



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

„Dolce Rosato“

Ramazotti, Maracujasaft, Zitronenlimonade

€ 7,50

Alkoholfreier Aperitif

„Blueberry sour“

Heidelbeersirup, Limettensaft, Zitronenlimonade

€ 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** **Kürbis -Kokoscremesuppe mit Ingwerschaum** € 8,90
Pumpkin and coconut cream soup with ginger foam
- Vegi** **Kleiner bunter Salatteller** ⁸ (auch vegan möglich) € 7,30
small mixed salad plate
- Vegan** **Feldsalat in Kürbiskernöl mariniert mit getrockneten Aprikosen und glasierte Birnen** € 14,90
Field salad marinated with pumpkin seed oil, dried apricots and glazed pears
-  **Variation von der Honauer Forelle mit Kräuter-Dip und Mango-Dip dazu Avocado-Mango Salat** ⁸ € 17,90
Variation of Honau trout to that herbal-dip and mango-dip with avocado-mango salad
- 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 pickles, 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*
Wild Füllung *local vension filling*
vegetarische Füllung *vegetable filling*
-  **Schwäbische Ablinsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstchen** ⁸ € 18,90
Ablinsen with homemade spaetzle and string sausages
-  **Achalm Burger: hausgemachte Brioche, Rinder Patty, mariniertes Kürbis, Wildkräutersalat, Zwetschgen- Schalotten Chutney und Wilde Kartoffeln mit Sauerrahmdip** ⁸ € 23,90
Achalm Burger: homemade brioche, beef patty, marinated pumpkin, wild herb salad, plum and shallot chutney and wild potatoes with sour cream dip
-  **Paniertes Schnitzel vom Albschwein oder** € 23,90
Paniertes Putenschnitzel in Panko-Sonnenblumenkernkruste wahlweise mit
- Pommes frites ⁸
- 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, Markt-Gemüse und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 29,90
Medallions of country pork with creamy Alb 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 braised onions optionally with homemade fried potatoes or homemade spaetzle
-  **Wildschwein-Ragout aus heimischer Jagd in Preiselbeer-Soße mit gebratenen Kräuterseitlingen, Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle** ⁸ € 28,90
Wild boar ragout from a local hunt in cranberry sauce with fried king oyster mushrooms, savoy cabbage and homemade spaetzle
- **Achalm Lammrücken mit Café de Paris Butter überbacken, gebratene Kräutersaitlinge, Gratin Kartoffeln und Chorizo-Soße** ⁸ € 38,90
Achalm rack of lamb gratinated with Cafe de Paris butter, fried king oyster mushroom, gratin potatoes and chorizo sauce

Fisch



**Gebackenes Honauer Forellenfilet in Weißbrot paniert
mit hausgemachter Remoulade 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 Tomaten Petersilienbutter gebraten mit
Kräuterkartoffeln und Blattspinat ⁸**

€ 29,90

Honau trout fillet fried in tomato parsley butter with herb potatoes and spinach

**Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Risotto mit Hokkaido-Kürbis und
Zuckerschoten ⁸**

€ 34,90

*Fried pike-perch fillet on a creamy risotto with Hokkaido pumpkin and sugar snap
peas*

Vegetarisch und Vegan

- Vegi Schwäbische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und buntem Salatteller ⁸** € 17,90
Swabian cheese spaetzle with onions and mixed salad plate
- Vegi Hausgemachte Maultaschen mit Kürbisfüllung, Kräutersoße, gerösteten
Kernen und Kresse ⁸** € 20,90
Homemade Maultaschen with pumpkin filling, herb sauce, roasted seeds and cress
- Vegi Hausgemachte Spinat-Knödel mit Rote-Bete, Meerrettichsoße und gebratenen
Apfelstücken ⁸** € 21,90
*Homemade spinach dumplings with beet vegetables, horseradish sauce and fried
apple pieces*
- Vegan Räuchertofu in der Kürbiskernpanade mit Filder-Spitzkraut in Currysoße und
Sesam-Kartoffeln** € 22,90
*Smoked tofu in pumpkin seed breading with cabbage in curry sauce and sesame
potatoes*
- Vegan Cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis, Zuckerschoten, Walnüssen und Rucola** € 22,20
Creamy risotto with Hokkaido pumpkin, sugar snap peas, walnuts and rocket

Desserts

Zwetschgen-Crumble mit hausgemachtem Zimtparfait ⁸ € 11,90
Plum crumble with homemade cinnamon parfait

Hokkaido-Kürbiskuchen mit weißem Kaffee-Mousse ⁸ € 12,90
Hokkaido pumpkin pie with white coffee mousse

„Achalm-Gourmet-Variation“ € 13,90
Kürbiskuchen, Zimtparfait, Kaffee-Mousse und eine Tasse Espresso ⁸
“Achalm Gourmet Variation” Pumpkin pie, cinnamon parfait, coffee mousse and a cup of espresso



Regionaler Käseteller vom Altschulzenhof ⁸ € 18,90
Bauernbrie, Albgouda, Bockshornklee, Lautertaler, Ziegenbrie
Regional 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.