



# 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 HUGO“

*Hausgemachter Holundersirup, Sekt, Soda Wasser, Limette*

€ 7,50

*Alkoholfreier Aperitif*

### „Achalm HUGO alkoholfrei“

*Hausgemachter Holundersirup, Soda Wasser, Ginger Ale, Limette*

€ 6,50

# Suppen / Salate / Vorspeisen

	<b>Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip <sup>8</sup></b> <i>Wood Fired Oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
	<b>Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle <sup>8</sup></b> <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
<b>Vegan</b>	<b>Bärlauchsuppe mit gerösteten Kichererbsen</b> <i>Wild garlic soup with roasted chickpeas</i>	€ 7,90
<b>Vegi</b>	<b>Kleiner bunter Salatteller <sup>8</sup></b> (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
<b>Vegan</b>	<b>Spitzpaprika mit Hummus gefüllt an Endivien-Apfelsalat</b> <i>Pointed peppers stuffed with hummus on endive and apple salad</i>	€ 16,90
	<b>Frühlingsalat in Balsamico-Dressing mit Radieschen und Schinken vom Albbüffel <sup>8</sup></b> <i>Leaf salad in balsamic dressing with radishes and Albufalo ham <sup>8</sup></i>	€ 16,90
	<b>Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamicocreme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan <sup>1,2,3,6</sup></b> <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 18,90
	<b>Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot <sup>2,3,4,8</sup> wahlweise</b> <i>Sausage salad with pickels, onions and bread optionally</i> <b>„Schweizer Art“ mit Käsestreifen</b> <i>with cheese strips</i> <b>„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst</b> <i>with black pudding</i> <b>„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst</b> <i>with cheese strips and black pudding</i>	€ 16,90
	<b>zusätzlich mit Bratkartoffeln <sup>2</sup></b> <i>Additionally with pan fried potatoes</i>	€ 3,90

# Hauptgänge

## Fleisch

-  **Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel** <sup>3,6,8</sup>  
*Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage* € 18,90
-  - **geschmolzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat**  
*braised in broth with potato salad and lettuce* € 18,90
-  - **an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat**  
*with gravy, onion glaze, potatoesalad and lettuce* € 20,90
-  - **überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat**  
*gratinated with ham and cheese with lettuce*
-  **Achalm Burger: hausgemachtes Brioche, Pulled Pork vom Wildschwein, cremiger Krautsalat, Tomate, hausgemachte BBQ Sauce und Süßkartoffelpommes mit Bärlauch Dip** <sup>8</sup> € 23,90  
*Achalm Burger: Homemade brioche, wild boar pulled pork, creamy coleslaw, tomato, homemade BBQ sauce and sweet potato fries with wild garlic dip*
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit** € 23,90
- **Pommes frites** <sup>8</sup>
- **einem großen Salatteller** <sup>8</sup>
- Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds  
optionally with french fries or large salad*
- Filet vom Landschwein mit Pilz-Frischkäsefüllung in Rahmsoße, mit 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“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle** <sup>8</sup> € 33,90  
*"Achalm" roast beef with sauteed onions  
with homemade pan fried potatoes or homemade spaetzle*
-  **Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersöße mit Bärlauchspätzle und Marktgemüse an Preiselbeerbirne** <sup>8</sup> € 32,90  
*Braised leg of venison in cranberry sauce with wild garlic spaetzle and market vegetables with cranberry pear*
- Sous Vide gegarter Kalbsrücken mit Gemüse-Fettuccini** <sup>8</sup> € 33,90  
*Sous vide cooked saddle of veal with vegetable fettuccini*

## Fisch



**Honauer Forellenfilet gegrillt mit Zitronenbutter auf Rote Bete Risotto <sup>8</sup>** € 29,90  
*Honau trout fillet fried with lemon butter on beet risotto*

**Kabeljau-Wirsing Roulade mit Haselnuss-Beurre Blanc und Kartoffelstampf <sup>8</sup>** € 29,90  
*Cod and savoy cabbage roulade with hazelnut beurre blanc and mashed potatoes*

**Hausgemachte Maultaschen mit Lachsfüllung und Krustentiersoße <sup>8</sup>** € 23,90  
*Homemade Maultaschen with salmon filling and crustacean sauce*

## Vegetarisch und Vegan



**Vegi Bärlauch Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller <sup>8</sup>** € 17,90  
*Wild garlic cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate*

**Vegi Hausgemachte Maultaschen mit Bärlauch-Ricottafüllung  
in einer Kräutersoße<sup>8</sup>** € 20,90  
*Homemade Maultaschen with wild garlic and ricotta filling in a herb sauce*

**Vegan Gemüse-Pfanne mit Süßkartoffel-Gnocchi** € 21,90  
*Vegetable pan with sweet potato gnocchi*

**Vegan Rote Bete Risotto mit mariniertem Rucola und gerösteten Nüssen** € 20,90  
*Beet risotto with marinated rocket and roasted nuts*

## Desserts

- Biskuitroulade mit Zitronenfüllung im Pistazienmantel an Ragout aus Beeren** <sup>8</sup>  
*Sponge cake roulade with lemon filling in a pistachio coating with berry ragout* € 10,90
- Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesoße und einer Kugel Walnusseis** <sup>8</sup>  
*Homemade apple cakes with vanilla sauce and a scoop of walnut ice cream* € 10,90
- Sabayon-Parfait mit Karamellsoße und frischen Früchten** <sup>8</sup>  
*Sabayon parfait with caramel sauce and fresh fruit* € 10,90
- „Achalm-Gourmet-Variation“** € 13,90  
**Biskuitroulade mit Zitronenfüllung im Pistazienmantel, Sabayon-Parfait, frische Früchte und eine Tasse Espresso** <sup>8</sup>  
*“Achalm Gourmet Variation” Sponge cake roulade with lemon filling in a pistachio coating? sabayon parfait, fresh fruit and a cup of espresso*
-  **Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof** <sup>8</sup> € 18,90  
**Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie**  
*Local cheese plate from Altschulzenhof*  
*(“Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie“)*
-  **1 Kugel Eis** <sup>8</sup> € 2,40  
*1 scoop ice cream*



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.