



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 Frühlingserwachen“

Rhabarbersaft, Vanille, Erdbeersirup, Sekt, Soda
€ 7,90

Alkoholfreier Aperitif

Rhabarbersaft, Erdbeersirup, Vanille, Tonic Water
€ 7,90

Suppen / Salate / Vorspeisen

	Steinofenbaguette mit hausgemachtem Kräuterdip ⁸ <i>Wood fired oven baguette with homemade herbs dip</i>	€ 5,50
	Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Brotecke <i>French onion soup with cheese bread corner</i>	€ 7,90
Vegi	Kleiner bunter Salatteller ⁸ (auch vegan möglich) <i>Small mixed (seasonal) salad</i>	€ 7,30
Vegi	Großer Salatteller mit Blattsalaten, hausgemachten Rohkostsalaten und Baguette ⁸ <i>Large salad plate with leaf salads, homemade raw vegetable salads and baguette</i>	€14,90
Vegan	Frühlingsalat mit Erdbeer-Spargelragout in Holunderdressing <i>Spring salad with strawberry and asparagus ragout in elderberry dressing</i>	€ 16,90
Vegi	Cremige Burrata mit gelber Tomate, Vinaigrette, Rucola und Pinienkernen ⁸ <i>Creamy burrata with yellow tomato, vinaigrette, rocket and pine nuts</i>	€ 17,90
	Lachstatar mit mariniertem Spargel und Salatbouquet ⁸ <i>Salmon tartare with marinated asparagus and salad bouquet</i>	€ 18,90
	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

Hauptgänge

Fleisch

Filet vom Landschwein mit Pilz-Frischkäsefüllung in Rahmsoße, mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle ⁸ € 29,90
Fillet of country pork with mushroom and cream cheese filling in cream sauce, with market vegetables and homemade spaetzle

Achalm Burger: hausgemachte Brioche mit Rindfleischpatty, gegrilltem Spargel, Rucola, hausgemachter Cocktailsauce und Süßkartoffelpommes mit Bärlauch Dip ⁸ € 23,90
Achalm Burger: homemade brioche with beef patty, grilled asparagus, rocket, homemade cocktail sauce and sweet potato fries with wild garlic dip
Sweet potato fries with wild garlic dip

Sous Vide gegarter Lammrücken in Bärlauchkruste mit Kartoffelgratin, Thymiansoße und gegrilltem grünem Spargel ⁸ € 38,90
Sous vide cooked rack of lamb with wild garlic crust, potato gratin, thyme sauce and grilled Güner asparagus

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Bärlauch-Kartoffelpüree ⁸ und Frühlingsgemüse € 30,90
Braised veal cheeks with wild garlic mashed potatoes and spring vegetables

Fisch



Honauer Forellenfilet gegrillt mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse ⁸ € 29,90
Grilled Honau trout fillet with wild garlic mashed potatoes and spring vegetables

Gegrillte Garnelen mit grünem Spargel und Butterkartoffeln ⁸ € 31,90
Grilled prawns with green asparagus and buttered potatoes

Hausgemachte Lachsmaultaschen mit Krustentiersoße und Spargelragout⁸ € 23,90
Homemade salmon raviolo with crustacean sauce and asparagus ragout

Vegetarisch und Vegan

Vegi Bärlauchknödel in Käsesoße mit gebratenen Pilzen und buntem Salatteller⁸ € 20,90
Wild garlic dumplings with cheese sauce, fried mushrooms and a mixed salad plate

Vegan Spargelrisotto mit Rucola und Walnüssen € 20,90
Asparagus risotto with rocket and walnuts

Desserts

Erdbeertiramisu mit Schokosoße und Früchtegarnitur ⁸ <i>Strawberry tiramisu with chocolate sauce and fruit topping</i>	€ 10,90
Rhabarberkompott mit Pistazieneis ⁸ <i>Rhubarb compote with pistachio ice cream</i>	€ 10,90
„Achalm-Gourmet-Variation“ Erdbeertiramisu, Rhabarberkompott, eine kleine Kugel Vanilleeis und eine Tasse Espresso ⁸ <i>“Achalm Gourmet Variation” Strawberry tiramisu, rhubarb compote, a small scoop of vanilla ice cream and a cup of espresso</i>	€ 13,90
Käseteller ⁸ Variation von Weich- und Hartkäse mit Trauben, Butter und Baguette <i>Variation of soft and hard cheeses with grapes, butter and baguette</i>	€ 12,90
 1 Kugel Eis ⁸ <i>1 scoop ice cream</i>	€ 2,40



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.

Achalm. Klassiker

	Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ <i>Consomme with homemade herbs pancake slices</i>	€ 7,30
	Achalm. Probiererle 1 Hausgemachte Maultasche mit Bratenjus, Kartoffelsalat und Blattsalat <i>1 Homemade Swabian Raviolo with gravy, potato salad and leaf salad</i>	€ 7,90
	Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel ^{3,6,8} <i>Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage</i>	
	- geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat <i>braised in broth with potato salad and lettuce</i>	€ 18,90
	- an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat <i>with gravy, onion glaze, potatoesalat and lettuce</i>	€ 18,90
	- überbacken mit Schinken und Käse dazu knackiger Blattsalat <i>gratinated with ham and cheese with lettuce</i>	€ 19,90
Vegi	Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸ <i>Cheese spaetzle with melted onions and a mixed salad plate</i>	€ 17,90
	Paniertes Schnitzel vom Schwein oder Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit	
	- Pommes frites und buntem Salatteller ⁸	€ 23,90
	- einem großen Salatteller ⁸	€ 19,90
	<i>Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel coated with panko breadcrumbs and sunflower seeds optionally with french fries or large salad</i>	
	Achalm. Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle ⁸ <i>"Achalm" roast beef with sauteed onions</i> <i>with homemade pan fried potatoes or homemade spaetzle</i>	€ 31,90
	Wurstsalat vom gebackenem Fleischkäse mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot ^{2,3,4,8} wahlweise <i>Sausage salad with pickels, onions and bread optionally</i>	€ 16,90
	„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>	
	zusätzlich mit Bratkartoffeln ² <i>Additionally with pan fried potatoes</i>	€ 3,90