



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

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ <i>Wood Fired Oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
Vegan	Gelbe Karottencremesuppe mit gesalzenen Honignüssen <i>Yellow carrot cream soup with salted honey nuts</i>	€ 7,90
	Knoblauch-Parmesansuppe mit Tomaten-Crostini <i>Garlic and parmesan soup with tomato crostini</i>	€ 7,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ⁸ (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegan	Wildkräutersalat mit zweierlei Tatar von Roter Bete und Avocado-Apfel <i>Wild herb salad with two types of beet and avocado-apple tartare</i>	€ 16,90
	Duo von gebratener Garnele und gebeizter Forelle mit Wildkräutersalat und Safran -Mayonnaise ⁸ <i>Duo of fried shrimp and marinated trout with wild herb salad and saffron mayonnaise</i>	€ 19,90
	Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamicocreme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan ^{1,2,3,6} <i>Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil, served with arugula and parmesan cheese</i>	€ 18,90
	Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise <i>Sausage salad with pickles, 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>	€ 16,90
	zusätzlich mit Bratkartoffeln ² <i>Additionally with pan fried potatoes</i>	€ 3,90

Hauptgänge

Fleisch

- Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel** ^{3,6,8} € 18,90
Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage
-  - **geschmolzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat** € 18,90
braised in broth with potato salad and lettuce
- **an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat** € 20,90
with gravy, onion glaze, potatoesalad and lettuce
- **überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat**
gratinated with ham and cheese with lettuce
-  **Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstchen** ⁸ € 18,90
Swabian Hills Lentils with homemade spaetzle and Vienna Sausages
-  **Achalm Burger: hausgemachtes Brioche, Patty aus Wildfleisch, Zwiebel-Chutney, Tomaten, hausgemachte Burgersoße serviert mit einer frittierten Gitterkartoffel und Sauerrahmdip** ⁸ € 23,90
Achalm Burger: homemade brioche, venison patty, onion chutney, tomatoes, homemade burger sauce served with a deep-fried lattice potato and sour cream
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit** € 23,90
- **Pommes frites** ⁸
 - **einem großen Salatteller** ⁸
- Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds
optionally with french fries or large salad*
- Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 29,90
Medallions from localy pork with creamy Alb button mushrooms, vegetables and homemade spaetzle
- „Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle** ⁸ € 33,90
*"Achalm" roast beef with sauteed onions
with homemade pan fried potatoes or homemade spaetzle*
-  **Wildschwein- Ragout aus heimischer Jagd in Preiselbeer-Soße mit sautierten Pilzen und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 32,90
Wild boar ragout from local hunting with cranberry sauce, mushrooms and homemade spaetzle
- Sous Vide gegartes Rinderfilet mit Speckbohnen und Erbsen-Kartoffelmousse** ⁸ € 39,90
Sous vide cooked fillet of beef with bacon beans and pea and potato mousse

Fisch



Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert mit hausgemachter Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat ⁸ € 27,90
Baked honauer trout fillet coated with breadcrumbs, homemade remoulade and potato cucumber salad



Honauer Forellenfilet in Limettenbutter gebraten mit Erbsen-Kartoffelmousse und Rahmblattspinat ⁸ € 29,90
Honau trout fillet fried in lime butter with pea and potato mousse and creamed spinach leaves

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Kräuterkartoffeln ⁸ € 31,90
Fried pike-perch fillet on paprika vegetables and herb potatoes

Vegetarisch und Vegan

Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ € 17,90
Swabian cheese spaetzle with sauteed onions and mixed salad

Vegi Hausgemachte Maultaschen mit Spinatfüllung in einer Kräuter-Käsesoße ⁸ € 20,90
Homemade Maultaschen with spinach filling, herb and cheese sauce

Vegi Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Parmesanchip ⁸ € 21,90
Gnocchi vegetable pan with parmesan chip

Vegan Nussbraten mit Romanesco und Kräuterkartoffeln € 20,90
Nut roast with Romanesco and herb potatoes

Vegan Frittierte Linsenbällchen in Paprika-Currysoße € 21,90
Deep-fried lentil balls in paprika curry sauce

Desserts

- Lauwarmer Brownie mit Zwetschgenragout ⁸** € 10,90
Warm brownie with plum ragout
- Hausgemachte Apfelküchle mit Vanillesoße und einer Kugel Wallnusseis ⁸** € 10,90
Homemade apple cakes with vanilla sauce and a scoop of walnut ice cream
- „Achalm-Gourmet-Variation“** € 13,90
Brownie, Wallnusseis, Zwetschgenragout und eine Tasse Espresso ⁸
“Achalm Gourmet Variation” Brownie, walnut ice cream, plum ragout and espresso
-  **Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof ⁸** € 18,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
Local cheese plate from Altschulzenhof
(“Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie“)
-  **1 Kugel Eis ⁸** € 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.