

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 Schwabenkornspätzle und Nudelfetzen werden mit viel Hingabe für Sie hergestellt. Nebenan wird Soße gekocht, Suppe angesetzt, es werden Kekse sowie Schokoladenküchlein gebacken, Mousse zubereitet und sogar unser Heimateis® stellen wir in unserer hauseigenen Eisküche auf traditionelle Art in einer der besten Maschinen auf dem Markt selbst her.

Gerade deshalb können wir nie ausschließen, dass Produktionsbeding - unter anderem über die Küchenlüftung (Deckenabzug) aber auch durch Kreuzkontamination Spuren verschiedener Allergieauslöser oder Stäube von glutenhaltigem Getreide innerhalb der Küche und unserer Produktionsbereiche verteilt werden.

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!

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 und verträgliche Lösung ;)

SPEISEN

SCHWÄBISCHE VORSPEISEN-VARIATION FÜR ZWEI PERSONEN

Ein Probierle unsere beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten (mild geräucherter Tannenholzschinken (4,2) mit Apfelperlen, Kalbsleberpraline (4,2) im Schwarzbrotmantel, Frischkäsekrem von der heißgeräucherten Regenbogenforelle, hausgemachtes Buchweizenschmalz, marinierte Blätter, ofenfrisches Biobrot) Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen

BUNTES VORSPEISENSALÄDLE

mit fein marinierten Rohkost-, Korn- und Blattsalaten der Saison sowie Großmutter Böckle's Kartoffelsalat Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf, Soja, Lupinen

FLÄDLESUPPE

von der schwäbischen Bauernente mit pfannenwarmen Kräuterflädle Glutenhaltiges Getreide, Eier, Senf, Sellerie, Milch, Soja, Lupinen

WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub Milch, Sellerie, Senf, Lupinen

DIE REUSSENSTEINER HEIMATVARIATION

Ein Versucherle der drei beliebtesten schwäbischen Klassiker, für alle, die sich nicht entscheiden möchten (Zwieblostbrätle mit gewürfelten Bratkartoffeln, Biolinsen mit Schwabenkornspätzle und geräucherter Bauernwurst (4), Metzgermaultasche (2) in der Brühe mit Großmutter Böckle's Kartoffelsalat) Glutenhaltiges Getreide, Eier, Senf, Sellerie, Milch, Soja, Schwefeldioxid, Lupinen.

UNSER WILDBRETTLE

Ein Brauchtumsquartett vom heimischen Schalenwild (Ragout aus der Rehkeule im Dornfeldersößle, Hirschmedaillon in der Wildkräuterkruste, Tresterschnitzel vom Wildschwein mit Preiselbeerrettich, Jägermaultäschle (4)), passend zum Gericht - Schwabenkornspätzle Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Lupinen.

DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE

Knödel von der Petersilienwurzel mit Gemüsejus, bunte Blättern und Kernöl, ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenem Bergkäse, vegetarische Biolinsen mit Schwabenkornspätzle. Lupinen, Sellerie, Senf, Milch, Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja

Unser beliebtes Duett vom Hausschwein

Butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und knuspriger Schweinebauch (4) mit Röstzwiebelpüree. Senf, Sellerie, Soja, Milch, Glutenhaltiges Getreide, Senf

KALBSSTÜCKLE „ROSA“

im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln und handgeschnittenen Nudelfetzen
Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Senf, Soja, Sellerie

SCHWÄBISCHE LACHSFORELLE

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle (Filet & Maultasche) im Räucherfischsößle mit gebratenen Pellkartoffeln Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Milch, Sellerie, Soja, Senf

FÄRSENROSTBRATEN

Rostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen, Kartoffelstroh und Schwabekornspätzle Glutenhaltiges Getreide, Senf, Sellerie, Soja, Eier

STREUOBSTWIESENSCHNITZEL

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

Glutenhaltiges Getreide, Soja, Eier, Sellerie, Senf

NASCHKÄTZLE FÜR 2 PERSONEN

Ein süßes Versucherle für alle, die sich nicht entscheiden möchten (handgerührtes Waldenbacher-Schokoladenmus, schwäbisches Butter-kekseis, süße Grombirle, Rahmeis von gerösteten Haselnüssen, warmes Heidelbeerkompott. Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Lupinen

WALDENBUCHER SCHOKOLADENMOUSSE

handgerührt aus schwäbischer Bitterschokolade und Hohenloher Schlagrahm.
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Lupinen

REUSSENSTEINER SCHOKOKÜCHLEIN

„medium“ gebacken aus schwäbischer Bitterschokolade, serviert mit Himbeer-Frucht & Vanille-Doppelrahmeis Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Lupinen

HEIMATEIS

Wir möchten darauf hinweisen, dass alle unsere Eisorten in der gleichen Maschine zubereitet werden! Somit besteht grundsätzlich die Möglichkeit, dass Spuren von den folgenden Allergenen in allen Eissorten unserer Heimeteiskollektion enthalten sind:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen, Lupinen

GETRÄNKE

TSCHIN TONIC 7

KIR REGIONAL 9

PRIGGLSÄGD 9

FRUSÄGDLE ©

HEIMATAPERITIF 5

HONIG-EISTEE MIT BODENSEEINGWER 4

STILLE HIMBEER-LIMONADE ALLA REUSSENSTEIN 4

SCHWABENCOLA 5,1, / SCHWABENCOLA ZUCKERFREI 5,8,1

SCHWÄBISCHE ORANGENLIMONADE 4,5

WEISSLING CUVÉE © REUSSENSTEIN 9

GUNDERLEIN © REUSSENSTEIN EDITION 9

THADDÄUS © REUSSENSTEIN EDITION 9

HUBERTUS © CUVÉE REUSSENSTEIN 9

CABERNETTLE © REUSSENSTEIN EDITION 9

RÖSLEIN © CUVÉE REUSSENSTEIN 9

HOCHLAND KAFFEE 1

SCHWÄBISCHE FLECKENMILCH 1

SCHOKOLATCCINO 1

MILCHKAFFEE 1

TRINKSCHOKOLADE 1

CAPUCCINO 1

ESPRESSO 1

HOCHLAND-TEE 1(Teein)

KENNZEICHUNG VON ALLERGENEN

Die Allergene sind direkt neben dem jeweiligen Gericht aufgeführt und durch einen Unterstrich hervorgehoben!

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. Warum das immer häufiger geschieht, 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 AUF DIESER ALLERGIKERINFORMATION SO VIELE ALLERGENE AUSGEWIESEN?

Die markierten Allergene sowie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind nicht zwangsläufig Komponenten oder Bestandteile die wir in Rezepturen, in unserer Küche für die jeweiligen Gerichte verarbeiten. Zu einem nicht unerheblichen Teil sind das 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, Obst oder Früchte) saisonal wechseln...

FOLGEN VON LEBENSMITTELALLERGIEN!

Bei einer Lebensmittelallergie reagiert das Immunsystem beispielsweise 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 - auch im Reussenstein - ab! Schwer Betroffene sollten zudem stets ein vom Arzt verordnetes Notfallset bei sich tragen...

AUFLISTUNG KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGER ZUSATZSTOFFE

1=Koffein, 2=Phosphat, 4=Konservierungsstoff, 5=Farbstoff, 6=Schwefel, 7=Chinin
8=Süßstoffe 9=Sulfite

