



HOTEL ★★ RESTAURANT

# REICHSDADLER

SEIT 1906

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GENIESSEN

## TO-GO-SPEISEKARTE 2026

Unsere Speisen erhalten Sie ohne weiteren Hinweis in biologisch-abbaubaren Zuckerrohr-Menüboxen. Bevorzugen Sie die Ausgabe Ihrer Speisen in Mehrwegbehältern, geben Sie uns bei der Bestellung einen kurzen Hinweis. Sie erhalten gegen ein Pfand von 5 EUR je Behälter die Gerichte in Mehrwegboxen, die wir bei Rückgabe wieder erstatten.

### VORSPEISEN

**Badische Supp'** | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkerneinlage und Eierstich | 8 €

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis** | Kokos-Curryschaum, Kräutercroutons, Gartenkresse und steirischem Kürbiskernöl | 8 €

**Knusprig geröstetes Weißbrot** mit aromatischer Knoblauchbutter und feinen Kräutern | 6 €

**bunter Beilagensalat** mit frischen Salaten der Saison | 6,50 €

**Feldsalat mit geröstetem Speck**

dazu Zwiebeln und Croutons | Balsamico-Vinaigrette | 9 €

### FÜR DIE KLEINEN UND MITTELGROßen

**Kids Burger** | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 11 €

**Hausgemachte Knusper-Nuggets** mit Steakhaus Pommes Frites | 10 €

**Rahmlendle vom Schwein** mit hausgemachten Spätzle | 13 €

**Mäxle** | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 11 €

Portion **Steakhaus Pommes Frites** oder **Kroketten** | 5 €

Portion **Spätzle** mit Rahmsauce | 5 €

### FISCHGERICHTE

**Gebratenes Lachsfilet** | buntes Grillgemüse & Kirschtomaten dazu Butterkartoffeln | 26 €

**Tagliatelle mit gebratenen Lachsstreifen** in feiner Sahnesoße mit Kräutertomaten und Parmesanflocken | 19 €

### GRÜNE UND LEICHE KÜCHE

**Wintersalat Reichsadler** | Bunte Blattsalate und Feldsalat mariniert in Kürbiskernöl-Dressing, karamellisierte Birnenspalten, Ziegenkäse, geröstete Walnüsse und Granatapfelkerne | 18 €

Vegi

**Knödel Dreierlei** | Spinatknödel, Rote-Beete-Knödel und Käseknoedel mit Parmesan und Schnittlauch und Nussbutter | 17,50 €

**Honig Hähnchen** | Hähnchenbruststreifen in Honig marinert auf Blattsalat in Orangen-Granatapfeldressing, Karottenstreifen, Apfel-Mango-Chutney und Ofenbaguette | 18 €

**Buffalo-Salatteller** | Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Speckwürfel und Zwiebeln, hausgemachte Sauce Hollandaise dazu ein unter Salatteller | 19 €

Vegi

**Grünkern-Teller** | Kräuter-Bergkäse-Grünkernküchle, Grünkernsalat, Salatbouquet, dazu Kräuterquark-Dip | 17 €



HOTEL ★★ RESTAURANT

# REICHSDALER

SEIT 1906

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GENIESSEN

## AUS DEM OFEN UND AUS DER PFANNE

**Odenwälder Hirschgulasch** mit gebratenen Champignons,  
dazu Wildpreiselbeeren und hausgemachte Spätzle | 26 €

**Odenwälder Sauerbraten** mit Birnenspalten und Sauerkirschen, dazu Kartoffelknödel | 24 €

**Knusprig gebratene Gänsebrust** | mit feiner Gänsesauce  
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Semmelknödel | 28 €

**Knusprig gebratene Gänsekeule** | mit feiner Gänsesauce  
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut und Kartoffelklöße | 25 €

**Rahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“** | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 22 €

**Putensteak Hawaii** | Gegrilltes Putensteak mit gebratener Ananas serviert mit einer fruchtigen Curry-Soße, dazu Kroketten | 19,50 €

**Grillteller „Reichsadler“** | Rinderfilet | Schweinefilet | gebratener Bacon  
gebratene Champignons, Pfeffer-Cognac-Rahm und Bratkartoffeln | 28,50 €

## UNSERE BURGER

**Reichsadler Gourmet Burger XL** | 180 g Rindfleisch-Patty, geschmolzener Cheddar Käse Blattsalat, Tomate, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln, knuspriger Bacon  
hausgemachte Burger-Sauce im gerösteten Burger Bun mit Steakhaus Pommes | 17,50 €

**„The Naked One“** 180 g Rindfleisch-Patty ohne Burger Bun – im Odenwald „Weckle“ genannt  
geschmolzener Cheddar Käse, Blattsalat, Tomate, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln, knuspriger Bacon, hausgemachte Burger-Sauce | Steakhaus Pommes | 16 €

**KROSSEN Avocado-Chicken-Burger** | gegrillte Putenbrust in Cornflakes-Panade  
Teriyaki-Sauce, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln | Steakhaus Pommes Frites | 17 €

**Odenwald Burger Vegetarisch** | Grünkern-Küchle auf Blattsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Avocado, hausgemachte Burgersauce | Steakhaus Pommes Frites | 16 €

## SCHNITZEL GEHT IMMER

**Jägerschnitzel** | Paniertes Schweineschnitzel an Champignonrahm, gebratener Bacon dazu hausgemachte Spätzle | 18 €

**Alte Liebe** | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Steakhaus Pommes Frites | 23 €

**Cordon Bleu traditionell** vom Schwein gefüllt mit Goudakäse und gekochtem Schinken  
dazu Pfannengemüse | Steakhaus Pommes | 22 €

## DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RIND AUS SÜDAMERIKA

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** | 250 g vom argentinischen grain-fed Angus Rinderrücken an Rotweinjus, medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle | 29 €

**Rumpsteak „Küchenmeister“** | 250 g vom argentinischen grain-fed Angus Rinderrücken, medium gebraten | Kräuterbutter, gebratenen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 30 €

**Rinderfilet MADAGASKAR** | 200 g Rinderfilet rosa gebraten vom argentinischen Rind in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce | gebratene Speckbohnen | Bratkartoffeln | 38 €