## HOTEL RESTAURANT NERNSTALTUNGSSERVICE - KOCHSCHULE - FEINSCHMECKERLÄDLE

Lassen Sie es sich doch mal RICHTIG schwäbisch schmecken!



Herzlich Willkommen im Restaurant von Ternsehkoch Timo Böckle

## Qiebe Geschäftspartner, Qiebe Gäste

schön, dass Sie sich entschieden haben Ihre Veranstaltung bei uns im Reussenstein auszurichten. Um Ihnen die weitere Planung sowie die Speisen- und Getränkeauswahl zu erleichtern, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen für Geschäftsessen, Veranstaltungen und Businessmeetings in unserem Restaurant zusammengestellt.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass alle Ihre Geschäftspartner begeistert sind – von Ihnen als Gastgeber und natürlich auch von uns als gastronomischer Partner Ihres Unternehmens in Böblingen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass ein klassischer à la carte Service (Auswahl aus unserer regulären Speisekarte)kleineren Gesellschaften bis 15 Personen vorbehalten ist. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie sich bei einer Gruppengröße, die diese Personenanzahl überschreitet - wie nachfolgend beschrieben – für ein Menü zu entscheiden. Ihre Gäste können dann ganz bequem am Veranstaltungsabend entscheiden auf welche der drei Hauptspeisen innerhalb des Menüs sie Lusthaben.

### Ochöner übernachten - besser essen...

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für die Übernachtung in unserem Wohlfühlhotel inklusive Menü - unsere Telefonzentrale ist täglich unter 07031-6600-0 für Sie da!

## Gut zu wissen

Als Businessgäste des Restaurants "Zum Reussenstein" haben Sie automatisch Anspruch auf unsere Sonderkonditionen bei Übernachtungen in unserem Wohlfühlhotel. Unser Haus verfügt über 38 voll ausgestattete Zimmer. Einen schönen Besprechungsraum im Landhausstil mit Tageslicht, eine schnelle Internetanbindung, Bigbars im ganzen Haus, Sauna mit Indoor-Barfußpark, Jägerstube mit Schießkino, sowie ein über 600 Hektar großes Waldrevier um beispielsweise bei einemschönen Spaziergang oder einer Radtour nach Feierabend abzuschalten. Weitere Informationen unter: www.100prozent-schwäbisch.de

Mit gast-freundlichen Grüßen

Thre Reussensteiner

## Qualität macht den Unterschied...

Der "Reussenstein" ist Böblingens traditionsreichstes familiengeführtes Gastronomieunternehmen. Als Meisterbetrieb in der dritten Generation und Gründer von "Schlemmen am See" haben wir in unserer Stadt in den letzten 65 Jahren Maßstäbe gesetzt. Alles was wir im Reussenstein kochen, wirdin liebevoller Handarbeit von gut ausgebildeten Köchen und nach allen Regeln unseres Berufsstandeshergestellt, bzw. zubereitet. Wenn Sie uns bislang noch nicht persönlich kennengelernt haben, laden wir Sie herzlich zu einer Führung durch unser Hotel-Restaurant ein. Wir freuen uns auf Sie…

## Das optimal geplante Geschäftsessen

- Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtermin mit, bzw. reservieren Sie Ihre Veranstaltung unter der Telefonnummer 07031/66-000.
- Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über das einzigartige 100% schwäbischeSpeisen- und Getränkesortiment unseres Restaurants.
- Erstellen Sie ein dem Gästekreis entsprechendes Menü aus unseren Vorschlägen zusammen oder vereinbaren Sie eine telefonische Menübesprechung mit einem unserer Veranstaltungsprofis. Menübesprechungstermine werden über unsere Telefonzentrale unter 07031/6600-0 vergeben.
- Gerne fassen wir Ihnen die Speisenauswahl, den Veranstaltungsablauf und alle für Ihre Buchhaltung notwendigen Informationen zusammen und senden Ihnen eine entsprechendeBestätigung per Mail zu.

## Kreative Stehempfänge mit Heimatcharakter

Viele Gastgeber bestellen bei geschäftlichen Anlässen und Veranstaltungen einen kleinen Begrüßungstrunk um Ihre Gäste willkommen zu heißen. Um das professionell umsetzen zu können, sollten wir bereits im Vorfeld besprechen welchen Aperitif wir Ihren Gästen bei Ankunft im Reussenstein reichen dürfen.

[wald & wiesencocktail] Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (pflückfrische Fichtenspitzen, Waldmeistersirup, Minze, Bienenhonig, Wachholder-Apfeldestillat,	
Rübenzucker &) Preis pro Glas 0,2 l	7,40€
[birnoh] Keltersaft und Ur-Destillat alter Birnensorten aus der Region Schönbuch und Heckengäu im Holzfass gereift. Preis pro Glas 4 cl	
[kir regional] Reussenstein "Cuvée" Editionssekt auf gestoßenem Eis, parfümiert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör 0,2	5,80€
[prigglsägd] © Ein Glas von unserem köstlichen Editionssekt wahlweise pur oder mit leckerem Blütensir vom heimischen Holerbusch. 0,1 l	•
Alkoholfreier Aperitif	
[heimatcocktail] Die alkoholfreie Variante unseres beliebten Wald- & Wiesencocktails (pflückfrischeFichtenspitzen, Waldmeistersirup, Minze, Bienenhonig, Rübenzucker &)	
0,2 l	_6,40 €
[frusägdle] Unser klassischer alkoholfreier Hausaperitif, Mehrfruchtsaft (Apfel, Birne, Beere) "rot", perlend© 0,1 I	<u>.</u> 4,60€

Sut zu wissen...

Gerne richten wir Ihren Sektempfang bei schönem Wetter auf unserer Sommerterrasse aus.

## Tipps für die Erstellung Shres Testtags-Menüs

Stellen Sie sich aus den nachfolgend aufgeführten Lieblingskomponenten unserer Gäste Ihr ganz persönliches Wunschmenü zusammen. Gerne beraten wir Sie auch zu kulinarischen Vorlieben ausländischer Gäste und sind Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs behilflich.

#### Bitte entscheiden Sie sich bei der Erstellung Ihres Menüs für

**EINE** gemeinsame Vorspeise

\*\*\*

**EINE** gemeinsame Suppe

\*\*\*

ZWEI Hauptspeisen zur Wahl EINE vegetarische Alternative zu den beiden anderen Hauptspeisen

\*\*\*

**EINE** gemeinsame Nachspeise

Gut zu wissen...

Sie werden vermutlich einige saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, ein umfangreiches Wildangebot, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen vermissen. Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit. Diese und viele weitere Informationen, wie zum Beispiel unsermonatlich wechselndes Feinschmeckermenü, erhalten Sie bei unserer Menübesprechung von unserem Veranstaltungsprofi.

## Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste

## Vorspeisen zur Wahl

[vorspeisasalädle] Buntes Salatschüsselchen mit fein marinierten Rohkost-, Korn- und Blattsalaten der Saison sowie Großmutter Böckle's Kartoffelsalat 6,90 €
[fischvorspeisle] Zweierlei von der heißgeräucherten Regenbogenforelle (fein mariniertes Tatar & Forellen-Frischkäsekrem) mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade11,00 €
[wildvorspeise] Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherkammer mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeergsälz
[schwarzwaldvorspeise] Ein Probiererle unserer beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (mild geräucherter Tannenholzschinken mit Apfelperlen, Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel, Frischkäsekrem von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, hausgemachtes Buchweizenschmalz,marinierte Blätter)13,80 €
Selbstverständlich servieren wird Ihnen zu allen Vorspeisen unser ofenfrisches Stangenbrot!
Suppen zur Wahl
[flädlessubb] Kraftbrühe vom heimischen Weiderind mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle6,40 €
[mauldaschasubb] Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Rinderbrühe
[grombierasubb]  Vegetarische Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräuchertem  5. 7,80 €

[forellensubb] Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble	6,20€
[kraudsubb] Rahmsüppchen vom Filderkraut mit Röstbrot und Kräutersahne	4,80€
[wildkräutersubb] Wildkräuter-Schaumsüpple mit Blumenkernen und Buttercroutons	5,20€
Gul zu wissen Alle unsere Kremsuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als kleine Portion in unseren original 0,1 I Suppengläsle	2,90€
[kalbsstückle] Kalbsstückchen "rosa" im Sahnesößle mit viererlei Heimatgemüse	25,90€
[gogglbruschd] Mit Wildkräuter-Schaumbutter gefüllte Brust vom schwäbischen Albgockel an Gäukartoffel-Peterlingpüree	22,60€
[streuobstwiesenschnidzl]© Mit Apfeltrester und Wildkräutern panierte Schweineschnitzel, dazu servieren wir unser hausgemachtes Preiselbeergsälz	18,40€
[lachsforelle] Auf der Haut gebratenes Filet von der Schwarzwälder Lachsforelle im Räucherfischsößle	23,80€
[roschdbrôôda]© Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen und Kartoffelstroh	24,90€
[leibgericht] Zweierlei von der schlachtfrischen Rinderleber (gebratene Rindsleber im Zwiebelsößle, Pfeffergeschnetzeltes verfeinert mit schwäbischem Kräuter-Weinessig)	<u>.</u> 19,00€
[fleisch-ess-luschd]⊚ Unser beliebtes Duett vom Hausschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und grilliertes Schweinefilet im Rahmsößle)	23,60€

[rinderrücken] Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste	25,90€
[schweinsbäckle] Geschmorte Schweinebäckchen im Senfsößle	21,00€
[frischlingsschnidzl] Panierte Frischlingsmedaillons mit Preiselbeerrettich	22,40€
[rehragout] Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh im Dornfeldersößle	28,60€
[hirschrücken] Rückenstück vom Rothirsch "rosa" in der Haselnusskruste	34,00€
[soßakaschbr] Im Reussenstein servieren wir – so gehört es sich im Schwabenland – zu Hauptspeisenautomatisch ein Extraschälchen mit der passenden Soße.	

Gut zu wissen…

Bei allen Hauptspeisen ist jeweils eine Beilage pro gewählte Hauptspeise inklusive!

## Beilagen ganz nach Ihren Wünschen variieren

Hausgemachte Schwabenkornspätzle
Handgeschnittene Nudelfetzen
Kartoffel-Rahmauflauf (Gratin)
Gebratene Pellkartöffelchen
Großmutters Kartoffelsalat
Röstzwiebelpüree
Peterlingpüree
Gewürfelte Bratkartoffeln
Gebackene Kartoffelzapfen
Gebackene Kartoffelstäble



Ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenem Bergkäse	18,60€
Schwäbische Biolinsen von der Alb mit hausgemachten Dinkelspatzen	17,90€
Veganes Dampfgemüse im Aromabeutel mit Salzkartöffelchen und Kräuteröl	16,00€
Veganes Kornsalädle mit bunten Blättern und gebackenem Schwarzwaldtofu	18,40€
Gemüse der Gaison  Gemüsefans servieren wir gerne erntefrisches Gartengemüse (je nach Saison, bzw. Verfo	•
z.B. Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Kohlrabi, Steckrübe, Gurkengemüse, Kürb Rosenkohl, Filderkraut, Rotkohl)	is, Rote Beete,
☐ Auswahl von drei Gemüsen zu Ihren Hauptspeisen	30 € / Pers.
Nachspeisen & Eisprobiererle zur Wahl	
[reussensteiner schoglaadküchle]© Unser leckeres Schokoküchlein "medium" mit schwäbischer Bitterschokolade, hausgemachtem Holunderblüteneis und frischem Heidelbeer- Fruchtsorbet	11,80€
[schwäbischer biraschlupfer]© Traditionelles Birnengebäck schwäbischer Hausfrauen - lauwarm serviert mit einem "Bobbl" Haselnusskrem aus unserer Heimateis©küche	9,50€
[waldenbucher schoglaadmuas]© Unser einzigartiges Schokoladenmousse handgerührt und hergestellt mit feinster 74 %-iger Bitterschokolade aus Waldenbuch sowie Hohenloher Schlagrahm	10,60€
[nachspeisenvariation] Ein süßes Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Reussensteiner Schokoladenküchlein "medium", Joghurt-Fichtenspitzeneis, Schoglaad Regio- Streuobstwiesensorbet, lauwarmes Heidelbeerkompott)	



Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Varianten unserer einzigartigen Eiskollektion.Heimateis® wird im Reussenstein von hervorragend ausgebildeten Köchen mit heimischen Früchten und schwäbischer "Kuhmilch" hergestellt.

[Heimateiso mit Heidelbeeren]	
Holunderblüten-Milchsorbet und Waldenbucher Schokoladeneis	
mit lauwarmem Heidelbeerkompott	9,90€
[Wald & Mühle]	
Zwei Bobbl hausgemachtes Yoghurt-Fichtenspitzeneis mit Altdorfer	
Bio-Mühlenmüsli	8,70 €
Fill a transfer to resident and Alexandra	
[Heimateisvariation - Vegan]	
Regio-Streuobstwiesensorbet und Heidelbeer Fruchtsorbet mit fein marinierten	

Früchten\_\_\_\_\_\_9,60 €

#### Allergikerinformation

In unserer "gläsernen Küche" wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Wir sind der einzige gastronomische Meisterbetrieb in Böblingen und sehr stolz darauf, dass wir hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Trotzdem sind unsere Servicemitarbeiter keine Köche und kennen nicht alle Zutaten unserer Rezepturen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine verbindliche Beratung durch unsere Servicemitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten, welche wir in unserer Küche verarbeiten, leider nicht möglich ist. Detaillierte Informationen erhalten Sie stattdessen unter www.reussenstein.com/allergie oder über den QR-Code auf unserem "Allergikerkärtle".

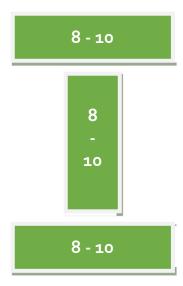
## Die passende Räumlichkeit für Ihr Fest

Gerne möchten wir Ihnen bei der Suche nach der RICHTIGEN Räumlichkeit ein wenig behilflich sein. Anbei finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume. Bei unserer Menübesprechung werden wir gemeinsam die optimale Tischstellung für Sie festlegen.

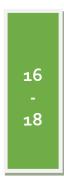
Gut zu wissen...

Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine rollstuhlgerechte Toilette.

Variante I (Restaurant) für 24 bis 30 Personen



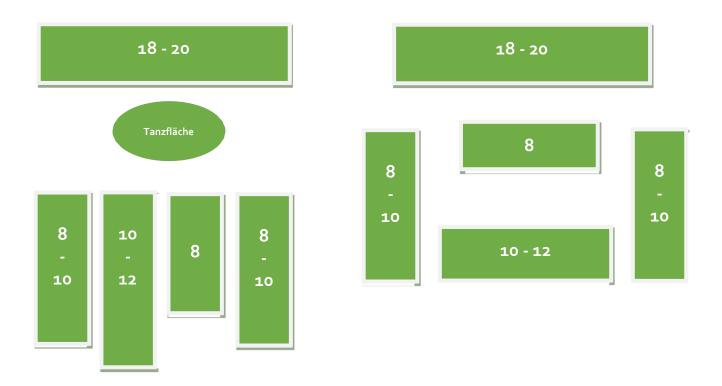
Variante II (Restaurant) für bis zu 18 Personen



Wintergarten für 12 bis 14 Personen



#### alternativ IV (Restaurant) bis zu 60 Personen



## <u>Variante I + II + Wintergarten = 74 Personen</u>

## "Tießend Ochwäbisches" & Württemberger Weinschätzle



#### WEISSLING O • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Riesling, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm 2,90 € - 0,1 l / 5,00 € - 0,2 l / 18,00 € - 0,75 l

#### **GUNDERLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN**

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm 3,50 € - 0,1 I / 5,60 € - 0,2 I / 20,00 € - 0,75 I

#### THADDÄUSO • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Trollinger "weiß" blanc de noir, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm 3,20 € - 0,1 I / 5,30 € - 0,2 I / 19,00 € - 0,75 I

#### **BIORIESLING • BEURER • TROCKEN**

Riesling, Qualitätswein VDP EcoVin Weingut, Kernen im Remstal 27,00 € - 0,75 l

#### **GOLDRESERVE • ESCHER • TROCKEN**

Grauburgunder, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim26,00€ - 0,75 l



#### CABERNETTLE® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Cabernet Mitos, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm 3,50 € - 0,1 | / 5,60 € - 0,2 | / 20,00 € - 0,75 |

#### **HUBERTUS® • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN**

Cuvée aus Dornfelder, Merlot und Cabernet, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm 3,80 € - 0,1 | / 5,90 € - 0,2 | / 21,00 € - 0,75 |

#### **ROT GOLD • GOLD • TROCKEN**

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt, Qualitätswein Weingut Gold, Remstal24,00 € - 0,75 l

#### **MEISTERWERK • ESCHER • TROCKEN**

Merlot, Lemberger, Cabernet Franc, Qualitätswein Weingut Escher, Schwaikheim 28,00 € - 0,75 l

#### **ALTE REBEN • LAIBLE • TROCKEN**

Spätburgunder, Qualitätswein Weingut Laible, Ortenau – Baden 37,00 € - 0,75 l

#### **KREATION S • DAUTEL • TROCKEN**

Cuvée aus Lemberger, Merlot, Cabernet, Qualitätswein VDP Weingut Dautel, Bönnigheim 59,00 € - 0,75 l

#### **HADES • ELLWANGER • TROCKEN**

Lemberger Barrique, Qualitätswein VDP Weingut Ellwanger, Remstal 48,00 € - 0,75 l



#### RÖSLEIN @ • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Schwarzriesling und Spätburgunder, QualitätsweinSchloss Affaltrach, Obersulm 3,00 € - 0,1 | / 5,10 € - 0,2 | / 18,00 € - 0,75 |

#### **BIO ROSE • BEURER • TROCKEN**

Cuvée von Trollinger, Portugieser und Zweigelt, Qualitätswein EcoVin-Weingut Beurer, Remstal 4,30 € - 0,1 | / 6,40 € - 0,2 | / 23,00 € - 0,75 |

#### [jôhrgäng]

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge unserer Weine bei einem unserer gast-freundlichenServicemitarbeiter!



Auch im Getränkebereich verwenden wir ausschließlich Produkte, die im Schwabenländle erzeugt, abgefüllt oder in unserem Auftrag hergestellt wurden.

Sie haben die Wahl zwischen dem klassischen Weinservice am Tisch (Flaschenweine) oder dem Ausschank offener Weine im Glas – siehe Weinkarte.



#### [schwobaramma] ©

Unsere schwäbische Interpretation des beliebten italienischen Kräuterlikörs 2cl\_3,70 €

#### [grabba] ©

Die Tresterspirituose, die es vom Bauernschnaps zum Edelbrand schaffte\_\_\_\_\_2cl\_3,60 €

# [ongl willi] Unser berühmter Williamsbrand mit Fruchtauszügen vollreifer Birnen 2cl\_3,80 € [scheißpfleimle] Delikater Mirabellenschnaps hiesiger Scheißpfleimlesbäume 2cl\_3,80 € [der Riese vom Reussenstein] Sagenumwobenes kräftiges Kräuterschnäpsle, das nach der Burgruine Reussenstein benannt wurde 2cl\_3,70 €

## Spezialisten für liebevolle Tisch- und Raumdekorationen

Mit Tischdekorationen und Raumgestaltungen ist es oft wie beim Kochen: Man braucht eine gehörige Portion Kreativität, schnittfrisches Grün, entsprechende Fachkenntnisse und das dringende Bedürfnis Gäste und Kunden mit seinem handwerklichen Können zu begeistern. Wir können Ihnen auf Grund vieler positiver Erfahrungsberichte unserer Gäste die Firma Blumen Stierle-Wagner in Böblingen empfehlen.

Gut zu wissen…

Für den Fall, dass Sie eine Sitzordnung festlegen möchten, stellen wir gerne Ihre Tischkärtchen auf. Bitte geben Sie diese im Vorfeld mit Ihrem Tischplan bei unseren Servicemitarbeitern ab.

## Geschäftisbedingungen & Stornierung

Sie erhalten bei jeder Reservierung im Reussenstein per E-Mail eine verbindliche Reservierungsbestätigung. Um Verwechslungen zu vermeiden, gleichen unsere Mitarbeiter bei jederReservierung Ihre Telefonnummer und Ihren Namen mit unserer Gästedatenbank ab. Erhalten Sie nach Tätigung der Reservierung nicht innerhalb von 30 Minuten eine Bestätigung per Mail, wurde im System eine ungültige Mailadresse hinterlegt. In diesem Fall möchten wir Sie bitten sich erneut mit uns in Verbindung zu setzten! Leider kommt es trotz Reservierungsbestätigungen immer häufigervor, dass speziell Gruppen die Gästeanzahl nicht

rechtzeitig anpassen. Bitte denken Sie daran!

Weitere Informationen sowie unsere vollständigen AGB´S und Stornogebühren finden Sie unter: <a href="https://www.reussenstein.com/agb">www.reussenstein.com/agb</a>

Kontaktdaten

Hotel-Restaurant "Zum Reussenstein" Familie Böckle GmbH Kalkofenstr. 20, 71032 Böblingen Tel: 07031/66-000 Fax: 07031- 66-00-55

> <u>info@reussenstein.com</u> www.reussenstein.com

## "Reussensteiner"Veranstaltungscheckliste

Art / Titel Ihrer Veranstaltung:
Tag / Datum Ihrer Veranstaltung:
Gästeanzahl: Erwachsene
Ankunftszeit: Essenszeit
Wünschen Sie einen Stehempfang?janein / Aperitif am Tischjanein
Gerne können Sie nachfolgend IHR Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammenstellen:
Vorspeise:
Suppe:
Salat:
Hauptspeisen zur Wahl:
Nachspeise:
Wünschen Sie Tischwasser?
medium still medium & still
Weißwein Ihrer Wahl:
Rotwein Ihrer Wahl:
Roséwein Ihrer Wahl:
Benötigen Sie Hotelzimmer zum Sondertarif für Ihre Gäste?janein

Anzahl der:					
Einzelzimmer:	Zweibettzimmer:	Doppelzimmer:			
Rechnungsanschrift	Rechnungsanschrift:				
Name:					
Straße:					
PLZ / Ort:					
E-Mail:					
Telefonnummer:					
Öffnungszeiten: Bitte informieren Sie sich im Vorfeld unter www.reussenstein.com über unsere Öffnungszeiten!  Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung – Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen Ihre Reussensteiner					
Hotel-Restaurant "Zu Fam. Böckle GmbH		Ihre Unterschrift			
Ort, Datum					

Hiermit bestätige ich die allgemeinen Geschäftsbedingungen unter: <u>www.reussenstein.com/agb</u>