuerschale	€ 30,00
Leinwand	€ 15,00
Staffelei	€ 15,00
Event – Bestuhlung pro Pers. (für die freie Trauung)	€ 3,50
Menükarten	€ 3,00



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Nachfolgend noch verschiedene Einzelheiten

Zu Ihrem Fest dürfen Sie selbstverständlich auch eigenen Kuchen oder Gebäck zum Sektempfang mitbringen.

Hierfür berechnen wir einen Gedeck-Preis von € 3,00/Person.

Werden die Kuchen oder das Gebäck nur hälftig gebracht und die andere Hälfte kommt von uns, berechnen wir anteilig 1,80 €/Person.

Eigene Getränke werden nur nach vorheriger Absprache genehmigt und mit einem entsprechenden Korkgeld berechnet:

Wein	0,75 l	20,00 €	Sekt	0,75 l	20,00 €
Spirituosen	0,75 l	60,00 €	Champagner	0,75 l	23,00 €
Spirituosen	1,00 l	75,00 €			

Wünschen Sie zu Ihrem Menü noch eine weitere Beilage berechnen wir zusätzlich ab € 2,00/Person.

Auf Ihren Wunsch besorgen wir auch die Dekoration (z. B. Gestecke).
Preis nach Vereinbarung.

Beachten Sie unsere Sperrstunden. Diese entnehmen Sie bitte den Reservierungsformularen.

Jegliches Werfen und Streuen von Glitter, Konfetti o.Ä. ist auf dem ganzen Gelände und in den Innenräumen verboten. Eventuelle Reinigungsarbeiten werden nach Aufwand berechnet.

Bitte sprechen Sie die Pausen (während des Menüs) unbedingt zuvor mit uns ab.

Erfragen Sie außerdem bei der Menübesprechung den aktuellen Menüpreis.

Aus Sicherheitsgründen dürfen in den Veranstaltungsräumen keine Wunderkerzen und keine Tischfeuerwerke angezündet werden.

Für entstandene Schäden des Raumes und des Mobiliars/Inventars haftet der Veranstalter.

Bitte geben Sie uns die verbindliche Personenzahl 3 Werktage vorher bekannt.

Diese Personenzahl ist Rechnungsgrundlage. Eine höhere Personenzahl wird angeglichen. Eine niedrigere Personenzahl kann nicht mehr berücksichtigt werden.

Für (vom Veranstalter) mitgebrachte Sachen wird keine Haftung übernommen.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen und Tagungen keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung zu. Sie können diese innerhalb einer Woche ohne Abzug überweisen. Wir erheben bei Zahlungsverzug Verzugszinsen in Höhe von acht Prozentpunkten p.a. über dem Basiszinssatz der Europäischen Zentralbank.

Änderungen der Speisen- und Getränkepreise, sowie Servicepauschale Raummiete, Zimmerpreise und Mehrwertsteuer behalten wir uns vor.

Wir freuen uns auf Sie!



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Apéritif

Sherry Fino, Medium oder Sweet	5 cl	Euro 4,30
Martini Bianco, Rosso oder Dry	5 cl	Euro 4,30
Campari Soda★	4 cl	Euro 4,90
Campari Orange★	4 cl	Euro 5,70
Portwein rot oder weiß	5 cl	Euro 4,30
Pernod	4 cl	Euro 4,90
Hugo – mit hausgemachtem Holunderblütensirup – erfrischend		Euro 5,90
Hugo alkoholfrei – mit hausgemachtem Holundersirup		Euro 5,10
Lillet-Berry – das spritzige „In-Getränk“		Euro 6,30
Aperol gespritzt		Euro 6,20

Sekt und Schaumwein

Schloßkellerei Affaltrach Hausmarke „Achalm“		
Sekt Brillant trocken		
Glas	0,1 Ltr.	Euro 4,60
Glas mit Orangensaft	0,1 Ltr.	Euro 4,60
Flasche	0,75 Ltr.	Euro 26,90
Prosecco Superiore Frizzante ASOLO DOCG		
Venegazzú, Italien	0,75 Ltr.	Euro 28,90
Bouvet, Crémant de Loire AOC, Brut	0,1 Ltr.	Euro 5,90
	0,75 Ltr.	Euro 37,90

Champagner

Fourny & Fils		
Champagner Brut Premier Cru		
Blanc de Blancs	0,375 Ltr.	Euro 31,90
	0,75 Ltr.	Euro 59,90

★ mit Farbstoff





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Liköre und Digestif

Baileys auf Eis	17%	4 cl	Euro 4,40
Amaretto Amelia	21,5%	4 cl	Euro 4,40
Grand Marnier Cordon Rouge	40%	4 cl	Euro 4,40
Fernet Branca	39%	2 cl	Euro 3,50
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	Euro 3,50
Ramazzotti auf Eis	30%	4 cl	Euro 4,40
Wodka	40%	4 cl	Euro 4,40
Pernod	40%	4 cl	Euro 4,90
Sambuca extra	40%	2 cl	Euro 4,40

Longdrink

Jacky-Cola		4 cl + 0,2 l	Euro 6,80
Wodka-Lemon		4 cl + 0,2 l	Euro 6,50
Cuba Libre		4 cl + 0,2 l	Euro 6,50
Gin Tonic		4 cl + 0,2 l	Euro 6,50

Cognac & Weinbrand

Remy Martin VSOP		2 cl	Euro 4,20
Chateau Otard VSOP		2 cl	Euro 4,50
Vecchia Romagna Italia		2 cl	Euro 3,60
Osborne Veterano Brandy		2 cl	Euro 3,60
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva		2 cl	Euro 4,50

Whisky

Jack Daniels No. 7		4 cl	Euro 5,80
Bushmills Irish Single Malt 10 Jahre		4 cl	Euro 6,90
Highland Park Single Malt 12 Jahre		4 cl	Euro 9,90
Macallan Amber Speyside Single Malt		4 cl	Euro 10,90
Talisker Isle of Skye 10 Jahre Single Malt		4 cl	Euro 9,50
Laphroaig Islay Single Malt 10 Jahre		4 cl	Euro 9,90



ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

„Genuss pur“ Lantenhammer Destillerie

Williamsbirnenbrand	42%	2 cl	Euro 6,90
Mirabellenbrand	42%	2 cl	Euro 6,90
Haselnussbrand	42%	2 cl	Euro 6,90
Waldhimbeergeist	42%	2 cl	Euro 6,90
Sauerkirschbrand	42%	2 cl	Euro 6,90

Franz Fies Schwarzwälder Edelobstbrennerei

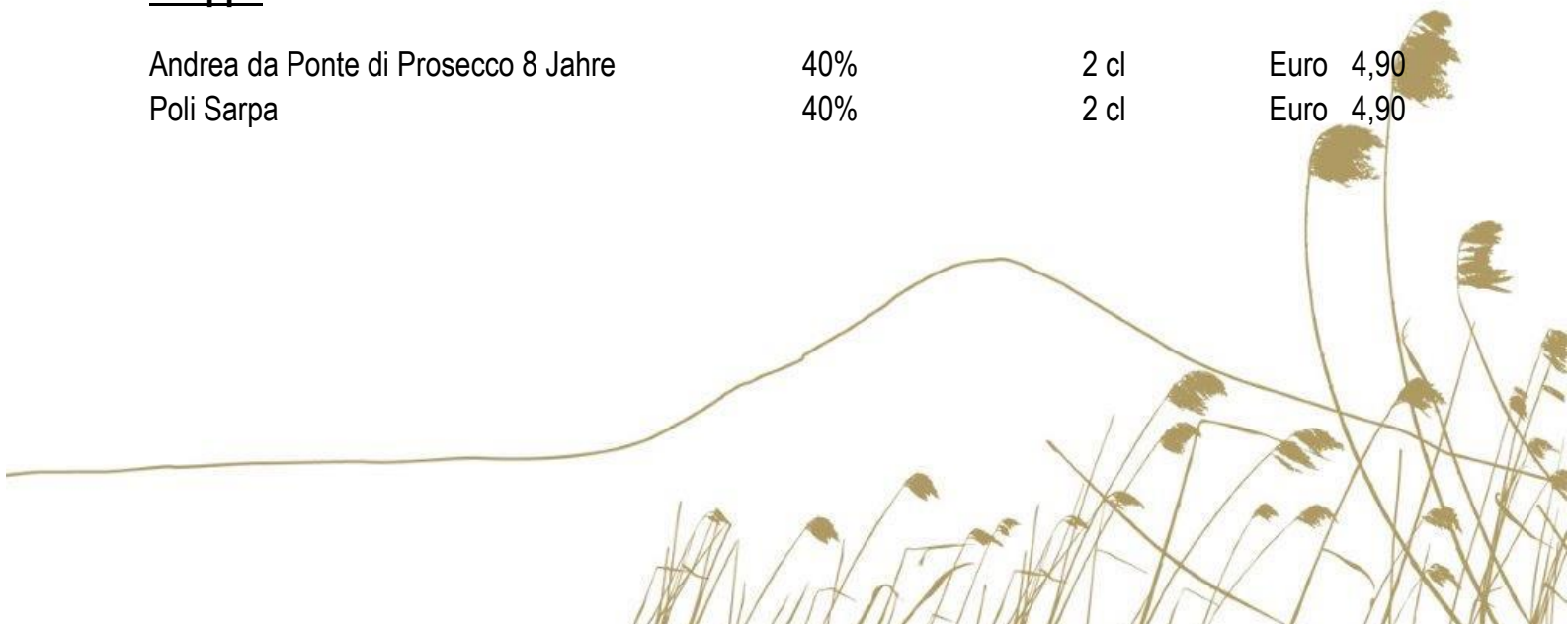
Zwetschgenwasser	40%	2 cl	Euro 3,50
Williams Christ Birnenbrand	40%	2 cl	Euro 3,50
Schwarzwälder Kirschwasser	40%	2 cl	Euro 3,50
Waldhimbeergeist	40%	2 cl	Euro 3,50
Mirabellenwasser	40%	2 cl	Euro 3,50
Obstwasser	40%	2 cl	Euro 3,50

Calvados

Papidoux VSOP		2 cl	Euro 3,90
---------------	--	------	-----------

Grappa

Andrea da Ponte di Prosecco 8 Jahre	40%	2 cl	Euro 4,90
Poli Sarpa	40%	2 cl	Euro 4,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine weiß

Deutschland

0,75 l

Weingut Kiefer Grauer Burgunder QbA -trocken- Eichstetten im Kaiserstuhl, Baden <i>Reife Nussaromen, saftige Birne, leicht cremig.</i>	Euro 25,90
Weingut Bernhard Ellwanger Riesling G QbA -trocken- Remstal, Württemberg <i>Belebender Duft nach frischen Äpfeln und Fliederblüten. Jugendlicher Riesling mit anregendem Fruchtspiel, der Lust macht auf mehr.</i>	Euro 27,50
Weingut Heger Weißburgunder Sonett QbA -trocken- Ihringen am Kaiserstuhl, Baden <i>Trockener, frischer und gehaltvoller Weißwein, schön zu kräftigem Fisch.</i>	Euro 32,90
Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach Edition Achalm Weißweincuvée -trocken- QbA Affaltrach, Württemberg <i>Weißburgunder, Kerner und Muskateller Frischer, eleganter Wein, idealer Begleiter für jedes Fest.</i>	Euro 25,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erliesene Flaschenweine weiß

Italien

0,75 l

Cantine Lenotti
Pinot Grigio, DOC
Veneto, Italien

Euro 26,90

In der Farbe strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duftet nach Apfel und Limette.

Am Gaumen klar und erfrischend mit guter Struktur und Länge.

Cantine Lenotti
Chardonnay IGT
Veneto, Italien

Euro 26,90

*Trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht,
angenehmer Frische und ausgewogener zarten Säure.*

Frankreich

0,75 l

Domaine de Corbillières
Touraine Sauvignon Blanc AOC
Loire, Frankreich

Euro 27,90

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Feinfruchtiger Duft nach Stachelbeeren.

Erfrischender und belebender Abgang.

La Chablisienne
Chablis AOC
Burgund, Frankreich

Euro 36,90

*Duftige Aromen von Weißdorn, Weinblüten, Zitrusfrüchten
und Gewürzen. Deutlich mineralisch geprägt, mit viel saftiger Fülle
und aromatische Frische am Gaumen.*





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine rosé

Italien, Frankreich, Deutschland

0,75 l

Cantine Lenotti

Bardolino Chiaretto, DOC

Veneto, Italien

Hell leuchtendes Violett mit zartem Rosa. Erfrischend markantes Bukett mit Anflügen von Kirschen und Himbeeren. Im Abgang fruchtig und rassig.

Euro 26,90

St. Hilaire

Coteaux d'Aix en Provence rosé AC

Provence, Frankreich

Klassischer, feiner, trockener Rosé

Feine Grapefruit- und Beereneromen, weiche Säure.

Euro 27,90

Staatsweingut Meersburg

Spätburgunder Weißherbst feinherb QbA

Meersburg, Württemberg, Deutschland

In der Nase leicht floral, am Gaumen schöne Frische und sehr geradlinig.

Im Nachhall fruchtig und belebend. Ein toller Sommer- und Bankettwein.

Euro 27,90

Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach

Edition Achalm

Pinot Meunier rosé QbA

Schwarzriesling Weißherbst

Fruchtiger, klarer Wein – ideal für jede Gesellschaft.

Euro 25,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine rot

Deutschland

0,75 l

- | | |
|---|------------|
| Weingut Borell-Diehl
Spätburgunder trocken QbA -trocken-
Hainfeld, Pfalz
<i>Eleganter, vollmundiger Rotwein mit kraftvollem Finale.</i> | Euro 26,90 |
| Schlossgut Hohenbeilstein
Trollinger mit Lemberger QbA -trocken-
<i>Weicher Rotwein, feine Kirsche mit Brombeeraromen
und einer harmonischen Säure.</i> | Euro 26,90 |
| Weingut Knauss
Lemberger G QbA -trocken-
Weinstadt-Strümpfelbach, Württemberg
<i>Animierende Frucht und Würze, erfrischend und angenehm im Abgang.</i> | Euro 28,90 |
| Weingut Bernhard Ellwanger
Kreation Nero
Rotweincuvée im Holzfass gereift QbA -trocken-
<i>Lemberger, Spätburgunder, Dornfelder, Merlot
Remstal, Württemberg
Würziger Duft nach roten Beeren. Feine ausgewogene Tanninstruktur mit langem Abgang.</i> | Euro 29,90 |
| Weingut Wöhrwag
„Moritz“ Cuvée -trocken-
<i>Dornfelder, Cabernet Dorsa, Acolon, Cabernet Franc, Merlot
Stuttgart, Untertürkheim
Dunkle Aromen von Holunderbeere und Brombeere sowie Lakritz
vollmundig mit samtigen Tanninen und anregender Frucht.</i> | Euro 29,90 |





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine rot

Deutschland

0,75 l

Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach
Edition Achalm

Euro 25,90

Rotweincuvée trocken QbA

Affaltrach, Württemberg

Dornfelder, Merlot und Cabernet

Vollmundiger Rotwein. Feine Tannine. Ausgewogene Frucht.

Dr. Baumann Schloßkellerei Affaltrach

Euro 39,90

Lemberger im Holzfass gereift

Affaltrach, Württemberg

*Ganz großer Wein, dunkles kräftiges Rot, typische Blaubeernote
mit Vanille und Lakritze.*

Italien

GOVERNO, Rosso Toscana IGT

Euro 26,90

Azienda Conti Sani

gekeltert aus den Traubensorten Sangiovese und Canaiolo

Ausbau in Barriques, fruchtig-florale Noten.

Castello del Trebbio

Euro 27,90

Chianti DOCG -trocken-

Toscana

*Kräftiger Chianti, angenehme Kirscharomen und feine
pfeffrige Würze. Angenehme Säure – Tannin Spiel, mittlerer Körper.*





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine rot

Italien

0,75 l

Fattoria Dei Rosso di Montepulciano DOCG Toscana <i>Lebhaftes Rubinrot, frisches Bouquet von Sauerkirschen und leichten Anflügen von Kräutern. Saftig am Gaumen mit ausgewogener Struktur und langem Nachhall.</i>	Euro 26,90
Tenuta Carducci Mediterra Bolgheri IGT Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon Toscana <i>Toller Rotwein, feine Tannine, ausgewogene Säure Duft nach roten Beeren. Eleganter Abgang.</i>	Euro 39,90
Paolo Conterno Langhe Nebbiolo DOC Piemont <i>Kräftiger Rotwein, Sauer-Kirscharomatik mit Nelken und Piment. Kräftige Tannine, langer würziger Abgang.</i>	Euro 36,90
Paolo Conterno Barolo Riva del Bric Piemont <i>Sattes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Dezente Kirschfrucht feinwürzige Noten, samtige Tannine, langer Nachhall.</i>	Euro 59,90
Achalm Edition Merlot Weingut Endrizzi Veneto <i>Dichter Aromaschmelz, saftige kraftvolle Struktur mit schöner Länge.</i>	Euro 25,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erliesene Flaschenweine rot

Frankreich

0,75 l

Château La Mothe du Barry

Bordeaux Supérieur

100% Merlot

Vieilles Vignes, Mis en Bouteille au Château

Bordeaux

Klassischer eleganter Bordeaux, Cassis-Aromen.

Runde Tannine, kräftiger Körper, langer würziger Abgang.

Euro 28,90

Ferraton Père & Fils,

Côtes du Rhône Village Plan de Dieu AOC

Grenache, Syrah, Mourvèdre und Carignan

Ermitage/Rhône

Ziegelrote Farbe mit Duft nach Brombeeren und Cassis.

Am Gaumen Kraft und Fülle. Im Abgang ausgewogen mit

Anflügen von Kräutern und langem Finale.

Euro 29,90

Domaine Chanson

Pinot Noir AOC

Beaune/Burgund

Schöner Pinot, typischer Duft nach Waldbeeren mit feiner Würze.

Erfrischende Tannine geben diesem Burgunder seine charakteristische Note.

Euro 33,90





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erlesene Flaschenweine rot

Frankreich

0,75 l

15er Château Cambon la Peluse
Cru Bourgeois
Haut Medoc

Euro 64,90

*Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.
kräftiges Rubin, Bukett von reifen Waldfrüchten, am Gaumen
Herzkirsche- Johannis- und Heidelbeeren, anregend in der Würze
dunkle Schokolade, super eingebundene Tannine.
Voluminös und doch seidig im Nachklang.*

Château Giscours
Margaux Gran Cru Classé
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet France, Petit Verdot
Bordeaux

Euro 115,00

*Dieser vollmundige Margaux besticht durch seine samtig-seidige Struktur,
saftig-süsse Schwarzkirschen und schwarze Johnannisbeeren in Kombination
mit Rauch, Kräuter und Erde - verleihen diesem Wein sein einzigartiges Aroma.*

Chile

0,75 l

Santa Rita
Merlot Reserve
Maipo

Euro 29,50

*Kräftiger Merlot. Feine Fruchtaromen Kirsche, Brombeere.
Elegante Tannine, kräftiger Körper und langer Abgang.*





ACHALM.

HOTEL & RESTAURANT

Erliesene Flaschenweine rot

Spanien

0,75 l

Candidato Tempranillo Barrique Tierra de Castilla <i>Bukett von reifen Waldbeeren und Pflaumen. Schöne Vanillenote, Aromen von roten Beeren und Zedernholz. Sehr elegant im Nachklang. 3 Monate in amerikanischer Eiche gereift.</i>	Euro 25,90
Bodegas Bretón Lorion Crianza DOC <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> Rioja <i>Schmeichlerischer Duft nach Kirschen, Noten von Tabak und Zeder mit Anklängen von Schokolade.</i>	Euro 28,90
Baron de Ley Tempranillo Reserva DOC Rioja <i>Feine Vanille- und Gewürznoten. Lakritze und Waldbeeren erinnern an weichen Fruchtgeschmack.</i>	Euro 37,90
Baron de Ley Tempranillo Gran Reserva DOC Rioja <i>Feine Vanille- und Gewürznoten. Lakritze und Waldbeeren erinnern an weichen Fruchtgeschmack.</i>	Euro 49,90
Bodegas Alejandro Fernandez Condado de Haza Crianza DO <i>100% Tempranillo</i> Ribera del Duero, Castilla y León <i>Duftet nach reifen Brombeeren mit Noten von dunkler Schokolade und Anflügen von Wacholderbeeren.</i>	Euro 45,90