



# 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** <sup>8</sup> € 5,50  
*Wood Fired Oven baguette with homemade herbs dip*
-  **Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle** <sup>8</sup> € 7,30  
*Consomme with homemade herbs pancake slices*
- Vegi** **Kartoffelcremesuppe mit Lauchstreifen und Kartoffelwürffeln** € 8,90  
*Creamy of potato soup with leek strips and diced potatoes*
- Vegi** **Kleiner bunter Salatteller** <sup>8</sup> (auch vegan möglich) € 7,30  
*Small mixed (seasonal) salad*
- Vegi** **Endivien -Alblinsensalat in Schnittlauch Vinaigrette mit Lautertaler Käse** € 16,90  
*Endive and Swabian Hillslentils salad in chive vinaigrette with Lautertaler cheese*
-  **Hausgebeiztes Forellenfilet von Honau mit Orangen- Rotkohlsalat und Safran -Mayonnaise** <sup>8</sup> € 17,90  
*Home-pickled trout fillet from Honau with orange and red cabbage salad and saffron mayonnaise*
- Carpaccio vom Weiderind, mit Balsamico Creme und Olivenöl mariniert dazu Rucola und Parmesan** <sup>1,2,3,6</sup> € 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** <sup>2,3,4,8</sup> wahlweise € 16,90  
*Sausage salad with pickels, onions and bread optionally*  
**„Schweizer Art“ mit Käsestreifen** *with cheese strips*  
**„Schwäbische Art“ mit Schwarzwurst** *with black pudding*  
**„Deluxe“ mit Käsestreifen und Schwarzwurst** *with cheese strips and black pudding*
- zusätzlich mit Bratkartoffeln** <sup>2</sup> € 3,90  
*Additionally with pan 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** <sup>3,6,8</sup>  
*Homemade Swabian Raviolo with garden herbs and lovage* € 18,90
-  **- geschmelzt 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*
-  **Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstchen** <sup>8</sup> € 18,90  
*Swabian Hills Lentils with homemade spaetzle and Vienna Sausages*
-  **Achalm Burger: hausgemachtes Brioche, Rinder Patty, gebratene Pilze, Wildkräutersalat, Zwiebeln, Tomaten, hausgemachte Burgersoße serviert mit einer frittierten Spirallkartoffel und Kräuterdip** <sup>8</sup> € 23,90  
*Achalm Burger: homemade brioche, beef patty, roasted mushrooms, wild herb salad, onions, tomatoes, homemade burger sauce served with deep-fried potato spirals and herbs 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*
-  **Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, Mandelbrokkoli und hausgemachten Spätzle** <sup>8</sup> € 29,90  
*Medallions from localy pork with creamy Alb button mushrooms, almond broccoli 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*
-  **Hirschkalb- Ragout aus heimischer Jagd in Preiselbeer-Soße, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle** <sup>8</sup> € 32,90  
*Deer calve ragout from local hunting with cranberry sauce, red cabbage and homemade spaetzle*
-  **Lammrücken zart rosa gebraten mit Cafe de Paris Butter überbacken dazu Bohnen und hausgemachter Kartoffelstampf** <sup>8</sup> € 38,90  
*Medium rare lamb backstrap with Cafe de Paris butter with green beans and homemade mashed potatoes*

## Fisch



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



**Honauer Forellenfilet in Petersilienbutter gebraten mit Mandelbrokkoli und Kartoffelstampf <sup>8</sup>** € 29,90  
*Honau trout fillet pan fried in parsley butter with almond broccoli and mashed potatoes*

**Gebratene Garnelen in würziger Kräuterbutter auf Paprika-Zucchini Gemüse und Salzkartoffelspalten <sup>8</sup>** € 36,90  
*Fried shrimps in spicy herb butter with paprika-zucchini vegetables and boiled potato wedges*

## Vegetarisch und Vegan

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

**Vegi Hausgemachte Maultaschen mit Maronen-Ricottafüllung auf Rahmwirsing und Schnittlauchsoße <sup>8</sup>** € 20,90  
*Homemade Maultaschen with chestnut and ricotta filling with creamy savoy cabbage and chives sauce*

**Vegi Fettuchini mit cremigem Blattspinat, Parmesan und glasierten Maronen <sup>8</sup>** € 22,90  
*Fettuchini with creamy leaf spinach, parmesan and glazed chestnuts*

**Vegi Blätterteigrolle gefüllt mit Linsen-Gemüse an getrüffeltem Rahmwirsing** € 22,90  
*Puff pastry roll filled with lentils with truffled creamy savoy cabbage*

**Vegan Spitzpaprika mit Tomate und Zucchini gefüllt auf tomatisiertem Basmatireis** € 21,90  
*Pointed bell peppers stuffed with tomato and zucchini on tomatized basmati rice*

**Vegan Wirsingroulade gefüllt mit Gemüsepolenta an Orangen- Schalottensoße** € 22,90  
*Savoy cabbage roulade stuffed with polenta and orange shallot sauce*

# Desserts

- Tonkabohnen Crème Brûlée mit warmem Apfelkompott** <sup>8</sup> € 11,90  
*Tonka beans crème brûlée with warm apple sauce*
- Zwetschgentiramisu mit Maronencreme** <sup>8</sup> € 11,90  
*Plum tiramisu with chestnut cream*
- „Achalm-Gourmet-Variation“** € 13,90  
**Tiramisu, Creme Brûlée, Apfelkompott und eine Tasse Espresso** <sup>8</sup>  
*“Achalm Gourmet Variation” Tiramisu, crème brûlée, apple sauce and 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.