



## **Weihnachtskarte 2024**

**Herzlich Willkommen  
und ein schönes Weihnachtsfest  
wünscht Ihnen  
das gesamte Achalm.-Team**

Liebe Gäste,  
um Ihnen eine schöne Zeit und einen reibungslosen Ablauf  
auf der Achalm zu ermöglichen, haben wir eine  
Weihnachtskarte für Sie erstellt.

Vorab servieren wir Ihnen eine Suppe nach Ihrer Wahl  
und winterliche Blattsalate.  
Eine Gutschrift von Suppe und Salat ist nicht möglich.

Unsere Tische sind um 11:25 Uhr und um 13:35 Uhr  
reserviert.

# Suppen



**Festtagssuppe mit hausgemachten Kräuterflädle und Grießklößen** <sup>8</sup>  
*Beef broth with strips of herb pancakes and semolina dumplings*

**Vegan Süßkartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfeln**  
*Cream of sweet potato soup with diced vegetables*

**Als Zwischengang servieren wir Ihnen einen Salatteller mit winterlichen Blattsalaten, Gemüstreifen und Kürbiskernen**

## Hauptgänge

### Fleisch



**Bolognese von heimischem Wild mit breiten Bandnudeln, Cranberrys, gebratenen Pilzen und Parmesan** <sup>8</sup>  
*Bolognese of local venison with wide ribbon noodles, cranberries, fried mushrooms and Parmesan cheese*



**Hirschkalbsbraten von der Keule mit Glühweinsauce, Birnenspalten, hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut** <sup>8</sup>  
*Roast deer from the leg with mulled wine sauce, pear wedges, homemade spaetzle and red cabbage with apples*

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kräuterkartoffeln und Preiselbeeren** <sup>8</sup>  
*„Wiener Schnitzel“ of veal with herb potatoes and cranberries*



**Knusprige Landente aus dem Backofen mit Orangensoße, Kartoffel-Semmelknödel und Apfelrotkraut** <sup>8</sup>  
*Crispy country duck from the oven with orange sauce, potato and bread dumplings and apple red cabbage*

**Medaillons vom Landschwein mit cremigen Albchampignons, hausgemachten Spätzle und Wintergemüse** <sup>8,3</sup>  
*Pork medallions with creamy mushrooms, homemade spaetzle and winter vegetables*



**„Achalm“ Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit geschmorten Butterzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Wurzelgemüse** <sup>8</sup>  
*„Achalm“ onion roast beef with braised onions, homemade spaetzle and root vegetable*

# Fisch



**Honauer Forellenfilet an Mandelbutter gebraten mit Brokkoli und  
Kräuterkartoffeln <sup>8</sup>**

*Honauer trout fillet fried in almond butter with broccoli and herb potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet auf jungem Blattspinat mit feinen Bandnudeln und  
Krustentiersoße <sup>8</sup>**

*Fried salmon fillet on young spinach leaves with fine tagliatelle and shellfish sauce*

# Vegetarisch und Vegan

**Vegi Hausgemachte Maultaschen mit Maronen-Ricottafüllung auf Rahmwirsing  
und Schnittlauchsoße <sup>8</sup>**

*Homemade Maultaschen with chestnut and ricotta filling with creamy savoy  
cabbage and chives sauce*

**Vegi Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Rahm-Blattspinat und Macairekartoffeln<sup>8</sup>**

*Homemade roast vegetables with creamed spinach leaves and Macaire potatoes*

**Vegan Weihnachtlicher Nussbraten mit Orangen-Schalotten-Soße, Süßkartoffelpüree  
und Brokkoli**

*Christmas nut roast with orange shallot sauce, sweet potato puree and broccoli*

**Vegan Jackfruit- Ragout mit Macairekartoffeln und Brokkoli**

*Jackfruit ragout Macaire potatoes and broccoli*

# Desserts

**Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Orangen-Salat <sup>8</sup>**

*Tonka bean crème brûlée with orange salt*

**Lebkuchenmousse mit Schwarzwälder Kirsch-Ragout <sup>8</sup>**

*Gingerbread mousse with Black Forest cherry ragout*