



-Schafstall-

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 unsere Vorschläge zum Zusammenstellen und einige Informationen.

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

Ihre Familie Dollinger

Telefon: 07121-482 0

Fax: 07121-482 100

E-Mail: info@achalm.com



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Menüs bieten wir ab 10 Personen an

Festtagsmenü

Schwäbische Festtagssuppe

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Mozzarella

Roastbeef zart rosa gebraten mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und venezianischem Gemüse

Panna Cotta mit Himbeersoße und Früchten

€ 68,90 / Person



-Kastanienzimmer-



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Achalm Menü Regional

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Blattsalate mit Holunderblütendressing mariniert,
dazu geröstete Kerne und Croûtons

Filet vom Landschwein am Stück gebraten mit Calvados-, oder Pfeffer-,
oder Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle,
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Salat von frischen Früchten mit Lautertal Eis

€ 60,90 / Person



-Turmzimmer-



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Hochzeitsmenü

Schwäbische Festtagssuppe mit Kräuterflädle,
Klößchen und Maultaschenstreifen

Bunter Salatteller

Kalbstafelspitz zart rosa gebraten (Sous Vide) an Portweinsöße,
dazu hausgemachte Spätzle, Gratin Kartoffeln und Marktgemüse

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Beerencocktail und Früchten

€ 58,90 / Person



-Lounge-



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Folgende Buffets bieten wir ab 40 Personen an:

Aus Platzgründen können wir Buffets in den Räumlichkeiten im Restaurant nicht anbieten.

„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 mit Brotvariation und Butter

z.B.: Gurkensalat, Karottensalat,
Krautsalat, feinem Bohnensalat,
hausgemachtem Kartoffelsalat und
knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Ofenfrischer Schweinebraten vom Landschwein
Vegetarische Gemüsemaultaschen in Schnittlauchsoße
Knusperputenschnitzel

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, frischem Marktgemüse

Dessert in Gläsern

z.B.: Fruchtmousse, Rote Grütze mit Bauernrahm
frischer Obstsalat, Feines Lautertal-Eis, Panna Cotta mit Himbeersoße

76,90



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

„Achalm Exklusiv-Buffer“

Suppe serviert

Ihre Suppe nach Wunsch

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 Tonnato (von niedertemperatur-gegartem Kalbsfleisch)
mit Thunfisch-Kapern-Soße

Frische Salate **mit Brotvariation und Butter**

z.B.: Gurkensalat, Karottensalat, hausgemachtem Kartoffelsalat
und knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Roastbeef zart rosa gebraten mit Kräuter-Senf-Kruste,
Filet vom Landschwein am Stück gebraten, Lasagne von Spinat, Tomaten und Käse

Beilagen

Kartoffelgratin, hausgemachten Spätzle, frischem Marktgemüse

Dessert in Gläsern

z. B.: Panna Cotta mit Himbeersoße, Crème Brûlée, frischer Fruchtsalat
Feines Lautertal-Eis, hausgemachte Mousse



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Fingerfood zum Aperitif (Stehempfang)

Pikantes Blätterteig-Gebäck verschieden gefüllt	€	1,90 / Stück
Backpflaumen und Datteln im Speckmantel gebacken	€	2,20 / Stück
Mini-Quiche Lorraine (vegetarisch)	€	2,80 / Stück
Kirschtomate mit Minimozzarella und Pesto-Dressing am Spieß	€	2,80 / Stück
Schinken-Melonen-Spieß	€	2,80 / Stück
Kleiner Früchte-Spieß	€	2,80 / Stück
Süßes Miniplundergebäck	€	2,20 / Stück

Canapés

Käse und Weintrauben	€	3,70 / Stück
Luftgetrocknete Salami	€	3,70 / Stück
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill	€	4,00 / Stück
Parmaschinken mit Melone	€	4,00 / Stück
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade	€	4,40 / Stück
Crostinis mit Basilikum-Pesto und Tomatenwürfeln	€	4,00 / Stück
Räucherforellentatar	€	4,40 / Stück

Auf Tellerchen oder in Schälchen serviert

Kleine Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€	4,00 / Portion
Kleine Maultasche auf Kartoffelsalat	€	4,00 / Portion
Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und Frischkäse	€	4,00 / Portion
Carpaccio von Roter Beete mit Appenzeller Käse	€	4,00 / Portion
Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse	€	4,40 / Portion
Kleines Schnitzel (Pute oder Schwein) mit Dip	€	4,40 / Portion
Bäckchen vom Landschwein auf buntem Alblinsensalat	€	4,40 / Portion
Tatar von der Forelle auf Tomaten-Avocado-Salat	€	5,50 / Portion
Gebratene Riesengarnele auf asiatischem Glasnudelsalat	€	5,50 / Portion
Carpaccio vom Rind mit Pesto	€	5,90 / Portion
Shrimpscocktail mit Salatstreifen und Kresse	€	5,90 / Portion
Kleines Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Soße)	€	5,90 / Portion
Orientalischer Couscous Salat mit Würfeln vom Lammrücken	€	6,60 / Portion
Tafelspitzsülze an Radieschenvinaigrette und frischem Meerrettich	€	4,40 / Portion

Mitternachtsimbiss

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Saitenwürstchen	€	7,80 / Portion
Currywurst mit reichhaltigem Brotkorb	€	9,50 / Portion
Internationales Käsebrett mit Trauben und Partybrötchen (Hartkäse, Weichkäse und Rohmilchkäse)	€	9,90 / Portion
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Landbrot	€	9,50 / Portion
Herzhaftes Vesperbrett mit Landjäger, Pfefferbeißer, Schwarzwurst, Landsalami, Vesperwurst, Mixed Pickles dazu Senf und Bauernbrot	€	9,90 / Portion



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 7,30 / Portion
Kartoffelcremesuppe mit Croûtons	€ 7,40 / Portion
Tomatencremesuppe mit Pestosahne	€ 7,40 / Portion
Schwäbische Festtagssuppe mit Kräuterflädle, Grießklößchen, Maultaschenstreifen	€ 7,90 / Portion
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 7,40 / Portion
Spinatcremesuppe	€ 7,40 / Portion
Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkklößchen	€ 8,40 / Portion

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller	€ 7,30 / Portion
Bunte Blattsalate mit Holunderblütendressing mariniert, dazu geröstete Kerne und Brotcroûtons	€ 11,70 / Portion
Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und Mozzarella	€ 15,00 / Portion
Bunte Blattsalate mit Himbeerdressing dazu Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs	€ 17,90 / Portion
Feldsalat mit leichtem Kartoffeldressing dazu Birnenspalten, getrockneten Aprikosen und Speckstreifen	€ 16,20 / Portion
Carpaccio von Roter Beete und Avocado mit Pflücksalat	€ 17,90 / Portion
Duett vom geräucherten Lachs und Tatar an kleinem Salatstrauß mit Senf-Dill Soße und Baguette	€ 17,20 / Portion
„Achalm“-Vorspeisenteller aus der Region mit Baguette und Butter (Linsensalat mit Gemüsebrunoise und Albschinken, Roastbeef zart rosa gebraten mit Remoulade, Geräuchertes Honauer Forellenfilet mit Meerrettich-Schmand, Kräuterquark mit Radieschen dazu kleiner Salatstrauß)	€ 18,80 / Portion
Mediterraner Vorspeisenteller mit Baguette und Butter (Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Salami, Salatbukett, Riesengarnele, gebratenes Gemüse, Vitello Tonnato)	€ 17,20 / Portion
Carpaccio vom Weiderind mit Basilikumpesto und altem Balsamico mariniert, dazu Parmesanflocken, Rucola und Baguette	€ 17,20 / Portion

Hauptgänge

Gemischter Braten vom Rind und Schwein an Lembergersoße	€ 27,70 / Portion
Zarter Kalbsrahmbraten an Portweinrahmsoße	€ 33,30 / Portion
Filet vom Landschwein am Stück gebraten mit Calvados-, oder Pfeffer-, oder Champignonrahmsoße	€ 28,80 / Portion
Zarte Maispouardenbrüstchen gefüllt mit frischen Kräutern dazu Weißweinssoße	€ 32,20 / Portion
Rosa gebratener Kalbstafelspitz Sous Vide gegart an Portweinssoße	€ 34,40 / Portion
Medaillons vom Landschwein unter der Kräuterkruste an Bratensoße	€ 28,80 / Portion
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	€ 36,90 / Portion
Geschnetzeltes vom heimischen Reh (saisonal) an Champignonrahmsoße	€ 32,20 / Portion
Wildschweinbraten an Hagebuttensoße	€ 32,20 / Portion
Wildschwein Ragout in Preiselbeerssoße	€ 29,90 / Portion
Rehbraten an Wacholdersoße (saisonal)	€ 34,40 / Portion
Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück mit Pfefferrahmsoße	€ 38,90 / Portion
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet auf Blattspinat mit Rieslingssoße	€ 34,40 / Portion
Gänsebraten (saisonal) mit Jus (ab 4 Personen)	€ Preis auf Anfrage

Wichtige Hinweise zu unseren Menüvorschlägen

Die Preise der Hauptgänge verstehen sich inklusive zwei Beilagen und je nach Gericht mit einer Soße zum Zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Gerichte nicht für den à la carte-Service konzipiert sind.

Wir bitten daher, ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ausnahmen für Vegetarier, Veganer sowie Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten.



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Beilagen

Hausgemachte Spätzle	Kartoffelgratin	Butternudeln
Reis	Kartoffelpüree	Herzoginkartoffeln
Hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel	Kräuterkartoffeln	Marktgemüse
Mediterranes Gemüse	Grüne Bohnen	Rosmarinkartoffeln
Apfelrotkraut	Wirsinggemüse (saisonal)	Rosenkohl (saisonal)

Für jede weitere Beilage berechnen wir € 3,90 / Portion.

Vegetarische und Vegane Hauptgänge

Feine Bandnudeln mit Spinat, glasiertem Radicchio, Kirschtomaten und Parmesan	€ 19,90 / Portion
Gebratener Röstblumenkohl mit asiatischem Gemüse, dazu cremige Maispolenta (Vegan)	€ 22,20 / Portion
Hausgemachte Semmelknödel mit Ragout von Pilzen in Schnittlauchsoße	€ 22,20 / Portion
Gebackener Fetakäse in Pankokruste auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 23,30 / Portion
Risotto von Perlgrauen mit saisonalem Gemüse, Parmesanflocken und Rucola (Vegan möglich)	€ 22,20 / Portion



Achalm.

GENUSS · LEBEN · NATUR

Desserts

Fruchtige Rote Grütze mit geschlagener Sahne und Lautertal-Vanilleeis	€	8,80 / Portion
Hausgemachte Bayerische Crème an Himbeersoße und Früchten	€	9,90 / Portion
Panna Cotta mit Himbeersoße	€	9,90 / Portion
Salat von frischen Früchten mit Lautertal Eis	€	9,90 / Portion
Hausgemachtes Vanilleparfait auf Beerencocktail mit Früchtégarnitur	€	10,10 / Portion
Crème brûlée mit fruchtigem Sorbet	€	11,00 / Portion
Hausgemachtes Parfait von gerösteten Mandeln und Schokosplittern mit frischen Früchten	€	10,10 / Portion
FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne (Sommer)	€	10,60 / Portion
Hausgemachtes Amarettiniparfait an Sauerkirschragout (Herbst)	€	9,90 / Portion
Fruchtige Mascarpone-Orangencreme mit Orangensalat (Herbst)	€	10,60 / Portion
Walnusseis auf feinem Zwetschgenkompott (Herbst)	€	10,60 / Portion
Hausgemachtes Mousse von der dunkler Schokolade an frischen Früchten	€	11,00 / Portion
Achalm Dessertteller (Mousse, Sorbet, Früchte)	€	12,90 / Portion
Dessert vom Büffet verschiedene Sorten in Gläschen (nur im Schafstall oder Hotel möglich)	€	11,90 / Portion

Torten, Kuchen & Cupcakes

Cupcakes	€	4,40 / Stück
Hochzeitstorte, Kuchen		Preise auf Anfrage

Der Nachzuschlag beträgt je angefangene Stunde nach 22:00 Uhr 200€

Servicepauschale – inklusive Reinigung pauschal:

Schafstall	€ 1500,00 bis 75 Pers. € 2000,00 bis 100 Pers. € 2500,00 bis 150 Pers. € 3000,00 bis 199 Pers.
Tagungsraum groß	€ 250,00
Hotelrestaurant	€ 250,00

Sonstiges

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

Gedeckpreis

Bringen Sie zu Ihrem Fest Kuchen, Gebäck oder Ähnliches mit, berechnen wir je Anlass und reservierte Person hierfür einen Gedeckpreis von € 4,00 / Person. Werden die Kuchen oder das Gebäck nur anteilig gebracht und die andere Hälfte kommt von uns, berechnen wir anteilig € 2,00 / Person.

Nachfolgend noch verschiedene Einzelheiten

Hunde sind in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet.

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 gesamten 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.

Aus Sicherheitsgründen dürfen in den Räumlichkeiten 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 7 Tage ohne Abzug überweisen.

Änderungen der Speisen- und Getränkepreise, sowie der Servicepauschalen, Raummieten, Zimmerpreisen und der gesetzlichen Mehrwertsteuer behalten wir uns vor.

Weitere Details und Informationen zu unseren Räumlichkeiten entnehmen Sie bitte unseren Infomappen.