

**DAS**  
KULINARISCHE  
**HEIMAT**  
BUCH

*der Familie Böckle*



# Vorspeisen & Suppen

appetizers & soups

## [vorspeisasalädle]

Buntes Salatschüssele mit fein marinierten Rohkost- und Blattsalaten der Saison  
*Combination salad of lettuce greens, potato salad, and finely marinated seasonal vegetables.*



5,90 Euro

## [baggene kalbspraline]©

Geschmortes Kalbshaxenfleisch im Brotmantel auf lauwarmem Bratkartoffelsalat  
*Roasted veal shank, finely sliced, breaded and lightly fried, served with warm roasted-potato salad.*

11,00 Euro

## [schwarzwälder forellatatar]

Tatar von der Räucherforelle mit pflückfrischen Blättern und Imkermarinade  
*Black Forest smoked trout finely minced, served with a crisp mixed salad.*

9,80 Euro

## [vorspeisavariation]

Ein Probiererle unserer drei beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Tatar von der Schwarzwälder Räucherforelle, Tannenholzschinken mit Apfelperlen, Kalbsleberpraline, marinierte Blätter).

*A sampler plate of our favorite appetizers for those of you who would like to try more than one of our delicious starters (smoked trout tartar, veal liver praline, smoked ham with apple, finely marinated lettuce leaves).*

12,00 Euro

## [mauldaschasubb] <sup>5</sup>

Liebevoll gerollte Metzgermaultäschle in kräftiger Rinderbrühe  
*Hand rolled, meat filled pasta, served in a hearty beef broth and garnished with fresh herbs.*

5,40 Euro

## [flädlessubb]

Rinderbrühe mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle  
*Savory crepes made with wild herbs from the Reussenstein garden, thinly sliced and served in beef broth.*

4,90 Euro

## [grombierasubb] <sup>5,6</sup>

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwurstädle  
*Potato cream soup with lentils and slices of smoked traditional farmer sausages.*



5,20 Euro



Auf Wunsch vegetarisch möglich  
vegetarian by request

# Traditionelle Hauptspeisen

*traditional main courses*

## [roschdbrôôda]©

Reussensteiner Färsenrostbraten mit gebratenen Zwiebelstreifen und hausgemachten Spätzle

*Traditional Swabian roast beef topped with grilled onions and served with home-made spaetzle noodles.*

21,00 Euro

## [schweinsbäggla]

Butterweich geschmorte Landschweinebäckchen im Senfsöble mit hausgemachten Spätzle

*Braised pork cheeks, basted in mustard sauce and slow cooked for extra tenderness, served with home-made spaetzle noodles.*

16,90 Euro

## [streuobstwiesenschnitzel]©

Mit Streuobsttrester und Brotkrumen paniertes Schnitzel vom schwäbischen Jungschwein, dazu servieren wir unsere gewürfelten Bratkartoffeln

*Our interpretation of the classic Schnitzel, lightly fried in our original apple breading, served with pan-roasted potatoes.*

14,80 Euro

## [kalbsstückle]

Kalbsstückchen "rosa" im Sahnesöble mit Hofgutchampignons und handgeschnittenen Nudelfetzen

*Tender veal in white cream sauce, served with home-made ribbon noodles.*

23,60 Euro

## [kloinichkaid]

Selbstverständlich servieren wir Ihnen einen Großteil der Gerichte dieser Karte auch als kleine Portion.

*We are glad to please the smaller appetite – smaller portions are available upon request.*

Problemlos können Sie die Sättigungbeilagen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack variieren.

Unsere Gast-freundlichen Servicemitarbeiter helfen Ihnen gerne.

*Feel free to exchange or modify the side dishes of the entrée to your own personal preference. Our service-oriented team members are glad to accommodate your individual requests.*

# Traditionelle Hauptspeisen

*traditional main courses*

## **[landgogglbruschd]®**

Gekräuterte Brust vom Biolandgockel mit gebratenen Pellkartöffelchen und Saisongemüse

*Tender breast meat (all-natural chicken direct from the Alps), served with roasted fingerling potatoes and seasonal vegetables.*

20,00 Euro

## **[rendsläber]**

Schlachtfrische Leber vom heimischen Weiderind mit handgestampftem Röstzwiebelpüree

*Grilled cow's liver with onions and mashed potatoes.*

14,90 Euro

## **[sauerbrôôda]**

Eingelegter Rinderschmorbraten im Tannenhonigsößle mit Schmelzknödelscheiben

*Braised beef marinated in traditional red wine, vinegar, and honey sauce, served with bread dumpling slices.*

18,40 Euro

## **[mühlenforelle]®**

Fangfrische Forelle aus dem Nordschwarzwald mit Speck-Kartoffel-Rübensgemüse

*Roasted Black Forest trout with bacon-potatoes and root vegetables.*

19,70 Euro

## *Allergiker-Information allergen information*

In unserer "Gläsernen Küche" wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Auf verschiedenen Posten wird unter anderem geschlachtet, Gemüse weiter verarbeitet, Nudeln hergestellt und sogar unser Eis machen wir im Reussenstein selbst.

Es ist uns daher leider nicht möglich auszuschließen, dass z. B. durch Mehlstaub in der Luft oder ähnliche Spuren von Allergieauslösern innerhalb der Küche verteilt werden. Bitte lassen Sie sich bei starken Unverträglichkeiten unser Allergiker-Pad geben. Eine umfangliche Information durch Servicemitarbeiter ist leider nicht möglich.

*If you have food allergies, please ask our servicestaff for the digital menu.*

# Klassiker Variationen

## Combinationplates

### [heimatvariation]©

Ein Versucherle der drei beliebtesten schwäbischen Klassiker, für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Rostbraten mit Bratkartoffeln, Linsen mit Spätzle, Maultasche mit Kartoffelsalat)

*Combinationplate of our three favorite main dishes, for those who would like to sample more than one of our signature entrées (traditional Swabian roast beef topped with grilled onions, lentils with spaetzle-noodles and Swabian pasta squares with potato salad).*

23,00 Euro

### [wildbrett]©

Unser Quartett vom heimischen Schalenwild (Rehragout im Dornfeldersöble, Hirschmedaillon in der Kräuterkruste, paniertes Frischlings-Schnitzel mit Preiselbeerrettich, Wildmaultäschle) mit hausgemachten Spätzle

*Quartet of regional game with compote and home-made spaetzle noodles (venison ragout, medaillon of venison encrusted with wild herbs, young wild boar schnitzel and wild boar pasta squares).*

26,00 Euro

### [metzgertöpfe]©

Schlachtfrische Rinderkutteln im Trollingersöble und mit Kräuteresig verfeinerte Schweinenierchen, dazu gewürfelte Bratkartoffeln

*Pickled tripe & traditional pig's Kidneys with pan-fried potatoes*

15,00 Euro

### [vegievariation]

Feine Auswahl unserer beliebtesten vegetarischen Klassiker zum Durchprobieren (ofenfrische Filderkrautlasagne, Champignon-Rahmspätzle, veganes Kesselgulasch)

*Combinationplate of our favorite vegetarian main courses (Cabbage Lasagne, spaetzle noodles with mushroom cream sauce, vegan seitan-goulash)*



17,00 Euro



Auf Wunsch vegetarisch möglich  
vegetarian by request

**Eine Auflistung aller Produkte, Lieferanten und Erzeuger finden Sie auf Seite 29**  
*Please find a complete list of all the signature Reussenstein products on page 29 of this menu.*

# Nachspeisen & Eisprobiererle

desserts & home-made ice cream

## [vanilleeis mit ebflbalsam]©

Zwei Bobbl Kremeis mit einem Schuss unserer hausgemachten Apfelessenz  
*Vanilla ice cream, served with home-made apple balsam syrup.*



6,90 Euro

## [schoglaadkiachle ond holondereis]©

Waldenbucher Schokoküchlein „medium“ mit Holunderblüteneis  
*Warm Swabian chocolate cake served with creamy elderflower ice cream.*



10,40 Euro

## [schwäbischer biraschlubfer]©

Ofenwarmer Birnenschlupfer mit einem Bobbl Haselnusseis  
*A traditional Swabian cake made with pears, served with home-made hazelnut ice cream.*



7,80 Euro

## [waldabuacher schoglaadmuas]©

Handgerührtes Schokoladenmousse mit Waldenbucher Bitterschokolade  
*Dark chocolate mouse whipped to perfection, made from Ritter chocolate, Swabia's finest.*



8,90 Euro

## [naschkätzle]

Ein Versucherle unserer beliebtesten Nachspeisen, für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Schokoküchlein „medium“, Yoghurteis, Baumkucheneis, lauwarmes Beerenkompott)  
*Combination of our favorite desserts (chocolate cake, frozen yoghurt, ice-cream blended with rich chocolate cake, berry compote).*



11,50 Euro

## Reussensteiner Heimateis© Reussenstein-made ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne „Bobbl“ unserer neuen Eiskollektion. Heimateis© wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen aus heimischen Früchten und frischer „Schönaicher Kuhmilch“ hergestellt.

Waldenbucher Schokoladeneis *Swabian chocolate ice cream*

Holunderblüteneis *elderflower ice cream*

Haselnusseis *hazelnut ice cream*

Vanille Kremeis *vanilla ice cream*

Hohenloher Yoghurteis *frozen yoghurt*

Baumkucheneis *ice-cream blended with rich chocolate cake*

Beerensorbet *berry sorbet*

Regio-Birneneis *pear sorbet*



2,20 Euro

**HOTEL**  **RESTAURANT**  
*Zum Reussenstein*  
VERANSTALTUNGSSERVICE - KOCHSCHULE - FEINSCHMECKERLÄDLE

**HOTEL**  **RESTAURANT**  
*Zum Reussenstein*  
VERANSTALTUNGSSERVICE  
SIE FEIERN, WIR LIEFERN!

**FOOD — WORK — SHOP**  
**KOCH & LIFESTYLESCHULE**  
[www.Food-Work-Shop.de](http://www.Food-Work-Shop.de)

**culimedia**  
Wir machen Geschmack sehenswert...  
[www.Culimedia.de](http://www.Culimedia.de)

**Timo Böckle's Feinschmeckerlädle**  
Der Geschenkeshop für Hobbyköche, Herdmanager und Schleckermäuler  
[www.TimoBöckle.de](http://www.TimoBöckle.de)

Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein" Familie Böckle GmbH  
Kalkofenstraße 20 • 71032 Böblingen  
Telefon 0 70 31/66 00-0 • Telefax 0 70 31/66 00 55  
Internet: [www.reussenstein.com](http://www.reussenstein.com) • E-Mail: [info@reussenstein.com](mailto:info@reussenstein.com)

**Schwäbischer Erfindergeist**

Ist eine den Schwaben nachgesagte Eigenschaft, mit der wir uns, wie Ihnen sicher aufgefallen ist, eingängig beschäftigen.

**Zu unserem Leidwesen beschäftigen sich auch viele Denkaule mit unserem Konzept.**

Wir weisen darum ausdrücklich darauf hin, dass im Reussenstein entwickelte Innovationen, unser "Kulinarisches Heimatbuch" sowie die darin enthaltene Speisekarte inklusive aller Inhalte und Formulierungen von Gerichten, laut (UrhG) urheberrechtlich geschützt sind und ohne vorherige Zustimmung weder verwendet noch vervielfältigt werden dürfen!