



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHsadLER

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, Grünkernerinlage 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 LEICHTE KÜCHE

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

Vegi

Vegi

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

Honig Hähnchen | Hähnchenbruststreifen in Honig mariniert 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 bunter Salatteller | 19 €

Vegi

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



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

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 €

Rahmgeschnetztes „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 €

KROSSER 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 €