

HOTEL RESTAURANT

Reussenstein

KOCHSCHULE - SPÄTZLE DRIVE-IN

Authentische Heimatküche seit 1955
Von Slow Food empfohlenes Restaurant seit 2007

Ausgezeichnet mit dem Grünen Stern des Guide Michelin 2024



Liebe Gäste,

um Ihnen die weitere Planung sowie die Speisen- und Getränkeauswahl zu erleichtern, haben wir für Sie auf den folgenden Seiten einige Informationen zusammengestellt. Wir bitten Sie um Verständnis, das ein klassischer à la carte Service (Auswahl aus unserer regulären Speisekarte) kleineren Gesellschaften bis 10 Personen exklusive Kinder vorbehalten ist. Weil es uns am Herzen liegt, dass alle Ihre Gäste begeistert sind - und um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie bei einer Gruppengröße, die diese Personenanzahl überschreitet, wie nachfolgend beschrieben, ein Menü oder den Reussensteiner Etagerenservice auszuwählen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern in unserer Veranstaltungsmappe für Geschäftsessen und Firmenkunden.

Mit gast-freundlichen Grüßen,

Ihre Reussensteiner

Qualität macht bei uns den Unterschied...

Das Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ ist Böblingens traditionsreichstes familiengeführtes Gastronomieunternehmen. Als Meisterbetrieb in der dritten Generation und Gründer der Veranstaltung „Schlemmen am See“ haben wir in unserer Stadt in den letzten 70 Jahren Maßstäbe gesetzt. Alles was wir im Reussenstein kochen wird in liebevoller Handarbeit von gut ausgebildeten Köchen und nach allen Regeln unseres Berufsstandes hergestellt, bzw. zubereitet. Wenn Sie uns bislang noch nicht persönlich kennengelernt haben, laden wir Sie herzlich ein, unseren Köchen über die Schulter zu schauen. Vom Empfangsbereich des Restaurants haben Sie den besten Blick auf unsere gläserne Produktion und die Reussensteiner Heimatküche.

*Übernachtung Ihrer Gäste und Kunden in unserem
Wohlfühlhotel*

Unser exklusiver „**Feiern & Schlafen**“-Sondertarif:

Als Gäste unseres Restaurants bieten wir Ihnen Vergünstigungen für Übernachtungen im nachhaltigsten Hotel der Region an. Sobald Sie unsere Empfangsmitarbeiter über Ihren Restaurantbesuch informiert haben, erhalten Sie automatisch den günstigsten Zimmerpreis im Zeitraum Ihrer Veranstaltung.

Die durchgehend verfügbare Ess- und Trinkbar, W-LAN, die Kopfkissenbar, die Benutzung des Wohlfühlbereichs inkl. Sauna, das Schiesskino im Jägerstüble, unser Indoor-Barfußpark sowie das regionale Landhausfrühstück im Restaurant sind selbstverständlich ebenfalls im Preis inbegriffen.

Ihr Weg zum optimal geplanten Geschäftsessen

- ♥ Bitte teilen Sie uns telefonisch Ihren Wunschtermin mit, bzw. reservieren Sie Ihre Veranstaltung unter der Telefonnummer 07031/66-000. Gerne können Sie Ihre Anfrage auch per E-Mail an info@reussenstein.com versenden.
- ♥ Verschaffen Sie sich ganz in Ruhe einen Überblick über unser Speisen- und Getränkesortiment.
- ♥ Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr ganz persönliches Wunschmenü oder Ihren Etagerservice zusammen.
- ♥ Fassen Sie Ihre geschäftlichen Daten, Ihre Speisenauswahl und den Veranstaltungsablauf in Ihrer Veranstaltungs-Checkliste ab Seite 14 zusammen.
- ♥ Jetzt ist es an der Zeit, dass wir einen Besprechungstermin vereinbaren um gemeinsam die Feinabstimmung durchzuführen – offene Fragen zu klären und Ihre Wünsche in die Reussensteiner Gästecloud zu übertragen.
- ♥ Eine persönliche oder telefonische Menübesprechung mit einem unserer Veranstaltungsprofis ist von Dienstag bis Donnerstag jeweils um 16:00 Uhr möglich. Vereinbaren Sie hierzu bitte einen Besprechungstermin über unsere Zentrale 07031/66-000.

Kreative Stehempfinde mit Heimatcharakter

Viele Gastgeber bestellen bei feierlichen Anlässen und Veranstaltungen einen kleinen Begrüßungstrunk um Ihre Gäste willkommen zu heißen. Um das professionell umsetzen zu können, sollten wir bereits im Vorfeld besprechen, welchen Aperitif wir Ihren Gästen bei deren Ankunft im Reussenstein reichen dürfen.

Sektempfang im Stehen

Betreten Ihre Gäste das Restaurant, werden diese zunächst von einem unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter empfangen. Im Anschluss werden innerhalb des Gastraums verschiedene Priggelsektvarianten angeboten. An dieser Stelle haben Ihre Gäste die Wahl zwischen **Editionssekt „pur“** oder **Editionssekt mit schwäbischem Holunderblütensirup**. Gäste die noch fahren müssen, stoßen gerne mit einem Glas fruchtspritzigen „Frusägdle“ an. Das ist unser beliebter **alkoholfreier Aperitif**, der aus Apfel & Birnensaft heimischer Streuobstwiesen hergestellt und mit Beerenfrüchten verfeinert wurde.

Aperitif am Tisch

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 (0,33l) 8,70 €

KIR REGIONAL

Reussenstein „Cuvée“ Editionssekt auf gestoßenem Eis, verfeinert mit schwäbischem Wildbrombeerlikör (0,2l) 6,80 €

ALKOHOLFREIE APERITIFKREATIONEN

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. 40,00 p.P.

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

Gut zu wissen...

Gerne richten wir Ihren Sektempfang bei schönem Wetter auf unserer Sommerterrasse im Steingarten aus.

Unsere 100 % Schwäbische Speisenauswahl

Reussensteiner Etagerenservice oder klassisches Menü

Neben dem klassischen Menüservice (angerichtet auf Tellern) gibt es bei uns im Reussenstein noch eine weitere - einzigartige – Alternative, unser Etagerenservice.

Genuss teilen...

Wählen Sie sich neben den Vorspeisen und dem Dessert aus den folgenden Variationen zwei Stück aus. Diese werden Ihnen dann in der Mitte Ihrer Festtafel auf Etageren aus Eschenholz von unseren Servicemitarbeitern eingesetzt. Jeder Ihrer Gäste hat bei diesem regionalen Sharingkonzept die Möglichkeit 6 verschiedenen Hauptgangkomponenten und zwei verschiedenen Beilagen zu probieren.

SCHWÄBISCHE VORSPEISENVARIATION – ETAGERENSERVICE

Ein Probiererle unserer beliebtesten Vorspeisen für alle, die sich nicht entscheiden möchten. Geschmorte Schweinebacke aus dem Senftopf / Frischkäsekrem von der geräucherten Regenbogenforelle/ Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel / Apfel-Tannenholzschenken / Fermentiertes Gemüse, Alblinsensalat mit Bauernwursträdle / ofenfrisches Bio-Körnerbrot 16 €

HEIMATVARIATION VOM SCHWÄBISCHEN WEIDERIND

Rostbraten vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebelstreifen und gebackenem Kartoffelstroh/
100% Rind - Rindermaultasche auf Steinpilzhollandaise/Tatar vom Färsenfilet mit gebackenem Eigelb

Zu unserer Heimatvariation servieren wir geschmälzte Schwabenkornspätzle 41 €

DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE

Maultasche vom schwäbischen Tanzpilz im Wurzelgemüsesößle
mit Kartoffel- Röstzwiebelpüree /Schwabenkorn-Kräuterspätzle auf Miso-Heckengäulinsen/
Vegetarische Lasagne aus mild gesalzenem Filderkraut/
Schlagrahm und gereiftem Heumilchkäse 39 €

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 42 €

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/Jägermaultasche auf einem Grombierasalädle.

Zu unserer Wildvariation servieren wir Waldkräuterspätzle 44 €

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 Pellkartöffelchen 40 €

REUSSENSTEINER NACHSPEISENVARIATION

Eine Auswahl verschiedener Leckereien aus unserer Eis & Nachspeisenküche/
Handgerührtes Schokoladenmousse aus Kugel-Meisterschokolade/
Schwäbisches Brätzleis auf geschäumtem Eierlikör/lauwarmes Trollinger-Zwetschgenkompott/
Wipfelhonig-Joghurteis aus Fichtenspitzen des Böcklereviers, karamellierte Sahne 16 €

Tipps für die Erstellung Ihres Festtags-Menüs

Stellen Sie sich aus den nachfolgend aufgeführten Lieblingskomponenten unserer Gäste Ihr persönliches Wunschmenü zusammen...

Bitte entscheiden Sie sich bei der Erstellung Ihres Menüs für:

EINE gemeinsame Vorspeise

und/ oder

EINE gemeinsame Suppe

ZWEI Hauptspeisen zur Wahl

EINE vegetarische Alternative zu den beiden anderen Hauptspeisen

EINE gemeinsame Nachspeise

Gut zu wissen...

Sie werden vermutlich einige saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, spezielle Pilzgerichte oder saisonale Früchte wie frische Beeren in unseren Menüvorschlägen vermissen. Fällt Ihr Fest in eine dieser ganz besonderen Jahreszeiten, halten wir stets einige ausgefallene Leckereien für Sie bereit. Diese und viele weitere Informationen, wie zum Beispiel unser monatlich wechselndes Feinschmeckermenü, erhalten Sie bei unserer Menübesprechung von unserem Veranstaltungsprofi.

Die beliebtesten Gerichte unserer Gäste

Vorspeisen zur Wahl

SCHWÄBISCHES VORSPEISENSALÄDLE

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

9,00 €

FISCHVORSPEISE

Zweierlei von der heißgeräucherten Regenbogenforelle (fein mariniertes Tatar & Forellen-Frischkäsekrem) mit bunten Blättern und Schwarzwälder Imkermarinade

13,00 €

VORSPEISE

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeergsälz

14,00 €

VEGETARISCHE WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe von pflückfrischen Wildkräutern mit gerösteten Blumenkernen und Blütenstaub

8,50 €

WALDKRÄUTER-FLÄDLESUPPE

Wildkraftbrühe mit pfannenwarmen Brennessel-Bärlauchflädle

9,80 €

MAULTASCHENSUPPE

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Wildbrühe

10,00 €

GROMBIERSUPPE

Rahmsuppe von Gäukartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle

9,00 €

FORELLENSUPPE

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble

9,50 €

Vegan?

Als Metzger & Küchenmeisterbetrieb in der dritten Generation sind gewisse Grundprodukte mit der DNA unseres Hauses und unserer Küche fest verbunden. Alle Gerichte unserer Speisekarte – bis auf wenige Menükomponenten - beinhalten Zutaten wie Sahne, Milch, Butter, Ei, Fisch, Fleischbrühe, Honig oder andere tierische Erzeugnisse.

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

Gut zu wissen...

Alle unsere Cremesuppen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch als kleine Portion in unseren Original 0,1 l Suppengläse

4,10 €

Hauptspeisen zur Wahl

FLEISCH – ESS - LUSCHD

Geschmorte Schweinebäckchen aus dem Senftopf mit Rahmgemüse 31,00 €

KALBSSTÜCKLE

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesößle mit gebratenen Petersilienwurzeln 32,00 €

LACHSFORELLE

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle
(Filet & Maultasche) im Räucherfischsößle 31,00 €

ROSTBRATEN

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen
und Kartoffelstroh 34,00 €

STREUOBSTWIESENSCHNITZEL

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Kalbsschnitzel,
dazu servieren wir unser herzhaftes Preiselbeergsälz 31,00 €

RINDERRÜCKEN

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste 36,00 €

FRISCHLINGSSCHNITZEL

Panierte Schnitzelchen vom Frischlingsrücken mit hausgemachtem Preiselbeerrettich 32,00 €

DUETT VOM SCHALENWILD

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Butterkruste & feines Ragout vom Böblinger Stadtwaldreh
mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersößle 40,00 €

Sossenkasper?

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

Gut zu wissen...

Bei allen Hauptspeisen ist jeweils eine Beilage pro gewählte Hauptspeise inklusive!

Vegetarisch

Ofenfrische Filderkrautlasagne mit zerlassenen Bergkäse 22,00 €

Biolinsen von der Alb mit feinem Wurzelgemüse und hausgemachten Dinkelspatzen 20,00 €

Beilagen ganz nach Ihren Wünschen variieren

- Geschmelzte Schwabekornspätzle
- Reussensteiner Waldkräuterspätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Gebratene Pellkartöffelchen
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Kartoffel-Röstzwiebelpüree
- Kartoffel-Peterling Püree

Nachspeisen

MEDIUM GEBACKENES WALDENBUCHER SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Rahmeis von gerösteten Haselnüssen und erfrischendem Himbeer-Sahneeis 16,00 €

SORBETVARIATION

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

REUSSENSTEINER SCHOKOLADENMOUSSE

Unser handgerührtes Schokoladenmousse aus Kugel-Meisterschokolade und Hohenloher Schlagrahm 14,00 €

HEIMATEIS MIT TROLLINGER-ZWETSCHGENKOMPOTT

Schwäbisches Bäckleis mit lauwarmem Zwetschgenkompott 14,00 €

HOSCH DES SCHO GWIST?

Unser Heimateis© wird auf traditionelle Art in unserer hauseigenen Eisküche aus schwäbischer Milch, handverlesenen Früchten und besten Rohstoffen für Sie hergestellt.

Allergikerinformation

In unserer „gläsernen Küche“ wird noch richtig gebruzzelt und produziert. Wir sind der einzige gastronomische Meisterbetrieb in Böblingen und sehr stolz darauf, dass wir hervorragend ausgebildetes Fachpersonal beschäftigen dürfen. Trotzdem sind unsere Servicemitarbeiter keine Köche und kennen nicht alle Zutaten unseren Rezepturen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass eine verbindliche Beratung durch unsere Servicemitarbeiter aufgrund der unzähligen Zutaten, welche wir in unserer Küche verarbeiten, leider nicht möglich ist. Detaillierte Informationen erhalten Sie stattdessen unter www.reussenstein.com/allergie oder über den QR-Code auf unserem „Allergikerkärtle“ im Restaurant.

Die passende Räumlichkeit für Ihre Veranstaltung

Gerne möchten wir Ihnen bei der Suche nach der RICHTIGEN Räumlichkeit ein wenig behilflich sein. Anbei finden Sie eine Auflistung unserer Gasträume.

Bei unserer Menübesprechung werden wir gemeinsam die optimale Tischstellung für Sie festlegen.

- Das Landhauszimmer (Restaurant Reussenstein) bis maximal 50 Personen
- Das Landhauszimmer Inkl. Wintergarten bis max 64 Personen
- Unser Wintergarten bis maximal 14 Personen
- Die Gewölbeküche bis maximal 10 Personen
- Unser Schatzkammerle (Weinkeller) bis maximal 8 Personen

Gut zu wissen...

Unser Restaurantgebäude ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine rollstuhlgerechte Toilette, sowie über einen Wickelraum für Babys.

„Fließend Schwäbisches“
Württemberger Weinschätzle

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 unserer Sommelière haben wir ein einzigartiges Weinkonzept etabliert das unserem Anspruch an Regionalität „100% Schwäbisch“ gerecht wird und dabei jedes ausgezeichnete Württemberger Weingut berücksichtigt. Unsere Vollständige Weinkarte erhalten Sie von unseren gastfreundlichen Servicemitarbeitern. Wir bitten um Ihr Verständnis, das die komplette Weinauswahl (Weinkarte mit über 60 heimischen Weingütern) nicht in der Getränkeofferte inkludiert ist! Innerhalb unserer Getränkeofferte stehen Ihnen die folgenden Editionsweine zur Verfügung...

Weißweine

WEISSLING © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Gewürztraminer, Kerner und Riesling, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 l

GUNDERLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Grauburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l

THADDÄUS © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Trollinger „weiß“ blanc de noir, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 l

Rotweine

CABERNETTLE© • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Cabernet Mitos, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l 14

HUBERTUS© • TIMO BÖCKLE EDITION • TROCKEN

Cuvée aus Dornfelder, Merlot und Cabernet, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,40 € - 0,1 l / 8,00 € - 0,2 l

Rosewein

RÖSLEIN © • TIMO BÖCKLE EDITION • FEINHERB

Cuvée aus Schwarzriesling und Spätburgunder, Qualitätswein Schloss Affaltrach, Obersulm
4,10 € - 0,1 l / 7,70 € - 0,2 l

[jôhrgäng] Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge unserer Weine bei einem unserer gast-freundlichen Servicemitarbeiter!

Geschäftsbedingungen - AGB

Sie erhalten bei jeder Reservierung im Reussenstein per E-Mail eine verbindliche Reservierungsbestätigung mit den gültigen Geschäftsbedingungen!

Stornierungsgebühren

Sie erhalten neben einer verbindlichen Reservierungsbestätigung eine weitere Erinnerung per Mail oder Textnachricht am Veranstaltungstag mit der Möglichkeit zu stornieren bzw. die Gästeanzahl anzupassen. Leider kommt es trotz Reservierungsbestätigung und erneuter Erinnerung am Veranstaltungstag immer häufiger vor, dass speziell Gruppen die Gästeanzahl nicht rechtzeitig reduzieren oder unsere mit großem Aufwand verbundenen Erinnerungen einfach ignorieren. Da wir in diesem Fall keine Chance mehr haben, die Plätze anderweitig zu vergeben, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir uns die Möglichkeit offenlassen, Gästen die trotz Reservierung nicht erscheinen oder die Reduzierung der Gästeanzahl nicht rechtzeitig per E-Mail im Vorfeld kommunizieren, 25,- € pro Person in Rechnung zu stellen. Gebühren für die Komplettstornierung von Gruppen ab 10 Personen: 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn: 25,-€ pro Gast / 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn: 35,- € pro Gast.

*Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

„Reussensteiner“ Veranstaltungsscheckliste

Art / Titel Ihrer Veranstaltung:

Tag / Datum Ihrer Veranstaltung:.....

Gästeanzahl:.....

Ankunftszeit:..... Essenszeit.....

Wünschen Sie einen Stehempfang? Aperitif am Tisch?.....

Gerne können Sie nachfolgend Ihr Wunschmenü
oder Ihren Etagerenservice aus unseren Vorschlägen zusammenstellen:

Vorspeise / Etagere

Suppe:

Salat:

Hauptspeisen / Etageren zur Wahl:

Nachspeise / Etagere

Wünschen Sie Tischwasser? medium still

Weißwein Ihrer Wahl:.....

Rotwein Ihrer Wahl:.....

Roséwein Ihrer Wahl:.....

Benötigen Sie Hotelzimmer zum Sondertarif für Ihre Gäste?

Rechnungsanschrift:

Firma:

Ansprechpartner:

Straße: .

PLZ / Ort: .

E-Mail: .

Telefonnummer: .

Öffnungszeiten:

Bitte informieren Sie sich im Vorfeld unter www.reussenstein.com über unsere Öffnungszeiten!

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung – Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.
Ihre Reussensteiner

Sie erhalten im Anschluss an Ihre Menübesprechung eine E-Mail mit dem Protokoll des Gesprächs.
Mit dem Erhalt dieser E-Mail bestätigen Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen unter:

www.reussenstein.com/agb

Kontakt Daten

Hotel-Restaurant „Zum Reussenstein“ Familie Böckle GmbH

Kalkofenstr. 20, 71032 Böblingen

Tel: 07031/66-000 Fax: 07031- 66-00-55

info@reussenstein.com

www.reussenstein.com

Veranstaltungsmappe Stand 2024

Alle Angaben ohne Gewähr!