



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GENIESSEN

SPEISEKARTE

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,
karamellierte Birnenspalten, Ziegenkäse, geröstete Walnüsse und Granatapfelkerne | 18 €

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 €

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 €

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 hausgemachten 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 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. GENIESSEN

KALTE KÜCHE nur abends

Odenwälder Wurstsalat | gemischte Brotauswahl | 12 €

Straßburger Wurstsalat | mit Käse | gemischte Brotauswahl | 13 €

NOCH EINE KLEINE SÜNDE?

Creme Brulée | Himbeeren | Tupfer Sahne | 7 €

Süßmäuler's Liebling | Lauwarmer Schokoladenkuchen, Kugel Vanilleeis
Beerenfrüchte und Sahne | 10,50 €

Apfel-Pancakes gedünsteten Apfelstücken und Zimt, Vanillesauce und Sahne | 8 €

Heiße Liebe | Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 9 €

Bailey's Eisbecher | Vanilleeis und Schokoladeneis mit Baileys Haselnusslikör
Sahne und Krokant | 9 €

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Walnuss | 6 €