

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 Dekokekse 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 vom Thekenbereich aus 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 & ALLERGENE

REUSSENSTEINER VORSPEISENVARIATION

Für alle, die sich nicht entscheiden möchten.

Geschmorte Schweinebacke aus dem Senftopf, Frischkäsecreme von der geräucherten Regenbogenforelle, fermentiertes Gemüse, Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel (4,2), Apfel-Tannenholzschinken (4,2), Alblinsensalat mit Bauernwursträdle (4),
ofenfrisches Bio-Körnerbrot

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen

SCHWÄBISCHES VORSPEISENSALÄDLE

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

Glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf, Soja, Lupinen

WALDKRÄUTER-FLÄDLESUPPE

Wildkraftbrühe mit pfannenwarmen Brennessel-Bärlauchflädle

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Senf, Sellerie, Milch, Soja, Lupinen

WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe mit gerösteten Blumenkernen und Veilchenstaub

Milch, Sellerie, Senf, Lupinen

HEIMATVARIATION VOM SCHWÄBISCHEN WEIDERIND

Rostbraten vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebelstreifen und gebackenem Kartoffelstroh, Rindermaultasche (2) auf Steinpilzhollandaise, Tatar vom Färsenfilet –
gebackenes Eigelb

Zu unserer Heimatvariation servieren wir geschmälzte Schwabekornspätzle.

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Senf, Sellerie, Soja, Lupinen

VARIATION VOM HEIMISCHEN SCHALENWILD

Gebratenes Medaillon vom Hirschrücken in der Wildkräuter-Butterkruste, im Hubertussößle geschmortes Ragout aus der Rehkeule, Tresterschnitzel vom Wildschwein mit Brombeer-Meerrettich, unsere traditionelle Jägermaultasche (4)

Zu unserer Wildvariation servieren wir Waldkräuterspätzle

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Lupinen, Haselnüsse

DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE

Maultasche vom schwäbischen Tanzpilz im Wurzelgemüsesößle mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Schwabekorn-Kräuterspätzle auf Miso-Heckengäulinsen, vegetarische Lasagne aus mild gesalzenem Filderkraut - Schlagrahm und gereiftem Heumilchkäse

Lupinen, Sellerie, Senf, Milch, Glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja

VARIATION VOM KALB

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

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

Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Senf, Soja, Sellerie

VARIATION VON DER SCHWARZWÄLDER LACHSFORELLE

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet, Filder-Blattgemüse im Räucherfischsößle, Forellenmaultasche mit Zitronengras vom Bodensee, ein Tatar von der gerauchten Schwarzwaldforelle

Zu unserer Forellenvariation servieren wir gebratene Pellkartöfelchen.

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fisch, Milch, Sellerie, Soja, Senf

REUSSENSTEINER NACHSPEISENVARIATION

Eine Auswahl verschiedener Leckereien aus unserer Eis & Nachspeisenküche.
Handgerührtes Schokoladenmousse aus Kugel-Meisterschokolade, Schwäbisches
Bräzleis auf geschäumtem Eierlikör, lauwarmes Trollinger-Zwetschgenkompott,
Wipfelhonig-Joghurteis aus Fichtenspitzen des Böcklerevierts, karamellisierte Sahne

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Haselnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte,
Sesamsamen, Lupinen

WALDENBUCHER SCHOKOLADENKÜCHLEIN

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

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Haselnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte,
Sesamsamen, Lupinen

SORBETVARIATION

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

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Erdnüsse, Haselnüsse, 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

WALD- & WIESENCOCKTAIL © 5, TSCHIN TONIC 7, KIR REGIONAL 9,
PRIGGLSÄGD 9, 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 unter 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 werben. 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. Zum Großteil sind das Allergenangaben die wir von unseren Direkterzeugern, Bäckern, Müllern, Schokoladenproduzenten, Landwirten und sonstigen 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 KENNZEICHUNGSPFLICHTIGER ZUSATZSTOFFE

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