

# Die Gedanken hinter 100 % schwäbisch

*The idea behind 100 % Swabian*

## Vom Alkräuterlikör bis zur Zwiebelmarmelade

Jedem Wunsch unserer Gäste mit einem besseren schwäbischen Produkt zu begegnen, das ist seit vielen Jahren unser Ziel.

Jeder unserer Lieferanten und Partner hat sich mit unserem "100 % Schwäbisch-Zertifikat" verpflichtet, für diese Speisekarte ausschließlich Spitzenprodukte aus dem Ländle anzuliefern. Was es noch nicht gegeben hat, haben wir angestoßen oder kurzerhand selbst entwickelt.

In unserer Speisekarte finden Sie nur, was im Ländle hergestellt, erzeugt, beziehungsweise veredelt wurde.

Eine Auflistung aller Produkte, Lieferanten und Erzeuger finden Sie auf der letzten Seite.

Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!

## Hello and Welcome

To our Restaurant "Reussenstein". We are happy to have you and proudly present you with famous TV Chef Timo Böckle's original dishes and recipes.

All of our products are:

- ♥ 100 % Local-sourced within 100 km of your table.
- ♥ 100 % Fresh - to deliver the best of what Swabian region has to offer, we use only products at the peak of their season.
- ♥ 100 % Swabian - our long history, traditions, local products & Timo Böckle's innovation, all come together for a unique culinary experience!

Once again Welcome and "Guten Appetit"



# Vorspeisen & Suppen

appetizers & soups

## [vorspeisensalädle]

Buntes Salatschüsselchen mit fein marinierten Rohkost- und Blattsalaten der Saison sowie Großmutter's Kartoffelsalat

*Our signature mixed salad with lettuce, finely marinated seasonal veggies and Oma Böckle's potato salad*



6,90 Euro

## [forellatatar]

Tatar von der heißgeräucherten Regenbogenforelle mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade

*Smoked trout Tartar, served with crisp mixed greens salad and "Black Forest" honey dressing*

10,80 Euro

## [fleisch-ess-luschk]

Auf Douglasiennadeln gegarter und mit Gewürzhonig glasierter Schweinebauch auf lauwarmem Bratkartoffelsalat

*Honey-glazed pork belly, roasted over Douglas-fir needles, served on a bed of roasted potato salad*

11,40 Euro

## [vorspeisavariation]

Ein Probierlerle unserer vier beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Tatar von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, Tannenholzschinken mit Apfelperlen, feine Kalbsleberpraline, hausgemachtes Sellerieschmalz, marinierte Blätter)

*A sampler plate with our favorite appetizers for all who want like to try more than one of our delicious starters - smoked trout tartar, smoked ham with apples, veal liver praline, home-made deli-style pork fat mixed with selery and spices, crisp mixed lettuce with dressing*

13,60 Euro

## [flädlessubb]

Essenz vom Weiderind mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle

*Savory crepes made with herbs from our garden, thinly sliced and served in beef broth*

5,90 Euro

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

Liebevoll gerollte Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Rinderbrühe

*Hand rolled pasta, filled with meat and root vegetables, served in beef broth and topped with fresh herbs*

6,40 Euro

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

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle

*Cream potato soup served with organic lentils and slices of traditional smoked farmer's sausage*



6,20 Euro



Auf Wunsch vegetarisch möglich  
vegetarian by request

# Traditionelle Hauptspeisen

## traditional main courses

### [roschbrôôda]©

Traditioneller Reussensteiner Färsenrostbraten mit gebratenen Zwiebelstreifen und hausgemachten Spätzle

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

22,90 Euro

### [streuobstwiesenschnidzl]©

Mit Apfeltrester und Brotkrumen paniertes Schnitzel vom Landschwein, dazu servieren wir unsere gewürfelten Bratkartoffeln und Streuobstwiesensälz

*Our interpretation of the classic Schnitzel, lightly fried in our original apple breading, served with pan-roasted potatoes and home-made jam from mixed tree Fruits*

16,40 Euro

### [sauerbrôôda]

Sauerbraten vom schwäbischen Weiderind im Tannenhonigsößle mit Vollkorn-Schmelzknödelscheiben

*Braised beef marinated in regional red wine, vinegar, and pine honey sauce, served with whole-grain dumpling slices*

20,00 Euro

### [metzgertöpfle]©

Schlachtfrische Kalbskutteln im Trollingersößle mit Räucherspeck-Röstkartoffeln

*Veal tripe in red wine sauce served with smoked bacon and roast potatoes*

16,00 Euro

### [kloinichkaid]

Selbstverständlich servieren wir Ihnen viele Gerichte dieser Karte auch als kleine Portion.

*We are happy to cater for the smaller appetite – smaller portions are available upon request.*

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

Unsere Gast-freundlichen Servicemitarbeiter helfen Ihnen gerne.

*Feel free to exchange or modify the side dishes according to your own personal preference.*

*Our friendly team members are happy to accommodate your individual request.*

# Traditionelle Hauptspeisen

traditional main courses

## [landgogglbruschd]©

In Wildkräuter-Schaumbutter gebratene Brust vom schwäbischen Biolandgockel mit Gäukartoffel-Selleriepüree

*Tender and juicy chicken breast, from free range organic Black Forest chickens, pan-fried in whipped herb butter, served with potato and celery puree*

21,60 Euro

## [kalbsstücke]

Kalbsstückchen "rosa" im Sahnesößle mit Kräuterseitlingen und handgeschnittenen Nudelfetzen

*Tender veal in white cream sauce, served with home-made ribbon noodles and king oyster mushrooms*

24,90 Euro

## [lachsforelle]

Auf der Haut gebratenes Filet von der schwäbischen Lachsforelle im Räucherfischsößle mit Pellkartoffel-Dampfgemüse

*Pan seared Black Forest trout with crispy skin with smoked fish sauce, served with baby potatoes and steamed vegetables*

23,50 Euro

## [filderkraudlasagne]

Ofenfrische Tellerlasagne vom heimischen Spitzkohl mit zerlassenem Bergkäse

*Steaming hot cabbage lasagne in melted alpine cheese*



15,00 Euro

## Allergiker-Information *allergen information*

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



vegetarisch  
vegetarian

Daher können wir leider nicht ausschließen, dass z. B. durch Mehlstaub in der Luft oder Ähnliches, Spuren von Allergieauslösern innerhalb der Küche verteilt werden. Bitte lassen Sie sich bei starken Unverträglichkeiten den Link zu unserer Allergiker-Information geben. Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine umfangreiche Beratung durch unsere Servicemitarbeiter auf Grund der unzähligen Zutaten leider nicht möglich ist.

*If you have food allergies, please let us know. You are welcome to come to the kitchen and talk personally with the Chef!*

# Klassiker-Variationen

## variations on classics

### [schwabenpfännle]©

Unser Duett vom Landschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und grilliertes Schweinefilet) mit Kartoffel-Rahmauflauf

*Braised pork cheeks in mustard sauce, served with grilled pork fillet and potato gratin (casserol)*

23,00 Euro

### [heimatvariation]©

Ein Versucherle der drei beliebtesten schwäbischen Klassiker, für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Zwiebelrostbrätle mit Bratkartoffeln, Linsen mit Spätzle und geräucherten Bauernwursträdle, Metzgermaultasche in der Brühe mit Großmutter's Kartoffelsalat)

*Combination plate of our three favorite main courses, for those who want to sample more than one of our signature dishes (traditional Swabian roast beef topped with grilled onions and served with fried potatoes, organic lentils with spaetzle-noodles and farmer sausages, meat-filled Swabian pasta squares in broth served with traditional potato salad)*

24,00 Euro

### [wildbrett]©

Unser Quartett vom heimischen Schalenwild (Ragout vom Stadtwaldreh im Dornfeldersößle, Hirschmedaillon in der Wildkräuterkruste, paniertes Wildschnitzel mit Preiselbeerrettich, Jägermaultäschle) mit hausgemachten Spätzle

*A quartet of regional game with Cranberry marmelade and home-made Spaetzle noodles. Includes- venison ragout, medallion of venison with wild herbs, venison schnitzel and venison filled Swabian pasta*

28,00 Euro

### [leibgericht]

Zweierlei von der schlachtfrischen Rinderleber (gebratene Rindsleber im Zwiebelsößle, Pfeffergeschnetzeltes verfeinert mit schwäbischem Kräuter-Weinessig) dazu servieren wir unser handgestampftes Röstzwiebelpüree

*Freshly butchered cow's liver in two variations - Sauted cow's liver in onion sauce and Peppered cow's liver cut into strips, topped with herb wine vinegar, served with roasted onion puree*

17,00 Euro

**Eine Auflistung aller Produkte, Lieferanten und Erzeuger finden Sie auf der letzten Seite.**

*Please find a complete list of all the signature Reussenstein products at the last page of this menu.*

## **Nachspeisen & Eisprobiererle** desserts & home-made ice cream

### **[waldabuacher schoglaadmuas] ©**

Handgerührtes Schokoladenmousse mit Waldenbucher Bitterschokolade

*Dark Chocolate mousse whipped to perfection, made from Ritter chocolate - Swabia's finest*



10,60 EURO

### **[schwäbischer biraschlupfer] ©**

Ofenwarmer Birnenschlupfer vom Hefezopf mit einem Bobbl Haselnusseis

*A traditional Swabian cake made with pears, served with home-made hazelnut ice cream*



8,80 EURO

### **[vanilleeis mit ebfbalsam] ©**

Vanille-Rahmeis mit einem Schuss unserer hausgemachten Apfelessenz von Böblinger Streuobstwiesen

*Vanilla ice cream, served with home-made apple butter syrup*



7,90 EURO

### **[schoglaadkiachle ond holundereis] ©**

Unser original Waldenbucher Schokoladenküchlein „medium“ mit hausgemachtem Holunderblüteneis sowie Apfel-Birnen-sorbet

*Swabian „lava“ chocolate cake served with home-made elderflower ice cream and apple-pear sorbet*



11,40 EURO

### **[naschkätzle]**

Ein Versucherle unserer beliebtesten Nachspeisen, für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Waldenbucher Schokoladenküchlein „medium“, Yoghurt-Fichtenspitzeneis, Wibeke-Kekseis, lauwarmes Blaubeerkompott, Honigschaum)

*Combination of our favorite desserts (chocolate cake, frozen yoghurt, ice-cream blended with rich chocolate cake, berry compote)*



13,00 EURO

## Reussensteiner Heimateis<sup>©</sup>

### Reussenstein-made ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne „Gläsle“ unserer einzigartigen Eiskollektion. Heimateis<sup>©</sup> wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen aus heimischen Früchten und schwäbischer „Kuhmilch“ hergestellt.

- Holunderblüten-Milchsorbet *elderflower milk-sorbet*
- Haselnuss-Kremeis *hazelnut ice cream*
- Yoghurt-Fichtenspitzeneis  
*frozen yoghurt with Douglas-Fir needle tips*
- Wibeke-Kekseis *ice-cream with cookie crumbs*
- Heidelbeer Fruchtsorbet *blueberry sorbet*
- Regio Streuobstwiesensorbet  
*mixed tree fruits (apple, pear, quince) sorbet*
- Vanille-Rahmeis  
*thick and creamy vanilla ice cream*
- Waldenbucher Schokoladeneis  
*Swabian chocolate ice cream*



Gläsle 2,90 EURO

## Weil uns auch guter Käse am Herzen liegt...

### Our Sweet and Tart Cheese Heart

#### [reussensteiner käseherzle]<sup>©</sup>

Würziger Kuhmilchkäse aus der haus-eigenen Räucherammer mit roter Zwiebelmarmelade und ofenfrischem Nussbrot

*Our in-house smoked cow's milk cheese served with red wine and onion marmelade and fresh nut bread*



8,80 EURO



Unsere Desserts sind vegetarisch hergestellt

*All of our desserts are vegetarian*

#### Allergiker-Information *allergen information*

In unserer „Gläsernen Küche“ wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Auf verschiedenen Posten wird unter anderem geschlachtet, Gemüse 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 Ähnliches, Spuren von Allergieauslösern innerhalb der Küche verteilt werden. Bitte lassen Sie sich bei starken Unverträglichkeiten den Link zu unserer Allergiker-Information geben. Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine umfängliche Beratung durch unsere Servicemitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten leider nicht möglich ist.

*If you have food allergies, please let us know. You can go into the kitchen and speak directly with the Chef!*

# Herkunftsnachweise A - Z

- A** Albräuterlikör @ Rabel / Owen-Teck  
Apfeltrester @ Streuobstwiesen / Gärtringen / Böblingen  
Alkoholfreies Bier @ Schönbuchbräu / Böblingen  
Äpfel @ Bodensee / Böblingen / Stuttgart  
Apfelbrand @ Kölle / Bönnigheim  
Apfelsaft Naturrüb @ Heimatprodukt / Böblingen
- B** Bauchspeck @ Böhme / Böblingen  
Birnen / Böblingen / Schönaich / Bodensee  
Birnschaumwein @ Schanz / Herrenberg  
Birneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®  
Birnsaft @ Nonnenmacher / Gärtringen  
Blattsalate @ Stuttgart / Denkendorf / Filderstadt  
Baumkucheneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®  
Blutwurzbrand @ Kölle / Bönnigheim  
Butter @ Hofgut / Hohenlohe  
Bauernwurst @ Mega / Stuttgart  
Beereneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
- C** Champignons @ Staiger / Stuttgart  
Cola @ Mineralbrunnen / Bad Teinach  
Cola light @ Mineralbrunnen / Bad Teinach  
Chilli @ Reussenstein-Garten / Schönaich
- E** Editionssekt @ Schloss Affaltrach / Obersulm  
Eier @ Hofgut / Mauren  
Espressobohnen @ Hochland / Stuttgart  
Essig @ Hengstenberg / Esslingen
- F** Fangfrische Lachsforellen @ Letscher / Altensteig  
Filderkraut @ Filderebene / Esslingen  
Feingebäck @ Reussenstein / Böblingen  
Forellen @ Letscher / Altensteig  
Frusägdle @ Eigenmarke / Reussenstein
- G** Gartenkräuter @ Schönaich / Erdmannhausen / Reussensteingarten  
Gurken @ Fischer / Kernen / Stuttgart  
Grabba @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Grieß @ Mühle / Altdorf / Friessinger
- H** Hägensherry @ Rabel / Owen-Teck  
Heckendornsirup @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Hefeweizen Alkoholfrei @ Braumanufaktur / Böblingen  
Hefeweizen @ Braumanufaktur / Böblingen  
Holundersirup @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Holundersaft @ Beutelsbacher / Weinstadt  
Holunderis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®  
Haselnusseis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
- J** Jahrgangsweine @ Wein-Bauer / Tübingen  
Johannisbeernektar schwarz @ Schütz / Mundelsheim
- K** Kaffeebohnen @ Hochland / Stuttgart  
Kakaoflocken @ Hochland / Stuttgart  
Kohlgemüse @ Briem / Filderstadt / Esslingen  
Kutteln @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm / Stuttgart  
Kalbsoberschale @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm / Stuttgart  
Karotten @ Luthle / Auenstein / Staiger / Stuttgart  
Knödelbrot @ Frech / Böblingen  
Kräuteressig @ Hengstenberg / Esslingen  
Kräuterlikör @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Kalbspralinen @ Eigenmarke / Reussenstein  
Kristallweizen @ Schönbuch / Böblingen  
Kartoffeln @ Escher / Remseck / Bauer
- L** Linsen @ Alb-Leisa / Kayser-Tailfingen  
Lorbeer @ Reussensteingarten / Böblingen / Schönaich  
Leber @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm  
Landgockel @ Dangelhof / Stauss
- M** Majoran @ Reussensteingarten / Böblingen  
Mehl @ Mühle / Altdorf  
Maultaschen @ Eigenmarke / Reussenstein  
Milch @ Hofgut / Hohenlohe  
Maultaschenteig @ Hiller / Bondorf
- N** Nudelfetzen @ Eigenmarke / Reussenstein  
Naturrübes Bier @ Braumanufaktur / Böblingen  
Nieren @ Kiessling / Uhingen / Schlachthof Gärtringen
- O** Orangenlimonade @ Mineralbrunnen / Bad Teinach
- P** Pflaumenbrand @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Paniermehl @ Frech / Böblingen  
Pils @ Braumanufaktur / Böblingen  
Pfefferkräuter @ Reussensteingarten / Böblingen / Schönaich
- Q** Quittengeist @ Kölle / Bönnigheim  
Quittensaft @ Bittenfelder / Waiblingen
- R** Ramma @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Riese vom Reussenstein @ Rabel / Owen-Teck  
Rinderbug @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm  
Rinderknochen @ Schlachthof / Gärtringen  
Rosenblütensirup @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Rostbraten @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm / Stuttgart
- S** Saisonsalat @ Wacker / Remseck / Staiger / Stuttgart  
Sahne @ Hofgut / Hohenlohe  
Saisongemüse @ Großmarkt / Stuttgart / Esslingen  
Salz @ Südsalz / Heilbronn  
Spätzle @ Eigenmarke / Reussenstein  
Schokolade @ Ritter Sport / Waldenbuch  
Schokoladeneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®  
Schweinebäckchen @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm  
Schweinerücken @ Richter / Ergenzlingen  
Sekt @ Schloss Affaltrach / Obersulm / Dr. Baumann  
Senf @ Hengstenberg / Esslingen  
Soßenknochen @ Schlachthof / Gärtringen / Ulm  
Spinat @ Clauss / Esslingen / Staiger / Stuttgart  
Stärke @ Mühle / Altdorf / Heilbronn  
Suppenkräuter @ Reussensteingarten / Steigen
- T** Teigwaren @ Alb-Gold / Trochtelfingen  
Tee & Blüten @ Tee-Dösle / Sindelfingen  
Tomaten @ Kiemle / Bissingen / Großmarkt / Stuttgart  
Tannenholzschenken / Eigenmarke / Reussenstein
- U** Uredel @ Braumanufaktur / Böblingen
- V** Vanilleeis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
- W** Weinhefebrand @ Kölle / Bönnigheim  
Wasser @ Eigenmarke / Reussenstein  
Wintersalat @ Großmarkt / Lemberghof / Keltenhof  
Wildkräuterflädle @ Eigenmarke / Reussenstein  
Weizenmehl @ Mühle / Altdorf  
Whisky @ Rabel / Owen-Teck  
Wildbrombeerlikör @ Berner / Remshalden  
Williams Brand @ Selectionsmarke / Reussenstein  
Wildkräuter @ Reussensteingarten / Böblingen / Schönaich  
Wurzelgemüse @ Clauss / Esslingen / Großmarkt  
Wildbret @ KJV Böblingen / Forst BW / ÖSV
- Y** Yoghurteis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
- Z** Zitronenlimonade @ Frucade / Böblingen  
Zucker @ Zuckerrüben-genossenschaft eG  
Zwiebeln @ Escher / Ludwigsburg / Steigen / Stuttgart  
Zwiebelmarmelade @ Eigenmarke / Reussenstein

1 = Koffein, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = Nitritpökelsalz