RESTAURANT REUSCHWALD Blättle

GESCHICHTEN. GENUSS. REUSCHWALD.



2. Auflage **kostenlos**

RESTAURANT NEWS

NEUE SPEISEKARTE. NEUE HIGHLIGHTS. JETZT GENIESSEN!

Bei uns gibt es wieder einiges zu entdecken!
Freut euch auf unsere neue Speisekarte mit vielen köstlichen Gerichten. Ein besonderes Highlight: unser Cordon Bleu – knusprig, saftig und mit viel Liebe zubereitet.
Außerdem erwarten euch das ganze Jahr über tolle Events mit abwechslungsreichen Menüs und Buffets – perfekt für genussvolle Stunden mit Familie, Freunden oder Kollegen.

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG - FREITAG
AB 17 UHR
SAMSTAGS
EVENTS
SONNTAG + MONTAG
RUHETAG



CORDON BLEU

Mit Albkäse von der Bissinger Ziegelhütte
Saftigem Schinken und knuspriger Panade.
Dazu hausgemachte Bratkartoffeln & a Salädle



GENUSS, DER MIT DER SAISON GEHT
Bei uns im Reuschwald wird's nie langweilig auf dem Teller! Unsere **saisonal wechselnde Empfehlungskarte** hält immer wieder neue Lieblingsgerichte bereit – von herzhaften Wildspezialitäten über feine Gans bis hin zu kreativen vegetarischen Köstlichkeiten.



Ob traditionell, saisonal oder mal etwas Neues: Bei uns gibt es immer einen guten Grund, wieder vorbeizuschauen.

NEUGIERIG GEWORDEN?
Dann kommt vorbei und entdeckt, was die aktuelle Saison für euch bereithält. Wir freuen uns auf euren Besuch!

CORDON BLEU

unser neues Lieblingsgericht

Manchmal braucht es nicht viel, um etwas richtig Gutes zu zaubern: zartes Fleisch, herzhaften Schinken, geschmolzenen Käse und eine knusprige Panade.
Genau deshalb bekommt ein echter Klassiker bei uns einen ganz besonderen Platz auf der Speisekarte:
Unser neues Reuschwald Cordon Bleu!
Goldbraun paniert, außen schön knusprig und innen herrlich saftig – und wenn beim Anschneiden der Käse schön schmilzt, weiß man eigentlich schon: **Das kann nur gut werden!**

ABER WOHER KOMMT DAS CORDON BLEU EIGENTLICH?
Das ist gar nicht so einfach zu beantworten! Über die Entstehung des Cordon Bleus gibt es gleich mehrere Geschichten und Legenden.
Eine der bekanntesten führt in die **Schweiz, genauer gesagt ins Wallis nach Brig**. Der Geschichte nach soll eine Wirtin vor über 200 Jahren plötzlich doppelt so viele Gäste bewirten müssen wie erwartet. Vom vorhandenen Fleisch hätte es für alle nicht gereicht. Also musste eine kreative Lösung her: Sie teilte die Fleischstücke in kleinere Portionen und füllte sie kurzerhand mit **Schinken und Käse**. Anschließend wurde alles paniert und knusprig ausgebacken. Die Gäste waren begeistert – und ein Klassiker war geboren. Ob es wirklich genau so passiert ist, lässt sich heute allerdings nicht mehr sicher sagen. (magazine.topcc.ch)



Auch der Name hat eine spannende Geschichte: **„Cordon Bleu“ bedeutet auf Französisch „blaues Band“**. Das blaue Band war ursprünglich mit einem französischen Ritterorden verbunden und wurde später sinnbildlich mit besonderer Kochkunst und hervorragenden Köchen verbunden. (Le Cordon Bleu)

UND JETZT KOMMT UNSER CORDON BLEU!
Wir finden: Ein Gericht mit so viel Geschichte hat es verdient, richtig gut gemacht zu werden.
Deshalb haben wir unserem **Cordon Bleu im Reuschwald** einen festen Platz als **neues Lieblingsgericht** gegeben.
Knusprig. Herzhaft. Saftig. Und vor allem: richtig lecker.
Ob du Cordon Bleu schon seit Jahren liebst oder einfach mal wieder Lust auf einen echten Klassiker hast –

Kommt vorbei und probiert unser Cordon Bleu!





Mädels - das wird euer Abend

Liebe Ladies, haltet euch den **6. März 2027** frei!
Denn im Restaurant Reuschwald wird es an diesem Abend ganz besonders – wir laden euch zu unserer Ladies Night ein!

Egal, ob ihr mit der besten Freundin, der Mama, Schwester, Kollegin oder gleich mit der ganzen Mädelsrunde kommt: Dieser Abend gehört euch!

Freut euch auf ein leckeres Flying Buffet mit feinen Köstlichkeiten, dazu ein Gläschen Sekt und als besonderes Highlight eine Dessousshow, präsentiert von Monika Belz. Dabei ist für jede etwas dabei – ganz nach dem Motto: Für Jung und Alt, findet eure perfekt passenden Dessous.

LOS GEHT'S UM 18:00 UHR, DIE VERANSTALTUNG STARTET UM 18:30 UHR.

Für **39 € pro Person** sind Willkommensgetränk, Flying Buffet, Haussekt und die Dessousshow bereits inklusive.
Also: Schnappt euch eure Lieblingsmenschen, macht euch einen schönen Abend und lasst euch im Reuschwald verwöhnen!

Wir freuen uns auf einen tollen Abend mit euch!
Eure Reuschwald Mädels

6. MÄRZ 2027
EINLASS AB 18:00 UHR | BEGINN 18:30 UHR
39 € PRO PERSON
RESERVIERUNG ERFORDERLICH: RESERVIERUNG@REUSCHWALD.DE
NUR FÜR FRAUEN – MÄNNER MÜSSEN AN DIESEM ABEND LEIDER DRAUSSEN BLEIBEN.

FÜNF JAHRE RESTAURANT REUSCHWALD – EINE GESCHICHTE, DIE WEITERGEHT

SEIT 5 JAHREN MIT HERZ DABEI

Fünf Jahre Restaurant Reuschwald – seit der Eröffnung im Jahr 2020 hat sich einiges getan. Aus den ersten Jahren voller neuer Erfahrungen, Herausforderungen und Veränderungen ist ein **vielseitiger gastronomischer Ort** in Nabern entstanden.

Der Reuschwald zeigt sich dabei je nach Jahreszeit von einer anderen Seite: Im Sommer lädt der **Biergarten zum Verweilen** ein, während in den Wintermonaten das **Restaurant** im Mittelpunkt steht. In den Sommermonaten bietet das Restaurant zudem Raum für besondere Anlässe wie Hochzeiten, Familienfeiern oder Geburtstage.

Gerade die vergangenen Jahre haben gezeigt, wie wichtig es ist, offen für Veränderungen zu bleiben. Abläufe wurden weiterentwickelt, Ideen ausprobiert und Konzepte immer wieder angepasst. Nicht alles war von Anfang an vorhersehbar – vieles hat sich erst mit der Zeit entwickelt.
Heute steht der Reuschwald für regionale Küche, Gastfreundschaft und einen Ort, an dem unterschiedliche Anlässe ihren Platz finden. Auch der Bereich der Hochzeiten und Feiern soll künftig eine noch größere Rolle spielen und weiterentwickelt werden.
Fünf Jahre sind somit ein schöner Anlass, einmal innezuhalten und auf das zurückzublicken, was entstanden ist. Gleichzeitig gibt es noch viele Ideen für die Zukunft.
Der Reuschwald wird also auch in den kommenden Jahren in Bewegung bleiben.







HOFLÄDLE GÖLZ

Hoflädle
Familie Gölz

Inmitten von Streuobstwiesen und die Schwäbische Alb zum Greifen nah – so liegt unser Hof ein wenig außerhalb von Nabern.

In unserem Hofladen findet ihr viele selbst gemachte Leckereien sowie regionale Spezialitäten. Dazu zählen verschiedene Brotsorten, Weckle sowie süße Backwaren, Rohmilch, Hofkäse aus der eigenen Milch, Nudeln, Fruchtaufstriche, Kartoffeln, Apfelsaft aus Streuobst, Dosenwurst, Obst und Gemüse der Saison, Linsen, eingelegte Spezialitäten, Honig, Destillate und Liköre, Molkereiprodukte, Mehlsortiment, Antipasti, Öle und Essig, Hofeis und vieles mehr.

Außerdem bieten eine kleine Café-Ecke und die Terrasse vor dem Hofladen eine gute Gelegenheit, unsere Backwaren bei einer Tasse Kaffee oder Tee zu genießen und mit Blick auf den Albtrauf den Alltag zu vergessen.

Im Stall leben unsere Kühe, die täglich für frische Milch sorgen. Außerdem werden sie im Sommer mit frischem Gras und Klee gefüttert, was ihr sogar schmecken könnt. Denn unser Hofkäse aus der eigenen Milch ist dadurch besonders würzig.





ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN:
DI 17.30 - 18.30 UHR
FR 9 - 12 UHR UND 14.30 - 18 UHR
SA 8 - 14 UHR

Außerdem:
samstags von 8 - 13 Uhr
auf dem Wochenmarkt in Kirchheim

Selbstbedienungshäusle an der Hofeinfahrt 24/7 geöffnet

Kontakt:
Stefan und Marion Gölz GbR
Ob dem Traubenweg 1
73230 Kirchheim-Nabern
Tel: 0 70 21 - 98 20 91
info@hoflaedle-goelz.de
www.hoflaedle-goelz.de

Wusstet ihr übrigens schon, dass in der hofeigenen Backstube jede Brezel noch von Hand geschwungen und jeder Brotlaib einzeln geformt wird?
Auch die süßen Stückle und Kuchen backen wir selbst - nach Rezepten aus Omas Zeit, nur mit natürlichen Zutaten und Mehl aus Getreide der Region.

GEMEINSAM HOFFNUNG SCHENKEN FÜR KREBSKRANKE KINDER



Soziales Engagement gehört für das Restaurant Reuschwald untrennbar zur Verantwortung gegenüber der Region. Aus diesem Grund durfte das Restaurant den **Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen e. V.** mit einer Spende in Höhe von **3.000 Euro** unterstützen.

Der Förderverein begleitet Familien mit krebskranken Kindern in einer der schwierigsten Zeiten ihres Lebens. Mit den Spendengeldern werden unter anderem Elternhäuser in unmittelbarer Nähe der Kinderklinik finanziert, damit Familien während der Behandlung bei ihren Kindern sein können. Darüber hinaus unterstützt der Verein psychosoziale Betreuung, Kunst- und Musiktherapien, Bewegungsangebote sowie verschiedene Forschungsprojekte, die die Behandlung und Heilungschancen krebskranker Kinder weiter verbessern sollen. Viele dieser wichtigen Angebote wären ohne Spenden nicht möglich.

Die Spende verstehen wir nicht als einmalige Aktion, sondern als Ausdruck unserer Verbundenheit mit der Region. Unser besonderer Dank gilt unseren Gästen, denn mit jedem Besuch tragt auch ihr dazu bei, dass wir solche Projekte unterstützen können.

Wer die wichtige Arbeit des Fördervereins darüber hinaus unterstützen möchte, hat dazu auch direkt bei uns die Möglichkeit: Sowohl im Restaurant als auch im Biergarten steht eine Spendenkasse bereit. Jeder eingeworfene Euro kommt zu 100 % dem Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen e. V. zugute. Gemeinsam können wir dazu beitragen, betroffenen Kindern und ihren Familien in einer schwierigen Zeit Hoffnung, Unterstützung und ein Stück Normalität zu schenken.

Restaurant Reuschwald | Simmereswasen 1 | 73230 Kirchheim unter Teck **Okt | 2026**

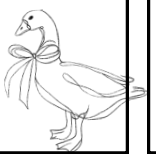
VERANSTALTUNGEN 26/27

O´ZAPFT ISCH

Brauhaus Buffet
31. Oktober 2026

DINE AND DANCE

Spanische Nacht
07. November 2026

GANSESSEN

4-Gang Menü
21. November 2026

SCHLEMMEN UND FEIERN
Buffet
28. November 2026

SCHLEMMEN UND FEIERN
Buffet
05. Dezember 2026

WEIHNACHTSBUFFET
Festlich, genüsslich
19. Dezember 2026

PFEFFERLE UND ZIPPERLE
3-Gang Menü mit Comedy
09. Januar 2027

WILD MENÜ
4-Gang Menü
16. Januar 2027

SCHNITZEL PARTY

Schnitzel Buffet
30. Januar 2027

DINE AND DANCE

Italien Night
13. Februar 2027

WEINPROBE
mit Tomasso, 4-Gang Menü
27. Februar 2027

LADIES NIGHT

Flying Buffet
06. März 2027

MAULTASCHEN PARTY
Maultaschen Buffet
13. März 2027

ANGRILLEN
mit Buffet, wir eröffnen die Grillsaison
20. März 2027

Weitere Infos & Reservierung auf unserer Homepage – bleibt gespannt, wir freuen uns schon jetzt auf euch!

ROMANTISCH | EXKLUSIV | UNVERGESSLICH

HEIRATEN

im Reuschwald



Anfragen gerne per E-Mail an
reservierung@reuschwald.de

DEINE FEIER IM REUSCHWALD



EVENTS, FEIERN & CATERING

GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN, GEBURTSTAGSFEIERN, WEIHNACHTSFEIERN, TRAUERFEIERN, KONFIRMATIONEN, TAUFEN, KOMMUNIONEN UND VIELES MEHR

Das Reuschwald Restaurant hat zu jeder Jahreszeit seinen ganz eigenen Charakter. Während im Sommer **Veranstaltungen und gesellige Stunden im Biergarten** das Bild prägen, steht in den kühleren Monaten vor allem der **Restaurantbetrieb** im Mittelpunkt.

Von Ende Oktober bis Ende April genießen Gäste regionale und saisonale Küche in gemütlicher Atmosphäre. Gleichzeitig bietet das Reuschwald auch in dieser Zeit den passenden Rahmen für **geschlossene Gesellschaften, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Trauerfeiern, Konfirmationen, Taufen, Kommunionen und andere besondere Anlässe.**

Im Sommer wird das Reuschwald zur perfekten **Location für Hochzeiten** und besondere Feiern. Von der Kulinarik über die Getränke bis hin zum Aufbau – das Team bietet einen **Full-Service** rund um euren großen Tag.

So verbindet das Reuschwald ganzjährig Genuss, Gastlichkeit und besondere Momente – ob bei einem entspannten Restaurantbesuch oder einer individuell geplanten Feier.



PARTYPAKETE ZUM ABHOLEN (AB 15 PERSONEN)

MENÜ 1

Schwäbischer Kartoffelsalat & bunter Blattsalat mit Hausdressing

***

Pfeffer-Spießbraten vom Landschwein
mit Spätzle & Bratensoße

15,90 EUR p. P.

MENÜ 2

Schwäbischer Kartoffelsalat & bunter Blattsalat mit Hausdressing

***

Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße
mit Kartoffelgratin & Spätzle

18,90 EUR p. P.

MENÜ 3

Coleslaw & bunter Blattsalat mit Hausdressing

***

Pulled-Pork-Burger zum Selberbauen
mit Fladenbrot & BBQ-Sauce

15,90EUR p. P.

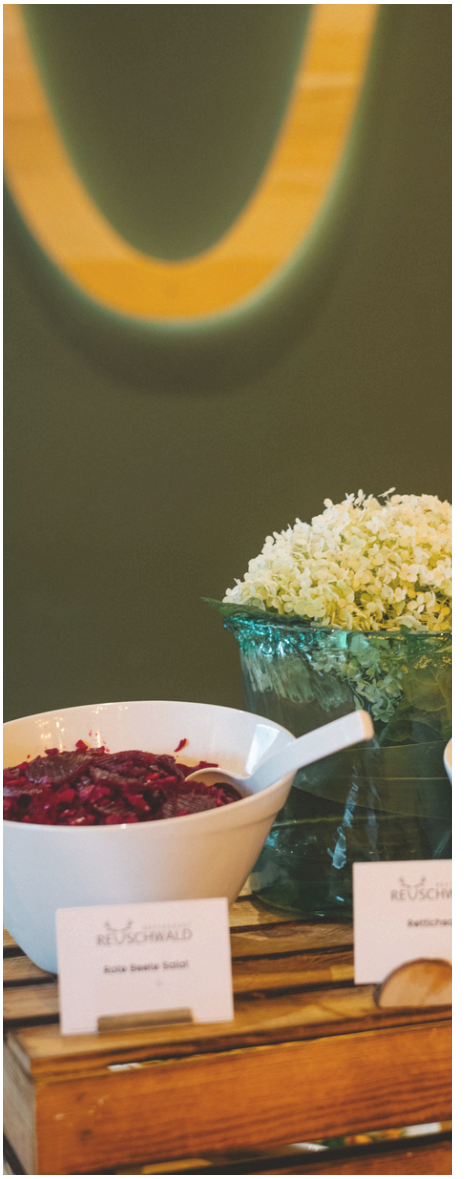
MENÜ 4

2erlei Rohkostsalate & bunter Blattsalat mit Hausdressing

***

Käsespätzle mit Schmorzwiebeln

15,90EUR p. P.



Ist bei unseren Angeboten nicht das Richtige für Sie dabei? Fragen Sie uns gerne nach einer Alternative.

VORFREUDE AUF DEN FRÜHLING: DER BIERGARTEN ÖFFNET WIEDER

REUSCHWALD GARTEN

AUCH WENN DER WINTER GERADE ERST VOR DER TÜR STEHT, LOHNT SICH SCHON JETZT EIN BLICK AUF DIE WÄRMERE JAHRESZEIT:
AM **25. APRIL 2027** HEISST DER REUSCHWALDGARTEN WIEDER SEINE GÄSTE WILLKOMMEN.

Nach der Winterpause heißt es dann wieder: raus ins Grüne, Freunde treffen, gemütlich zusammensitzen und bei einem kühlen Getränk die ersten warmen Tage genießen. Der Biergarten im Reuschwald lädt auch in der neuen Saison wieder dazu ein, eine entspannte Zeit in geselliger Atmosphäre zu verbringen.

Bis dahin wünschen wir allen eine schöne Winterzeit und freuen uns schon jetzt auf den Saisonstart am **25. April 2027.**

WIR SEHEN UNS IM BIERGARTEN!









FREUDE SCHENKEN LEICHT GEMACHT!

MIT EINEM **GUTSCHEIN** FÜR UNSER RESTAURANT ODER EINEM GUTSCHEIN FÜR EINES UNSERER EVENTS SCHENKEN SIE GENUSS UND GEMEINSAME ZEIT.

Ob zum Geburtstag, zu Weihnachten, zum Jubiläum oder einfach als kleine Aufmerksamkeit – ein Gutschein ist immer eine schöne Idee.

3 LÖWEN FÜR DEN REUSCHWALD

REGIONAL. SAISONAL. MIT LIEBE GEKOCHT.

Wir freuen uns ganz besonders über unsere Auszeichnung mit 3 Löwen von „Schmeck den Süden“ – der höchsten Auszeichnung für „Schmeck den Süden“-Gastronomen in Baden-Württemberg.

Doch was steckt eigentlich dahinter?
„Schmeck den Süden“ steht für regionale Produkte, Qualität und echten Genuss aus Baden-Württemberg. Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe werden nach festen Kriterien geprüft und regelmäßig kontrolliert.
3 Löwen bedeuten: Mindestens 90 % unseres Angebots stammen aus regionalen Produkten. Darüber hinaus erfüllen wir weitere Qualitätskriterien, unter anderem als „Haus der Baden-Württemberger Weine“ und mit der Service Qualität Deutschland.
Für uns ist diese Auszeichnung eine wunderbare Bestätigung unserer Philosophie:
Wir möchten wissen, woher unsere Produkte kommen, setzen bewusst auf Erzeugnisse aus unserer Region und verwandeln sie mit viel Liebe in ehrlichen, saisonalen Genuss.

Und das Beste: Unser Reuschwald ist auch im Schlemmerblock von „Schmeck den Süden“ dabei!
Damit könnt ihr unsere regionale Küche nicht nur entdecken, sondern euch auch über einen besonderen Genussvorteil freuen. Also Schlemmerblock einpacken, vorbeikommen und unsere Küche selbst erleben!

Darauf sind wir stolz – und ganz besonders darauf, euch damit ein Stück Baden-Württemberg auf den Teller zu bringen.
Kommt vorbei, nehmt Platz und schmeckt selbst, was Baden-Württemberg zu bieten hat.

Wir freuen uns auf euch!



KEIN BOCK AUF BÜRO?
DEINE AUSBILDUNG BEI UNS!

WIR HÄTTEN DA WAS FÜR DICH!

Du willst eine Ausbildung, bei der du wirklich etwas erlebt? Du hast keine Lust, jeden Tag von 8 bis 17 Uhr am Schreibtisch zu sitzen? **Dann komm zu uns in den Reuschwald!**

IM RESTAURANT REUSCHWALD BILDEN WIR IN ZWEI SPANNENDEN BERUFEN AUS:

KOCH/KÖCHIN
&
FACHMANN/FACHFRAU FÜR RESTAURANT- UND VERANSTALTUNGS-GASTRONOMIE

Und das Beste:
Bei uns wird es garantiert nicht langweilig!
Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier, großes Event, Catering, À-la-carte-Geschäft oder ein Arbeitstag im Biergarten – bei uns ist immer etwas los. Du bist mittendrin, lernst jeden Tag etwas Neues und kannst von Anfang an mit anpacken.

BEWERB DICH JETZT!
BEWERBUNG@REUSCHWALD.DE

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

Eigentlich gar nicht so viel:
Motivation, gute Laune, Teamgeist und Lust auf Menschen.

Du bist zuverlässig, freundlich und hast Lust, etwas Neues zu lernen? Dann passt das schon mal ziemlich gut zu uns!

Welchen Schulabschluss du hast, ist für uns nicht das Entscheidende. Wir suchen Menschen, die zu uns passen, mit anpacken und Lust haben, gemeinsam etwas zu rocken.

UND WAS BEKOMMST DU DAFÜR?

Ein Team, das dich unterstützt.
Abwechslungsreiche Aufgaben.
Faire Bedingungen.
Viel praktische Erfahrung.

Und das Beste: Wenn wir merken, dass wir richtig gut zusammenpassen, stehen deine Chancen sehr gut, auch nach der Ausbildung bei uns zu bleiben.

KOMM INS TEAM – UND ROCK DEINE AUSBILDUNG!

ALSO – WORAUF WARTEST DU?

Wenn du Lust auf einen Job mit Action, Menschen, gutem Essen und einem richtig guten Team hast, dann bist du bei uns genau richtig.
Komm vorbei, lerne uns kennen und schau dir einfach mal an, was wir so machen.



DEINE WERBUNG IM BIERGARTEN?

Ob Stellenanzeige oder Unternehmenswerbung – präsentiere dich auf unserer Leinwand mitten im Biergarten. Perfekt, um regional sichtbar zu werden!

Die Vorteile im Überblick:

- Tägliche Sichtbarkeit bei einem breiten Publikum
- Hohe Aufmerksamkeit durch große LED-Leinwand
- Hochfrequentiert, sympathisch und mitten in einer einzigartigen Sommeratmosphäre
- Ideal für Werbung, Aktionen oder Stellenanzeigen

Sicher dir jetzt deinen Werbeplatz!

Kontaktiere uns einfach unter:
reservierung@reuschwald.de



Immer auf dem Laufenden bleiben:

Homepage

Reuschwald Blättle

Instagram

IMPRESSUM

Herausgeber:
Reuschwald GmbH
Simmereswasen 1
73230 Kirchheim unter Teck
reservierung@reuschwald.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Rainer Heilemann & Lisa Rothfuß

Gestaltet:
Verena Fröse