



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 € 5,50
Baked baguette with homemade dip



Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle ⁸ € 7,30
Consomme with homemade herb pancakes

Vegan
möglich

Kleiner bunter Salatteller ⁸ € 7,30
small mixed salad plate

Zucchini Cannelloni mit Hummus-Nusscreme gefüllt und Tomaten Crostini € 14,90
Zucchini cannelloni filled with hummus-nut cream and tomato crostini

Vegi **Cremiger Burrata auf Tomatensugo mit Basilikumöl und Minze** ⁸ € 15,90
Goat cheese under a walnut crust on rhubarb compote with spring salad

**Tartar von Avocado mit Wildkräutersalat in Holunderblütendressing dazu
Tranchen vom Honauer Saiblingsfilet** € 18,90
*Avocado tartare with wild herb salad in elderflower dressing served with slices of
Honau char fillet*



**Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert
dazu Rucola und Parmesan** ^{1,2,3,6} € 18,90
*Carpaccio of pasture-raised beef marinated with balsamic cream and olive oil,
served with arugula and parmesan cheese*



**Wurstsalat vom gebackenen Fleischkäse
mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot** ^{2,3,4,8} wahlweise € 16,90
Sausage salad with pickels, onions and bread optionally
„Schweizer Art“ mit Käsestreifen *with cheese strips*
„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst *with black sausage*
„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst
with cheese strips and black sausage

zusätzlich mit Bratkartoffeln ² € 3,90
Additionally with fried potatoes

ZONDLER FRÜCHTE

Frische aus der Region

Zondler Erwin
Gemüse Südfrüchte
Am Heilbrunnen 42
72766 Reutlingen
Tel: (07121) 49 10 34
Fax: (07121) 49 09 33

Aus dem breiten Sortiment unseres Lieferanten Zondler beziehen wir vornehmlich regionales Obst und Gemüse aber auch verschiedene internationale Produkte, die unser umfangreiches Speisenangebot abrunden.

Fleisch

-  **Hausgemachte Maultaschen mit frischen Gartenkräutern und Liebstöckel** ^{3,6,8}
- **geschmelzt in der Brühe mit Kartoffel- und Blattsalat** € 18,90
melted in the broth with potato and leaf salad
-  - **an Bratensoße mit Zwiebelschmelze, Kartoffel- und Blattsalat** € 18,90
with gravy, onion glaze, potato and leaf salad
-  - **überbacken mit Schinken und Käse dazu knackige Blattsalate** € 20,90
gratinated with ham and cheese served with leaf salad
-  **„Achalm Trilogie“ hausgemachte Maultaschen gefüllt mit** ^{3,6,8} € 24,50
"Achalm Trilogy" a homemade swabian ravioli filled with
klassischer Füllung *classic filling*
vegetarische Füllung *local vension*
Lachs Füllung *Salmon filling*
-  **Achalm Burger: hausgemachtes Brioche, Rinder Patty, Wildkräutersalat, Avocado, Tomaten und Wilde Kartoffeln mit Sauerrahmdip** € 23,90
Achalm Burger: homemade brioche, beef patty, wild herb salad, avocados, tomatoes and wild potatoes with sour cream dip
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder** € 23,90
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste
wahlweise mit Pommes frites ⁸
oder mit einem großen Salatteller ⁸
Breaded escalope of pork or breaded turkey escalope in panko sunflower seed crust optionally with french fries or a big salad plate
-  **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, sommerlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 29,90
Medallions of country pork with creamy Alb mushrooms, summer vegetables and homemade spaetzle
-  **„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln** € 33,90
wahlweise mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle ⁸
"Achalm" roast beef with braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle
-  **Geschnetzeltes von der Rehkeule aus heimischer Jagd mit Preiselbeer- Soße, frischen Pfifferlingen und geschmelzte Spätzle** ⁸ € 36,90
Sliced leg of venison from a local hunt with cranberry sauce and fresh chanterelles served with melted spaetzle
-  **Achalm Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken, gebratene Pimentos, Gratin Kartoffeln und Chorizo-Soße** € 39,90
Achalm rack of lamb gratinated with Cafe de Paris butter, fried pimentos, gratin potatoes and chorizo sauce

Fisch



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat ⁸**

€ 27,90

*Baked honauer trout fillet breaded in white bread with homemade tartar sauce
and potato cucumber salad*



**Honauer Forellenfilet in Mandel -Butter gebraten dazu Kräuterkartoffeln und
Brokkoli Röschen ⁸**

€ 29,90

*Honau trout fillet fried in almond butter served with herb potatoes
and broccoli rabe*

**Variation von Edelfischen Seeteufel, Lachs und Doraden -filet auf Blattspinat
mit Safransoße und feine Nudeln ⁸**

€ 36,90

*Variation of noble fish Monkfish, salmon and gilthead fillet on spinach leaves with
saffron sauce and fine pasta*



**Hausgemachte Lachs Maultaschen in Dill-Soße mit Forellenkaviar dazu
Fenchel Orangensalat ⁸**

€ 25,90

*Homemade salmon ravioli in dill sauce with trout caviar served with fennel and
orange salad*

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸** € 17,90
Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate
- Vegan Kohlrabi Schnitzel in der Panko-Kruste gebraten mit Erbsen Kartoffelpüree
und Tomatensugo⁸** € 20,90
*Kohlrabi schnitzel fried in a panko-crust with peas, mashed potatoes and tomato
sauce*
- Vegi Orientalischer Röstblumenkohl mit Zitronen-Koriander-Öl dazu cremiges
Maispolenta und Wildkräutersalat** € 20,90
*Oriental roasted cauliflower with lemon- coriander-oil served with creamy corn
polenta and wild herb salad*
- Vegi Strozzapreti in Kräutersoße mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan** € 21,90
Strozzapreti with fresh chanterelles in a herb sauce with rocket and parmesan

Desserts

Beerenteller mit Holunderblüten Pana -Cotta⁸ € 11,90
Berry plate with elderflower pana -cotta

„Achalm“ Erdbeerbecher mit eine Kugel Vanille,- und Erdbeereis, frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und geschlagener Sahne⁸ € 11,90
"Achalm" strawberry cup with vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, strawberry sauce and whipped cream

„Achalm-Gourmet-Variation“ € 13,90
Panna-Cotta, eine Kugel Sorbet, marinierte Erdbeeren und eine Tasse Espresso⁸
"Achalm Gourmet Variation" pana-cotta, a scoop of sorbet, marinated strawberries and a cup of espresso



Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof € 18,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
*Regional cheese plate from Altschulzenhof
("Bauernbrie, Albgouda, Fenugreek, Lautertaler, Ziegenbrie")*



1 Kugel Eis⁸ € 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.