

Authentische Heimatküche seit 1955
Von Slow Food empfohlenes Restaurant seit 2007
Ausgezeichnet mit dem Grünen Stern des Guide Michelin 2024



Unsere Zutaten stammen zu 100 % von Erzeugern, Lieferanten und Landwirten aus Württemberg.

Wir sind der älteste und einzige gastronomische Meisterbetrieb Böblings.

Wir leben und arbeiten nach den vier Säulen des Reussenstein Prinzips
TRADITION - QUALITÄT - RESPEKT - HANDWERK

NATÜRLICH APERITIF



WALD- & WIESENCOCKTAIL ©

Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (Sirup von pflückfrischen Fichtenspitzen, Waldmeister, Minze, Reussensteinhonig, Wachholderdestillat, Rübenzucker & Bodenseeingwer). 0,25l 8,90

KESSLER SEKT HOCHGEWÄCHS

Flasche Hochgewächs Rosé 0,375l 39,00

TSCHIN TONIC

Unser spritziger regionaler aperitiv mit schwäbischem Tonic Water, Sauerkleestaub, Rosmarin und GINSTR Dry Gin. 0,33l 8,70

KIR REGIONAL

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, verfeinert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör. 0,2l 7,80

PRIGGLSÄGD

Ein Glas von unserem köstlichen Editionssekt, wahlweise pur oder mit leckerem Blütenirup vom heimischen Hollerbusch. 0,1l 6,90

ALKOHOLFREIE APERITIFKREATIONEN

FRUSÄGDLE ©

Unser klassischer alkoholfreier Hausaperitif, Mehrfruchtsaft (Apfel, Birne, Beere) „rot“, perlend. 0,1l 6,60

HEIMATAPERITIF

Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (Sirup von pflückfrischen Fichtenspitzen, Waldmeister, Minze, Reussensteinhonig, Rübenzucker & Bodenseeingwer) 0,25l 7,80

VORSPEISEN & SUPPEN



REUSSENSTEINER VORSPEISENVARIATION

Für alle, die sich nicht entscheiden möchten.
Geschmorte Schweinebacke aus dem Senftopf, Frischkäsecreme von der geräucherten Regenbogenforelle, fermentiertes Gemüse, Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel, Apfel-Tannenholzschenken, Tatar vom Rinderfilet mit gebackenem Eigelb, ofenfrisches Bio-Körnerbrot

Vorspeisenvariation für zwei Personen 29,00

VEGETARISCHE WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe von pflückfrischen Wildkräutern mit gerösteten Blumenkernen und Blütenstaub 8,50



SCHWÄBISCHES VORSPEISENSALÄDLE

Fein marinierte Rohkost-, Korn- und Blattsalate der Saison in einem Dressing aus Reussenstein-Bienenhonig mit Großmutter Böckle's Kartoffelsalat 9,00

WALDKRÄUTER-FLÄDLESUPPE

Wildkraftbrühe mit pfannenwarmen Brennessel-Bärlauchflädle 9,80

Hoch des scho gwist?

„100% Schwäbisch“ - war das erste und umfangreichste gastronomische Regionalkonzept Deutschlands. Alle im Reussenstein verwendeten Lebensmittel und Getränke werden seit eh und je aus Württemberg bezogen. Eine Auflistung aller Produkte, Zutaten und Lieferanten findest Du auf der letzten Seite dieser Speisekarte.



Vegetarisch zubereitete Gerichte erkennst Du an dem grünen Herz neben dem Gericht in dieser Speisekarte.

Gäste, die sich vegan ernähren, finden weitere Informationen unter dem folgenden Link: www.reussenstein.com/vegan



HAUPTSPEISEN



SCHWÄBISCHE HEIMATVARIATION

Rostbraten vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebelstreifen und gebackenem Kartoffelstroh, Biolinsen mit geräucherter Bauernwurst, Rindermaultasche auf Backzwiebel-Hollandaise 41,00

Zu unserer Heimatvariation servieren wir geschmälzte Schwabenkornspätzle.

VEGGIEVARIATION

Vegetarische Lasagne aus mild gesalzenem Filderkraut - Schlagrahm und gereiftem Heumilchkäse, wildes Gemüse vom Grill mit Kartoffel-Röstzwiebel-püree, Pilzmaultasche im Wurzelgemüsesößle 39,00



VARIATION VOM KALB

Streuobstwiesenschnitzelchen vom Kalbsrücken mit herzhaftem Preiselbeergsälz, Kalbsstückle „rosa“ - aus der Keule - im Sahnesößle, feines Kalbsmaultäschle auf Schnittlauch-Kartoffelsalat 42,00

Zu unserer Variation vom Kalb servieren wir von Hand geschnittene Nudelfetzen.



Hosch des scho gwist?

Wir sind der festen Überzeugung, dass unser Schwabenland, wie jedes andere Terroir auch, seinen eigenen Geschmack und seine eigene Aromenwelt in sich birgt. Diesen Gedanken verfolgen wir nicht nur bei unserer Weinauswahl, sondern auch bei den Lebensmitteln, die wir für unsere Heimatküche verwenden.



Sossenkasper?

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

HAUPTSPEISEN



VARIATION VOM HEIMISCHEN SCHALENWILD

Gebrautes Medaillon vom Hirschrücken in der Wildkräuter-Butterkruste, im Hubertussößle geschmortes Ragout aus der Rehkeule, Tresterschnitzelchen vom Wildschwein mit Brombeer-Meerrettich, unsere traditionelle Jägermaultasche im Pilzrahmsößle 44,00

Zu unserer Wildvariation servieren wir Waldkräuterspätzle.

VARIATION VON DER SCHWARZWÄLDER LACHSFORELLE

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet, Filder-Blattgemüse im Räucherfischsößle, Forellenmaultasche mit heimischem Zitronengras, ein Tatar von der gerauchten Schwarzwaldforelle 40,00

Zu unserer Forellenvariation servieren wir gebratene Pellkartöffelchen.

Besser essen - schöner übernachten!

Herzlich Willkommen im nachhaltigsten Hotel-Restaurant der Region, weitere Informationen zu unserem Hotel unter www.reussenstein.com



Hosch des scho gwist?

Handwerk, Qualität und Beständigkeit machen den Unterschied! Wir Böckles sind seit über 70 Jahren Gastwirte aus Leidenschaft. Unsere Speisen werden in liebevoller Handarbeit von anständig ausgebildeten Köchen nach den traditionellen Regeln unseres Berufsstandes für Sie zubereitet.



Topfgucker?

Vom Thekenbereich aus können Sie gerne einen Blick auf unser Küchenteam und unsere gläserne Produktion werfen.



NACHSPEISEN



REUSSENSTEINER NACHSPEISENVARIATION

Aus unserer Eis & Nachspeisenküche.

Handgerührtes Schokoladenmousse aus Chocolatier Kugel-Meisterschokolade, Schwäbisches Brätzleis, lauwarmes Trollinger-Beerenkompott, Wipfelhonig-Joghurteis aus Fichtenspitzen des Böcklereviers



Nachspeisenvariation für zwei Personen 26,00

WALDENBUCHER SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Medium gebackenes Schokoladenküchlein mit zart schmelzendem Rahmeis von gerösteten Haselnüssen und erfrischendem Himbeer-Sahneis 16,00



SORBETVARIATION

Heidelbeer-Fruchtsorbet, Holunderblüten-Milchsorbet, Streuobstwiesensorbet (Apfel-Birne-Quitte) mit Staub vom kaltgeräucherten Wildschweinspeck 12,00

HOSCH DES SCHO GWIST?

Das Reussensteiner Heimateis© wird auf traditionelle Art in unserer hauseigenen Eisküche aus schwäbischer Milch, handverlesenen Früchten und besten Rohstoffen von uns für Dich hergestellt.

ALLERGIKER-INFORMATION

In unserer „gläsernen Küche“ wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir auch im Service hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Trotzdem sind unsere Servicemitarbeiter - keine Köche - und kennen daher 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, somit leider nicht möglich ist. Detaillierte Informationen zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie stattdessen unter www.reussenstein.com/allergie oder über den QR-Code auf unserem „Allergikerkärtle“.

Alle Preise dieser Karte in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

ALKOHOLFREIER GENUSS



HONIG-EISTEE MIT HEIMISCHEM INGWER	0,4 l	7,00
STILLE HIMBEER-LIMONADE ALLA REUSSENSTEIN	0,4 l	7,00
STREUOBSTWIESENSCHORLE „HEIMATAPFEL“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
BEERENSCHORLE „JOHANNISBEER“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
STREUOBSTWIESENSCHORLE „REGIOQUITTE“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
GEMÜSEGARTENSCHORLE „BIO-RHABARBER“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
SCHWABENCOLA / SCHWABENCOLA ZUCKERFREI	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
SCHWÄBISCHE ORANGENLIMONADE	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
WASSER MEDIUM / WASSER OHNE KOHLENSÄURE	0,2 l 0,75 l	3,00 7,90

Hosch des scho gwist?

Die Zutaten für unsere leckeren Limonaden sowie die Säfte für aromatische Obst- und Gemüseschorle sind ebenfalls ausschließlich von schwäbischen Erzeugern.



EDITIONSWEINE



WEISSLING CUVÉE © REUSSENSTEIN

Gewürztraminer - Kerner - Riesling		
Qualitätswein - feinherb - frisch - floral	0,1 l	4,10
Editionwein - Schlosskellerei Affaltrach-Obersulm	0,2 l	7,70

GUNDERLEIN © REUSSENSTEIN EDITION

Grauburgunder - Qualitätswein		
trocken - extraktreich - fruchtige Finesse	0,1 l	4,40
Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm	0,2 l	8,00

THADDÄUS © REUSSENSTEIN EDITION

Trollinger „weiß“ blanc de noir		
Qualitätswein - feinherbes Schriftstellertröpfchen	0,1 l	4,10
Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm	0,2 l	7,70

HUBERTUS © CUVÉE REUSSENSTEIN

Dornfelder - Merlot - Cabernet		
Qualitätswein - trocken - Kirsche - Wiese	0,1 l	4,40
Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm	0,2 l	8,00

CABERNETTLE © REUSSENSTEIN EDITION

Cabernet Mito - Qualitätswein		
trocken - herzhaft - nachhaltig	0,1 l	4,40
Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm	0,2 l	8,00

RÖSLEIN © CUVÉE REUSSENSTEIN

Schwarzriesling - Spätburgunder		
Qualitätswein - feinherb - spritzig	0,1 l	4,10
Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm	0,2 l	7,70



Hosch des scho gwist?

Unser Weinkeller - und darauf legen wir großen Wert - beherbergt ausschließlich Weine aus Württemberg. So selbstverständlich wie man in der Toskana am liebsten keinen Piemonteser Wein verkauft oder im Burgund keinen Bordeaux serviert, so schenken wir im Reussenstein ausschließlich schwäbische Weine aus. Gemeinsam mit der Sommelière Christina Hilker haben wir ein einzigartiges Weinkonzept etabliert das unserem Anspruch an Regionalität „100% Schwäbisch“ gerecht wird, hierbei wurde jedes ausgezeichnete württemberger Weingut berücksichtigt.

MANUFAKTURBIERE



JÄGER SPEZIAL

Das Jäger Spezial besticht durch seine kräftige, leicht süßliche Würze und die ausgewogene Balance von Hopfen- und Malzaromen.

0,5 l 5,50

SCHÖNBUCH PILS

Fein abgestimmtes, unverwechselbares Hopfenaroma verbindet sich mit dem Malz zu einem ausgewogenen, feinerben Charakter.

0,3 l 3,60
0,5 l 5,50

HEFEWEIZEN HELL

Spritzig-frisches Weizenbier mit feiner obergäriger Hefe und nachhaltig fruchtig-aromatischer Note.

0,3 l 3,60
0,5 l 5,50

ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN

Prickelnd-frisches, Hefeweizen, schonend kalt entalkoholisiert, isotonisch, voller Geschmack, ohne Alkohol.

0,5 l 5,50

ALKOHOLFREIES BIER

Feinwürziger Bier-Geschmack auf die leichte Art, schonend kalt entalkoholisiert, vitaminhaltig, kalorienreduziert und ohne Alkohol.

0,33 l 3,70

Hosch des scho gwist?

Unsere brauthentischen Biere werden allesamt nur 250 Meter von Ihrem Tisch gebraut. Seit über 70 Jahren beziehen wir - als ältester familiengeführter Gastronomiebetrieb Böblingens unser Bier ausschließlich von unserem Nachbar, der Schönbuch Braumanufaktur.

