

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"



Timo Böckle



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 Probiererteil 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] ⁵

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] ^{5,6}

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 Tannenhonigsöble 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 Trollingersöble 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[©]

Reussenstein-made ice cream

Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne „Gläsle“ unserer einzigartigen Eiskollektion. Heimateis[©] 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][©]

Würziger Kuhmilchkäse aus der haus-eigenen Räucherherzkammer 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 umfangreiche 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 / Bönningheim
Apfelsaft Naturrüb @ Heimatprodukt / Böblingen
- B** Bauchspeck @ Böhme / Böblingen
Birnen / Böblingen / Schönaich / Bodensee
Birnschaumwein @ Schanz / Herrenberg
Birneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
Birnsaft @ Nonnenmacher / Gärtringen
Blattsalate @ Stuttgart / Denckendorf / Filderstadt
Baumkucheneis @ Eigenmarke / Reussenstein / Heimateis®
Blutwurzbrand @ Kölle / Bönningheim
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 / Bönningheim
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 / Bönningheim
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