

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 zu 10 Erwachsenen 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 im Gastorbereich 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 in unserem Wohlfühlhotel

Unser exklusiver „**Feiern & Schlafen**“-Sondertarif für Sie und Ihre Gäste:
Jede **Übernachtung** zum Dankeschönpreis **von 90 € im Einzelzimmer** und für **120 € im Doppelzimmer**. Die durchgehend verfügbare Ess- und Trinkbar, W-LAN, die Kopfkissenbar, die Benutzung des Wohlfühlbereichs inkl. Sauna, das Schiesskino im Jägerstübli, unser Indoor-Barfußpark sowie das regionale Landhausfrühstück im Restaurant sind selbstverständlich ebenfalls im Preis inbegriffen.

Gut zu wissen...

Dieses Päckchen ist ausschließlich von Freitag bis Montag sowie an Feiertagen und nur für Gäste unseres Restaurants buchbar - bitte reservieren Sie die Zimmer für Ihre Gäste rechtzeitig!

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 Etagerenservice zusammen.
- Fassen Sie Ihre persönlichen Daten, Ihre Speisenauswahl und den Veranstaltungsablauf in Ihrer Veranstaltungs-Checkliste auf der letzten Seite zusammen.
- Jetzt ist es an der Zeit, dass wir uns treffen, um gemeinsam die Feinabstimmung durchzuführen – offene Fragen zu klären und Ihre Wünsche in die Reussensteiner Gäste Cloud 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 Menübesprechungstermin über unsere Zentrale 07031/66-000.

Kreative Stehempfang mit Heimatcharakter

Viele Gastgeber bestellen 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 gastfreundlichen Servicemitarbeiter empfangen. Im Anschluss werden innerhalb des Gastraums verschiedene Prigglsektvarianten 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 Aperitif 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 € per Pers
Diese Offerte gilt heute, während unserer regulären Restaurantöffnungszeit.
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 Speiseauswahl

Klassisches Menü oder Etagerenservice

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

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 (Fleisch oder Fisch) zur Wahl

Auf Wunsch zusätzlich 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 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 €

WILDVORSPEISE

Hausgemachter Wildschinken aus der Reussensteiner Räucherammer mit kleinem Birnensalädle und Preiselbeergälz 14,00 €

VEGETARISCHE WILDKRÄUTER-SCHAUMSUPPE

Rahmsuppe von pflückfrischen Wildkräutern mit gerösteten Blumenkernen und Blütenstaub 9,00 €

WALDKRÄUTER-FLÄDLESUPPE

Wildkraftbrühe mit pfannenwarmen Brennessel-Bärlauchflädle 9,00 €

MAULTASCHENSUPPE

Schwäbisches Metzgermaultäschle mit feinem Wurzelgemüse in kräftiger Wildbrühe 9,00 €

GROMBIERSUPPE

Rahmsuppe von Gäkartoffeln und Biolinsen mit geräucherten Bauernwursträdle 8,50 €

FORELLENSUPPE

Rahmsüppchen von der Schwarzwälder Räucherforelle unter`m Sahnehäuble 9,00 €

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 33,00 €

KALBSSTÜCKLE

Kalbsstückchen „rosa“ im Sahnesöble mit gebratenen Petersilienwurzeln 34,00 €

LACHSFORELLE

Zweierlei von der Schwarzwälder Lachsforelle
(Filet & Maultasche) im Räucherfischsöble 33,00 €

ROSTBRATEN

Färsenrostbraten vom schwäbischen Weiderind mit geschmorten Zwiebelstreifen
und Kartoffelstroh 36,00 €

STREUOBSTWIESENSCHNITZEL

Mit Apfeltrester und pflückfrischen Kräutern panierte Schnitzel vom Kalbsrücken,
dazu servieren wir unser herzhaftes Preiselbeergälz 33,00 €

RINDERRÜCKEN

Rückenstück vom Weiderind in der Wildkräuterkruste 38,00 €

FRISCHLINGSSCHNITZEL

Panierte Schnitzelchen vom Frischlingsrücken mit hausgemachtem Preiselbeerrettich 34,00 €

DUETT VOM SCHALENWILD

Rückenstück vom Rothirsch „rosa“ in der Butterkruste & feines Ragout vom Böblinger
Stadtwaldreh mit gerösteten Haselnüssen im Dornfeldersöble 42,00 €

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 Ihrer Wahl im Preis inkludiert!

Vegetarisch

Ofenfrische Lasagne aus feinem Filderkraut, Rahm und zerlassenen Allgäuer Heumilchkäse, dazu servieren wir gebratenes Gemüse sowie eine vegetarische Zwiebeljus. 29,00 €

Beilagen nach Ihren Wünschen variieren

- Geschmelzte Schwabekornspätzle
- Reussensteiner Waldkräuterspätzle
- Handgeschnittene Nudelfetzen
- Gebratene Pellkartoffelchen
- Großmutter's Kartoffelsalat
- Kartoffel-Röstzwiebelpüree
- Kartoffel-Peterlingpüree

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 Bätzleis mit lauwarmem Zwetschgenkompott 14,00 €

HOSCH DS SCHO GWIST?

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

*Genus teilen? Dann wählen Sie
(als Alternative zum klassischen Menü)
doch unseren Reussensteiner Etagerenservice!*

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 einzigartigen 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 / fermentiertes Gemüse / Kalbsleberpraline im Schwarzbrotmantel / Apfel-Tannenholzschinken / Alblinsensalat mit geräucherten Bauernwursträdle / ofenfrisches Bio-Körnerbrot

16 €

HEIMATVARIATION VOM SCHWÄBISCHEN WEIDERIND – ETAGERENSERVICE

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 Schwabekornspätzle

41 €

DAS FLEISCHLOSE DREIERLEI AUS'M LÄNDLE – ETAGERENSERVICE

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

39 €

VARIATION VOM KALB – ETAGERENSERVICE

Streuobstwiesenschnitzelchen vom Kalbsrücken mit herzhaftem Preiselbeergsälz
Kalbsstücke „rosa“ - aus der Keule - im Sahnesöble
Feines Kalbsmaultäsche auf Schnittlauch-Kartoffelsalat

Zu unserer Variation vom Kalb servieren wir von Hand geschnittene Nudelfetzen 42 €

VARIATION VOM HEIMISCHEN SCHALENWILD – ETAGERENSERVICE

Gebratenes Medaillon vom Hirschrücken in der Wildkräuter-Butterkruste Im Hubertussöble
geschmortes Ragout aus der Rehkeule
Tresterschnitzel vom Wildschwein mit Brombeer-Meerrettich
Jägermaultasche auf einem Grombierasaladle

Zu unserer Wildvariation servieren wir Waldkräuterspätzle 44 €

VARIATION VON DER SCHWARZWÄLDER LACHSFORELLE – ETAGERENSERVICE

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
Filder-Blattgemüse im Räucherfischsöble
Forellenmaultasche mit Zitronengras vom Bodensee
Ein Tatar von der gerauchten Schwarzwaldforelle

Zu unserer Forellenvariation servieren wir gebratene Pellkartoffelchen 40 €

REUSSENSTEINER NACHSPEISENVARIATION – ETAGERENSERVICE

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 €

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 „Allergikerkarte“ 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 maximal 64 Personen
- Unser Wintergarten bis maximal 14 Personen
- Die Gewölbeküche bis maximal 6 Personen
- Unser Schatzkammerle (Weinkeller) bis maximal 6 Personen

Gut zu wissen...

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

„Fließend Schwäbisches“ & Württemberger Weinschätze

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 Bugund 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 65 schwäbischen 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

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, 35,- € 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“ Veranstaltungs-Checkliste

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:

Name/Firma: .

Straße: .

PLZ / Ort: .

E-Mail: .

Telefonnummer:

Öffnungszeiten:

Bitte informieren Sie sich im Vorfeld unter www.reussenstein.com über unsere Öffnungszeiten! Wir freuen uns auf Ihr Fest – 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 bestätige ich 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

info@reussenstein.com

www.reussenstein.com

Festtagsmappe Stand 10/2024

Alle Angaben ohne Gewähr!