



## Das REUSSENSTEINER DIGIKÄRTLE für Allergiker und Gäste mit Unverträglichkeiten

### WARUM HABEN WIR EINE SO UMFANGREICHE ALLERGIKERINFORMATION?

Was den Reussenstein angeht, so wird in unserer „gläsernen Küche“ noch richtig gebrutzelt und produziert, wie es sich gehört. Wir sind der einzige gastronomische Meisterbetrieb in Böblingen und sehr stolz darauf, dass wir hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Auf verschiedenen Posten unserer Küche werden - häufig sogar gleichzeitig - ganze Wildtiere zerlegt, Fisch filetiert, es wird Gemüse verarbeitet- Teigwaren wie Schwabekornspätzle und Nudelfetzen werden mit viel Hingabe für Sie hergestellt. Nebenan wird Soße gekocht, Suppe angesetzt, es werden Schokoladenküchlein gebacken, Mousse zubereitet und sogar unser Heimat@eis stellen wir in unserer hauseigenen Eisküche selbst her.

**Gerade deshalb können wir nie ausschließen, dass Produktionsbeding – unter anderem über die Küchenlüftung (Deckenabzug) aber auch durch Kreuzkontamination Spuren von Allergieauslösern oder Stäube von glutenhaltigem Getreide innerhalb der Küche verteilt werden.**

### SCHLECKIG UND ALLERGISCH SIND ZWEI PAAR STIEFEL!

Wir nehmen unser Handwerk sowie die Gesundheit unserer Gäste sehr ernst. Leider müssen wir aber feststellen, dass es offensichtlich zur Mode geworden ist, in Restaurants mit Unverträglichkeiten, um sich zu werfen. Ob das geschieht, um die Aufmerksamkeit der anderen Gäste auf sich zu lenken oder um sich wichtig zu machen – wir wissen es leider nicht. Was wir wissen – ist das Menschen mit **TATSÄCHLICHEN ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN** genau deshalb in vielen Restaurants häufig nicht ernst genug genommen werden. **Wenn Sie etwas nicht mögen – sagen Sie es bitte einfach - SCHLECKIG und ALLERGISCH sind eben zwei paar Stiefel!** Sobald Sie einem unserer Servicemitarbeiter sagen, dass Sie Allergisch auf etwas reagieren, kommuniziert er das auch genauso mit der Küche. Wir setzen das (wenn möglich) dann auch ganz strikt um – Ihre Auswahlmöglichkeiten aus unserer Karte sind damit (siehe unten) je nach Unverträglichkeit sehr stark eingeschränkt.

## **WARUM WERDEN DIE ALLERGENE IN ZWEI VERSCHIEDENEN FARBEN DARGESTELLT?**

Zutaten und Allergene entnehmen Sie bitte den jeweiligen Gerichten dieser digitalen Allergikerkarte. **GRÜN** markierte Bestandteile sind Zutaten, die wir Regulär in unseren Rezepten, in unserer Küche für die jeweiligen Gerichte verarbeiten. **BRAUN** markierte Bestandteile sind Allergenangaben die wir von unseren Direkterzeugern, Landwirten und Zulieferern bzw. deren Etiketten übernommen (übertragen) haben. Zudem ist es unserem regionalen Konzept geschuldet, das Bestandteile einzelner Gerichte (wie beispielsweise Gemüse oder Obst) saisonal wechseln...

## **KEINE VERBINDLICHE AUSKUNFT DURCH SERVICEMITARBEITER!**

Unsere Servicemitarbeiter sind als ausgebildete Hotel- Restaurantfachkräfte informiert über die gängigen Unverträglichkeiten und stets bestrebt Ihnen hilfreich zur Seite zu stehen. Trotzdem sind unsere Servicemitarbeiter keine Köche und kennen lange nicht alle Zutaten unserer Rezepturen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine verbindliche Beratung durch unsere Mitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten, welche wir in unserer Küche verarbeiten leider nicht möglich ist. Richten Sie sich bitte ausschließlich nach den unten aufgeführten Angaben!

## **FOLGEN VON LEBENSMITTELALLERGIEN!**

Bei einer Lebensmittelallergie reagiert das Immunsystem überempfindlich auf eigentlich harmlose Eiweiße aus Nahrungsmitteln. Die Folgen können vielfältige Symptome sein, unter anderem Hautausschlag, Juckreiz oder Anschwellen der Schleimhäute im Mundbereich, Übelkeit und Erbrechen bis hin zu Atemnot und einem allergischen Schock. Die ideale Vorbeugung besteht darin, das allergieauslösende Lebensmittel nach einer solchen Reaktion komplett zu meiden. Wir raten Gästen mit starken oder sogar lebensbedrohlichen Allergien daher grundsätzlich von Restaurantbesuchen ab! Schwer Betroffene sollten zudem stets ein vom Arzt verordnetes Notfallset bei sich tragen...

## **HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER KÜCHE**

Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir uns als Unternehmen mit dieser ausführlichen Allergikerinformation rechtlich absichern müssen. Gerne dürfen Sie einen Blick in unsere gläserne Küche werfen und uns persönlich mitteilen auf was Sie Lust haben bzw. was genau Sie heute gerne Essen möchten. Unser Küchenteam freut sich über jeden Gast der auf ein Schwätzle vorbeikommt - zusammen finden wir sicher eine leckere Lösung ;)

# Vorspeisen

## [vorspeisavariation] für 2 Personen

Ein Probiererele 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)

\*Fisch, Buchenholzrauch, Zwiebel, Kuhmilch, Frischkäse, Apfel, Forellenkaviar, Schweinefleisch, Kalbsleber, Gemüseblätter, Lauch, Honig, Petersilie, Buchweizen, schwarzer Pfeffer, pflückfrische Wildkräuter, Pfeffer, Salz, glutenhaltiges Getreide, Ei, Soja, Senf, Sellerie, Knoblauch, Lupinen, Schalenfrüchte, Erdnüsse,

## [vorspeisasalädle]

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

\*Pflückfrische Blattsalate, Kräuter und Gemüseblätter der Saison, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Tomaten, Gurkengewächse, Zwiebeln, Knoblauch, Rinderbrühe, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Grünkern, Dinkel, Lauch, Rapsöl, Essig, Senf, Honig, Zucker, Pfeffer, Salz, glutenhaltiges Getreide durch Kreuzkontamination, Schalenfrüchte, Linsen, Ei, Milch, Sellerie, Lupinen, Soja, Erdnüsse

## [flädlesubb]

Kraftbrühe von der schwäbischen Bauernente mit pfannenwarmen Wildkräuterflädle

\*Milch, Weizenmehl, Eier, saisonale Wildkräuter, Fleisch & Karkassen von der heimischen Bauernente, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Schnittlauch, Pfeffer, Salz, glutenhaltiges Getreide, Ei, Senfsaat, Soja, Knoblauch, Lupinen, Petersilie

## [rahmsüpple]

Kräuter-Schaumsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub

\*Pflückfrische Wildkräuter der Saison, Spinat, Sahne, Weißwein, Gemüsebrühe, Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Maisstärke, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Veilchenblüten, Pfeffer, Salz, glutenhaltiges Getreide durch Kreuzkontamination

\*kann Produkte, Spuren, Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten!

# Hauptspeisen & Variationen

## [heimatvariation]©

Ein Versucherle der drei beliebtesten schwäbischen Klassiker, für alle, die sich nicht entscheiden möchten  
(Zwiebelrostbrätle mit gewürfelten Bratkartoffeln,  
Mühlenlinsen mit Schwabenkornspätzle  
und geräucherter Bauernwurst, Metzgermaultasche  
in der Brühe mit Großmutter Böckle's Kartoffelsalat)

\*Rinderrücken, Kartoffeln, Schmorzwiebeln, Mehl, Rotwein, pflückfrische Kräuter, Linsen, Weizenmehl, Dinkelmehl, Gemüsebrühe, geräucherte Wurst, Majoran, Schweinefleisch, Speck, Eier, Brühe von der Bauernente, Zwiebeln, Essig, Rapsöl, Pfeffer, Salz, Sellerie, Karotten, Knoblauch, Tomate, Lauch  
\*glutenhaltiges Getreide, Phosphat, Senf, Pökelsalz, Soja, Nüsse, Lupinen, Hülsenfrüchte,

## [wildbrett]©

Unser Quartett vom heimischen Schalenwild  
(Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh im Dornfeldersößle,  
Hirschmedaillon in der Wildkräuterkruste, paniertes Wildschnitzel  
mit Preiselbeerrettich, Jägermaultäschle), passend zum Gericht –

\*Schalenwild (Rothirsch, Damhirsch, Wildschwein, Reh), Rotwein, Pökelsalz, Weizenmehl, Majoran, Ei, Zwiebeln, Tomate, Sellerie, Preiselbeeren, Zucker, Meerrettich, Apfel, Birne, Quitte, Butter, Maisstärke, Haselnüsse, pflückfrische Kräuter, Pfeffer, Salz \*glutenhaltiges Getreide, Senfsaat, Soja, Erdnüsse, Pektine

## [veggievariation]

Das fleischlose Dreierlei aus'm Ländle  
(Gemüseknödel mit bunten Blättern und Kernöl,  
ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenem Bergkäse,  
vegetarische Mühlenlinsen mit Schwabenkornspätzle)

\*Brot, Weizenmehl, Dinkelmehl Senfsaat, Kürbiskernöl, Zwiebeln, Ei, Gemüseblätter, Salatblätter, Kräuter, gepufftes Getreide, Filderkraut, Weißwein, Kuhmilchkäse, Sahne, Milch, Zwiebeln, Linsen, Majoran, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Lauch, Essig, Pfeffer, Salz,  
\*glutenhaltiges Getreide, Senfsaat, Knoblauch, Soja, Lupinen, Nüsse, Hülsenfrüchte,

# Hauptspeisen

## [fleisch-ess-luschk]

Unser beliebtes Duett vom Hausschwein (butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und knuspriger Schweinebauch) mit Röstzwiebelpüree

\*Schweinefleisch, Senf, Karotte, Sellerie, Lauch, Rotwein, Zwiebeln, Weizenmehl, Milch, Sahne, Butter, Rosmarin, Tomate, Knoblauch, Muskatnuss, Gemüse der Saison, Pfeffer, Salz

\* **glutenhaltiges Getreide, Soja,**

## [soßakaschbr]

Im Reussenstein servieren wir – so gehört es sich im Schwabenland – zu jeder Hauptspeise automatisch ein Extraschälchen mit der passenden Soße

\*Alle unsere Soßen, Suppen und Fonds werden unter anderem mit Knollensellerie zubereitet!

## [kalbsstückle]

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln und handgeschnittenen Nudelfetzen

\*Kalbsfleisch, Milch, Sahne, Butter, Eier, Weizenmehl, Dinkelmehl, Petersilienwurzel, Wildkräuter, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Lauch, Pfeffer, Salz,

\* **glutenhaltiges Getreide, Soja**

## [lachsforelle]

Auf der Haut gebratenes Filet von der Schwarzwälder Lachsforelle im Räucherfischsößle mit Lauchgemüse und gebratenen Pellkartoffeln

\*Fisch (Lachsforelle), Milch, Sahne, Weißwein, geräucherter Fisch, Dill, Forellenkaviar, Kartoffeln, Sellerie, Senf, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Mehl, Majoran, Veilchenblüten, Pfeffer, Salz, **Soja, glutenhaltiges Getreide**

\*kann Produkte, Spuren, Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten

# Hauptspeisen

## [roschdrôôda]

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen, Kartoffelstroh und Schwabenkornspätzle  
Rindfleisch vom Rücken, Zwiebeln, Rotwein, Weizenmehl, Dinkelmehl, Eier, Kartoffeln, Essig, Senfsaat, Karotte, Sellerie, Knoblauch, Lauch, Tomate, Brot, Butter, Pfeffer, Salz \*Soja **glutenhaltiges Getreide**

## [streuobstwiesenschnidzl] ©

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Kalbsschnitzel, dazu servieren wir gewürfelte Bratkartoffeln und unser herzhaftes Preiselbeergsälz

Kalbsfleisch aus der Keule, Ei, Apfel, Quitten, Birnen, Karotte, Sellerie, Lauch, Knoblauch, Alkohol, Senfsaat, Kartoffel, Zwiebel, Preiselbeeren, Pektin, Majoran, Pfeffer, Salz \*Soja, Erdnüsse, **glutenhaltiges Getreide**

## [gschmacksach]

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

**Bitte beachten Sie dabei die mögliche Verschiebung der Zutaten und Allergene!**

\*kann Produkte, Spuren, Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten!

# Nachspeisen & Variationen

## [naschkätzle] für 2 Personen

Ein süßes Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten (handgerührtes Waldenbucher-Schokoladenmus, Kabudschino-Heimateis, feine Grombirle, Rahmeis von gerösteten Haselnüssen, lauwarmes Heidelbeerkompott)

\***Haselnüsse, Sahne, Milch, Eier, Heidelbeeren, Jahannisbeernektar, Rotwein, Marzipan, Kaffee, Schokolade, Kakao, Zucker, Honig, Butter, Dextrose, Glucose, Apfel, Birne, Minze, Erdnüsse, Pistazien, Mandeln, Sesam, Haselnüsse, Walnüsse, Soja, glutenhaltiges Getreide**

## [feinschleckerle]

Die schwäbische Heimateisvariation für Feinschmecker und Neigschmeckte (Joghurt-Milcheis verfeinert mit hausgemachtem Fichtenspitzensirup, unser Original Waldenbucher Schokoladeneis „Edelbitter“ und ein Bobbl Rahmeis von ofenfrischen Butterkeksen)

\***Joghurt, Milch, Zucker, Weizenmehl, Fichtennadeln, Honig, Schokolade, Kakao, Sahne, Weizenmehl, Butter, Dextrose, Glucose, Minze, Apfel, Erdnüsse, Pistazien, Sesam, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln Soja, glutenhaltiges Getreide**

## [reussensteiner schoklaadkühle]

Das Reussensteiner Schokoladenkühlein „medium“ gebacken aus schwäbischer Schokolade, serviert mit Himbeer-Frucht & Vanille Rahmeis

\***Schokolade, Weizenmehl, Eier, Butter, Zucker, Milch, Sahne, Apfel, Birne, Himbeere, Vanille, Beerenfrüchte, Dextrose, Glucose, Minze Erdnüsse, Pistazien, Sesam, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Soja, glutenhaltiges Getreide**

## [sorbetvariation]

Kernobstsorbet pflückfrischer Quitten, Birnen & Äpfel von Böblinger Streuobstwiesen, Blaubeersorbet sowie zart schmelzendes Milchsorbet aus handverlesenen Blüten vom schwäbischen Albholunder

\***Quitten, Äpfel, Birnen, Blaubeeren, Holunderbeeren, Holunderblüten, Milch, Zucker, Dextrose, Glucose, Schokolade, Minze, Erdnüsse, Pistazien, Sesam, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Soja, glutenhaltiges Getreide**

**\*Unsere Eisspezialitäten werden in der Reussensteiner Heimateis©küche in einer professionellen Speiseeismaschine hergestellt. Produktionsbedingt können (Herstellung in der gleichen Pasteurisierungseinheit und Gefriertrommel) Spuren von Milch, Eiern, Mandeln, Soja, Haselnüssen, Walnüssen, Pistazien, Sesam, Erdnüssen, glutenhaltigem Getreide, Apfel, Birne, Beerenfrüchte, Holunder und Schokolade enthalten sein. Da alle unsere Eissorten in der gleichen Maschine hergestellt werden, ist eine Vermischung von Allergenspuren nicht auszuschließen.**

### **Rezepturen und Produkteigenschaften**

Alle Inhalte und Informationen dieser Allergikerkarte sind auch unter Rücksprache, bzw. nach den Allergikerinformationen unserer Lieferanten und Direkterzeuger erstellt worden. Für Änderungen deren Rezepturen oder Spuren von Allergenen, die während der Herstellung in Produkte einfließen können, übernehmen wir daher keine Haftung.

\*kann Produkte, Spuren, Inhaltsstoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten!

Informationsstand dieser Allergenangaben ist der 01.04.22

**Diese Karte wurde kontrolliert und freigegeben durch das LRA Böblingen**



