

Authentische Heimatküche seit 1953



Unsere Zutaten stammen zu 100 % von Erzeugern & Landwirten aus Württemberg.

Wir sind der älteste und einzige gastronomische Meisterbetrieb Böblingens.

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, Dachhonig, Wachholderdestillat, Rübenzucker & Bodenseeingwer).

0,25l 8,90

TSCHIN TONIC

Unser spritziger regionaler aperitiv mit schwäbischem Tonic Water, Sauerkleestaub, Rosmarin und GINSTR Dry Gin.

0,33 l 8,70

KIR REGIONAL

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, verfeinert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör.

0,2 l 6,80

PRIGGLSÄGD

Ein Glas von unserem köstlichen Editionssekt, wahlweise pur oder mit leckerem Blütensirup vom heimischen Hollerbusch.

0,1 l 5,90

ALKOHOLFREIE APERITIFKREATIONEN

FRUSÄGDLE ©

Unser klassischer alkoholfreier Hausaperitif, Mehrfruchtsaft (Apfel, Birne, Beere) „rot“, perlend.

0,1 l 5,60

HEIMATAPERITIF

Unser erfrischender Gaumenschmeichler für Lokalpatrioten (Sirup von pflückfrischen Fichtenspitzen, Waldmeister, Minze, Dachhonig, Rübenzucker & Bodenseeingwer)

0,25l 7,80

Die Reussensteiner Getränkeofferte

Genießen Sie den Abend in vollen Zügen und lassen Sie sich von unserem einzigartigen „100 % schwäbischen“ Getränkesortiment verzaubern.

Diese Offerte gilt heute während unserer regulären Restaurantöffnungszeiten zwischen 17 & 22 Uhr und beinhaltet alle Getränke dieser Karte ohne Mengenlimit.



50,00 p.P.

VORSPEISEN & SUPPEN



SCHWÄBISCHE VORSPEISENVARIATION FÜR ZWEI PERSONEN

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, ofenfrisches Biobrot).

21,00

BUNTES VORSPEISENSALÄDLE

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



8,00

FLÄDLESUPPE

von der schwäbischen Bauernente mit pfannenwarmen Kräuterflädle.

7,00

WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub.



8,00

Hosch 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.



Einige unserer Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch vegetarisch zu. Sie erkennen die Option an dem grünen Herz neben dem Gericht in der Karte.



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

HAUPTSPEISEN & VARIATIONEN



DIE REUSSENSTEINER HEIMATVARIATION

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

32,00

UNSER WILDBRETTLE

Ein Brauchtumsquartett vom heimischen Schalenwild (Ragout aus der Rehkeule im Dornfeldersößle, Hirschmedaillon in der Wildkräuterkruste, Tresterschnitzel vom Wildschwein mit Preiselbeerrettich, Jägermaultäschle), passend zum Gericht - Schwabenkornspätzle.

37,00

DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE

Knödel von der Petersilienwurzel mit Gemüsejus, bunte Blätter und Kernöl, ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenem Bergkäse, vegetarische Biolinsen mit Schwabenkornspätzle.



28,00

UNSER BELIEBTES DUETT VOM HAUSSCHWEIN

Butterweich geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf und knuspriger Schweinebauch mit Röstzwiebelpüree.

28,00



Hosch des scho gwist?

Wir sind der festen Überzeugung das 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 in unserer Heimatküche verwenden.



Sossenkasper?

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

HAUPTSPEISEN



KALBSSTÜCKLE „ROSA“

im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln und handgeschnittenen Nudelfetzen.

29,00

SCHWÄBISCHE LACHSFORELLE

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle (Filet & Maultasche) im Räucherfischsößle mit gebratenen Pellkartoffeln.

28,00

FÄRSENROSTBRATEN

Rostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen, Kartoffelstroh und Schwabenkornspätzle.

31,00

STREUOBSTWIESENSCHNITZEL

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

28,00

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.



Kleinigkeit

Gerne servieren wir Ihnen die Gerichte dieser Seite auch als kleine Portion.



ALKOHOLFREIER GENUSS



DACH-HONIG-EISTEE MIT BODENSEEINGWER	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	2,10 6,90

Hosch des scho gwist?

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



EDITIONSWEINE



WEISSLING CUVÉE © REUSSENSTEIN

Gewürztraminer - Kerner - Riesling

QbA - feinherb - frisch - floral

0,1 l 4,10

Editionswein - Schlosskellerei Affaltrach

0,2 l 7,70

GUNDERLEIN © REUSSENSTEIN EDITION

Grauburgunder - QbA

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

QbA - feinherbes Schriftstellertröpfchen

0,1 l 4,10

Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm

0,2 l 7,70

HUBERTUS © CUVÉE REUSSENSTEIN

Dornfelder - Merlot - Cabernet

QbA - trocken - Kirsche - Wiese

0,1 l 4,40

Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm

0,2 l 8,00

CABERNETTLE © REUSSENSTEIN EDITION

Cabernet Mitos - QbA

trocken - herzhaft - nachhaltig

0,1 l 4,40

Schlosskellerei Affaltrach - Obersulm

0,2 l 8,40

RÖSLEIN © CUVÉE REUSSENSTEIN

Schwarzriesling - Spätburgunder

QbA - 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 württembergische 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, entalkoholisiertes 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 Bräu.



KAFFEE & HEISSGETRÄNKE



HOCHLAND KAFFEE

Eine Tasse des bekanntesten schwäbischen Manufakturkaffees.

2,70

SCHWÄBISCHE FLECKENMILCH

Latte macchiato von Hohenloher Milch und röstfrischem Stuttgarter Espresso.

3,40

SCHOKOLATCCINO

Leckere Trinkschokolade mit einem Schuss Espresso.

3,20

MILCHKAFFEE

Eine Tasse milchgeschäumter Manufakturkaffee.

3,40

TRINKSCHOKOLADE

Eine Tasse unserer feinen schwäbischen Trinkschokolade.

3,20

CAPUCCINO

Ein doppelter Espresso mit einem Schuss Kuhfond unterm Schaumhäubchen.

3,40

ESPRESSO

Das beliebte Kaffeegetränk mit Cremaschicht.

2,50

HOCHLAND-TEE

Bio Darling Darjeeling, Bio Inspiring Sencha, Bio Kräuter Harmonie, Bio Pfefferminze, Bio Rooibos Cuba Orange, Bio Rote Symphonie.

3,20

UNIQUE REGIONAL APERITIFS



FOREST& MEADOW COCKTAIL

Our refreshing aperitif for nature lovers (Spruce tips from our own forest area, woodruff syrup, mint, bee honey from our hotel roof, sugar beets, juniper apple distillate and ginger from Lake Constance). (0,25l) 8,90

TSCHIN TONIC

Our version of the classic gin tonic (Swabian tonic water, sorrel dust, freshly picked rosemary and GINSTR the world's best gin for tonic from Stuttgart). (0,33 l) 8,70

KIR REGIONAL

Reussenstein sparkling wine on crushed ice refined with Swabian wild blackberry liqueur (0,2 l) 6,80

ELDERFLOWER SPARKLING WINE

Sparkling wine cuvee „Reussensteinedition“ optionally pure or with delicious elderflowersyrup from Tübingen (0,1 l) 5,90

NON-ALCOHOLIC APERITIF CREATIONS

FRUSAGDLE ©

Our classic non-alcoholic house aperitif made from apples, pears and berries - "red", sparkling (0,1l) 5,60

HOMELANDAPERITIF

The non-alcoholic version of our Forest & Meadow Cocktail (Spruce tips from our own forest area, woodruff syrup, mint, bee honey from our hotel roof, sugar beets and ginger from Lake Constance). (0,25l) 7,80

The Reussenstein beverage offer

Enjoy the evening to the fullest and let yourself be enchanted by our unique „100% Swabian“ range of drinks.

This drinks package is valid today during our regular restaurant opening hours between 5pm & 10pm and includes all drinks on this menu!



50,00 p.P.

STARTERS & SOUPS



SWABIAN APPETIZER VARIATION FOR 2 PERSONS

A sample of our most popular appetizers for all those who do not want to choose (mildly smoked Black Forest ham with apple pearls, veal liver praline in bread coat, cream cheese from hot smoked rainbow trout, homemade buckwheat lard, marinated leaves, ovenfresh organic bread).

21,00

APPETIZERS SALAD BOWL

with finely marinated raw vegetable, grain and leaf salads of the season as well as grandmother Boeckle's potato salad.



8,00

OUR BROTH OF DOMESTIC FARM DUCK

with strips of wild herb pancake is the most popular among traditional southern German soups.

7,00

WILD HERBS CREAM SOUP

with roasted flower seeds and violet dust.



8,00

Did you know that?

„100% Swabian“ - was the first and most comprehensive gastronomic regional concept in Germany. All food and beverages used at Reussenstein have been sourced from Württemberg since time immemorial. You will find a list of all products, ingredients and suppliers on the last page of this menu.



Some of our dishes we also prepare vegetarian on request. You can recognize the option by the green heart next to the dish in the menu. Passes who eat vegan, you can find more information at the following link: www.reussenstein.com/vegan



MAIN COURSES & VARIATIONS



THE REUSSENSTEIN HOMELAND VARIATION

A taster of the three most popular Swabian dishes, for those who don't want to choose (beef medallion with braised onions and diced fried potatoes, organic lentils with spaetzle noodles and smoked farmer's sausage, butcher's ravioli in broth with Grandma Boeckle's potato salad).

32,00

OUR POPULAR DUET OF DOMESTIC PORK

Tender braised pork cheeks from the mustard pot and crispy pork belly with roasted onionpuree.

28,00

THE MEATLESS TRIPLE FROM OUR REGIONAL CUISINE

Dumplings with colorful leaves and core oil, oven-fresh cabbage lasagna with melted mountain cheese, vegetarian organic lentils with Swabian spaetzle noodles.



28,00

OUR SIGNATURE DISH - THE WILDBRETTLE

A quartet of South German game (ragout of Boeblingen forest venison in red wine sauce, venison medallion in a wild herb crust, breaded wild boar schnitzel with cranberryhorseradish jam and our hunter's maultasche), to this dish we serve spaetzle noodles.

37,00

Did you know that?



The Boeckle family has been living in this area since the year 1228 and have always been very closely connected with hunting and the processing of game meat. At the end of the 18th century, the "Waldmeister Böckle" was the highest district forester of our last king. Today, our family owns the sole hunting rights for the forests around the Böblingen Panzer Kaserne.

Sauce lovers?



At the Reussenstein - as it should be in Swabia - we serve an extra small bowl with the matching sauce for every main course.

MAIN COURSES



VEAL LEG

Pink roasted piece of leg of veal in cream sauce with roasted parsley roots and hand cut noodles.

29,00

SWABIAN SALMON TROUT

Two kinds of black forest salmon trout (fillet & ravioli) in smoked fish sauce with fried jacket potatoes.

28,00

ROSTBRATEN

Roast beef of Swabian pasture-raised beef with onion strips braised in dark sauce, potato straw and Swabian spaetzle noodles.

31,00

REUSSENSTEIN SCHNITZEL

Veal cutlets breaded with apple pomace and fresh herbs, served with diced fried potatoes and our hearty cranberry sauce.

28,00

Did you already know that?

Craftsmanship, quality and consistency make the difference! We Böckles have been butchers and cooks with passion in the Reussenstein for over 70 years. Our dishes are lovingly prepared by hand by professional chefs in the traditional way.



No problem

We are happy to serve you the dishes on this page as a small portion.



HOMEMADE ICE CREAM & DESSERTS



DESSERT VARIATION FOR 2 PERSONS

A sweet taster for those who can't make up their mind (handmade chocolate puree from Swabian dark chocolate, homemade butter cookie ice cream, sweet marzipan potatoes, ice cream from roasted hazelnuts, sorbet from local nomefruit with bacon dustwarm blueberry compote).

22,00

WALDENBUCH CHOCOLATE MOUSSE

Hand-mixed chocolate mousse made from Swabian dark chocolate and Hohenlohe whipped cream.

13,00

REUSSENSTEINER CHOCOLATE CAKE

„medium“ baked from Swabian dark chocolate, served with raspberry fruit & vanilla ice cream from our ice cream kitchen.

14,00

THE UNIQUE REUSSENSTEIN ICE CREAM

We are happy to serve you individual scoops of our unique Swabian ice cream specialties. Our ice cream is made for you in the traditional way in our in-house ice cream kitchen from Swabian milk, hand-picked fruit and the best raw materials by master craftsmen.

ALLERGY INFORMATION

In our kitchen we still cook and produce properly. We are the only restaurant in Böblingen that is managed by a master chef and we are very proud of the fact that we also employ excellently trained professional staff in the service area. Nevertheless, our service staff - are not chefs - and do not know all the ingredients of our recipes. We therefore ask for your understanding that a binding advice by our service staff is unfortunately not possible due to the countless ingredients that we process in our kitchen. Instead, you can obtain detailed information at www.reussenstein.com/allergie.

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



HONEY ICED TEA WITH GINGER FROM LAKE CONSTANCE	0,4 l	7,00
STILL RASPBERRY LEMONADE ALLA REUSSENSTEIN	0,4 l	7,00
ORCHARD SPRITZER „APPLE“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
BERRY SPRITZER „JOHANNISBEER“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
ORCHARD SPRITZER „QUINCE“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
VEGETABLE GARDEN SPRITZER „ORGANIC RHUBARB“	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
SWABIAN COLA / SWABIAN COLA SUGAR-FREE	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
SWABIAN ORANGE LEMONADE	0,2 l 0,4 l	2,50 4,60
CARBONATED WATER / NON-CARBONATED WATER	0,2 l 0,75 l	2,10 6,90

Did you already know that?

The ingredients for our delicious lemonades and all juices for aromatic fruit and vegetable spritzers are - of course also - exclusively from regional producers.



OUR REUSSENSTEIN WINES



WEISSLING CUVÉE © REUSSENSTEIN

White wine made from Gewürztraminer, Kerner and Riesling grapes 0,1 l 4,10
QbA - medium dry - fresh - floral Edition wine 0,2 l 7,70

GUNDERLEIN © REUSSENSTEIN EDITION

Weisswein - Pinot Gris - QbA 0,1 l 4,40
dry - rich in extract - fruity finesse 0,2 l 8,00

THADDÄUS © REUSSENSTEIN EDITION

White wine from red Trollinger grapes „blanc de noir“ 0,1 l 4,10
QbA - semi-dry - named after Thaddäus Troll 0,2 l 7,70

HUBERTUS © CUVÉE REUSSENSTEIN

Red wine from the grape varieties Dornfelder, Merlot and Cabernet 0,1 l 4,40
QbA - dry - cherry - meadow 0,2 l 8,00

CABERNETTLE © REUSSENSTEIN EDITION

Red wine of the grape variety Cabernet MitoS - QbA 0,1 l 4,40
dry - hearty - sustainable 0,2 l 8,40

RÖSLEIN © CUVÉE REUSSENSTEIN

Rosé wine from the grape varieties Schwarzriesling & 0,1 l 4,10
Spätburgunder QbA - feinherb sparkling 0,2 l 7,70



Did you know that?

Our wine cellar - and we attach great importance - houses exclusively wines from the southern German wine-growing region „Württemberg“. Together with our sommeliers we have put together a wine selection that is absolutely unique. No restaurant offers a larger selection of Swabian wineries.

SCHÖNBUCH MANUFACTORY BEERS



JÄGER SPEZIAL

The Jäger Spezial impresses with its strong, slightly sweet spiciness and the balance of hop and malt flavors.

0,5 l 5,50

SCHÖNBUCH PILS

Finely tuned, unmistakable hop aroma combines with the malt to create a balanced, finely tart character.

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

HEFEWEIZEN LIGHT

Tangy, fresh wheat beer with fine top-fermenting yeast and a lasting fruity-aromatic note.

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

NON-ALCOHOLIC HEFEWEIZEN

Sparkling fresh, dealcoholized Hefeweizen, gently cold dealcoholized, isotonic, full flavor, without alcohol.

0,5 l 5,50

NON-ALCOHOLIC BEER

Fine spicy beer taste in the light way, gently cold dealcoholized, vitamin-rich, calorie-reduced and without alcohol.

0,33 l 3,70

Did you know that?

Our award-winning beers are all brewed - just 800 feet from your table. For over 70 years, we - as Böblingen's oldest family-run restaurant - have sourced our beer exclusively from our neighbor, Schönbuch Braumanufaktur.



KAFFEE & HEISSGETRÄNKE



HOCHLAND COFFEE STUTTGART

A cup of the most famous Swabian manufactory coffee

2,70

SWABIAN SPOTTED MILK

Latte macchiato of Hohenlohe milk and freshly roasted Stuttgarter Espresso

3,40

CHOCOLATCCINO

Delicious drinking chocolate with a shot of espresso

3,20

MILK COFFEE

A cup of milk frothed manufactory coffee

3,40

DRINKING CHOCOLATE

A cup of our fine Swabian drinking chocolate

3,20

CAPUCCINO

A double espresso with a dash of fresh milk under a foamy hood

3,40

ESPRESSO

The popular small coffee drink

2,50

ORGANIC CERTIFIED TEA SELECTION

Organic Darling Darjeeling, Organic Inspiring Sencha, Organic Herbal Harmony, Organic Peppermint, Organic Rooibos Cuba Orange, Organic Red Symphony

3,20