



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

VORNEWEG

Flädlesuppe | Rinderkraftbrühe mit gebackenen Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch | 7 €

Sommerliche Gurkenkaltschale | mit gebratener Garnele
verfeinert mit frischen Gartenkräutern, Limette Joghurt und Croutons | 8 €

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

Norwegischer Räucherlachs | hausgemachte Kartoffelrösti | Kräuterquark | 13 €

Hausgemachtes Aioli & Knusper-Baguette | 5 €

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 €

GRÜNE UND LEICHTE KÜCHE

Vegan **Pikantes Linsen-Mango-Curry** | Linsen | Mango | Paprika | Zucchini | Champignons |
Basmatireis | vegane Variante | 16 € mit Hähnchenbrust | 18 €

Honig Hähnchen | Hähnchenbruststreifen in Honig mariniert auf Blattsalat in Orangen-
Granatapfeldressing | Karottenstreifen | Apfel-Mango-Chutney | Ofenbaguette | 18 €

Ziegenpeter | Honigmarinierter Ziegenkäse gebacken | auf Blattsalat in Granatapfeldressing,
Avocado, geröstete Pinienkerne | Apfel-Mango-Chutney & Baguette | 18 €

Vegan **Salatteller Falafel** | Blattsalat | Falafel | Gurke | Karottenstreifen
Avocado | Balsamico-Hausdressing | 16 €

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons und Speck
Basilikumkräuterbutter mit buntem Salat | 19 €

Wald & Wiesen-Salatteller | Blattsalate mit heiß servierten, knusprig frittierten Champignons
und Aioli zum Dippen | 17 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

VOM FISCH

Lachsfilet in Butter gebraten | buntes Grillgemüse mit Cherry-Tomaten
Kartoffelrösti | 25 €

ODENWÄLDER KÜCHE

Vegi

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

Odenwald Lendchen | Schweinelenden-Medaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener
Speck, Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Engel-Dunkelbiersauce | 24 €

VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Putensteak Hawaii | Gegrilltes Putensteak mit gebratener Ananas serviert mit einer
fruchtigen Curry-Soße, dazu Kroketten | 19,80 €

Chilli-Pfirsich-Hühnchen | gegrillte Hähnchenbrust an lauwarmem Chilli-Pfirsich-Salat
dazu Kroketten | 19 €

Rahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce
mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 23 €

DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RUMPSTEAKS 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 €

Pepper & Rump | 250 g vom argentinischen grain-fed Angus Rinderrücken | Pfeffer-Cognac-
Rahm | gebratene Speckböhnchen | Steakhaus Pommes Frites | 31 €

Rinderfilet auf BBQ-Melone | 180 g Rinderfilet vom argentinischen Rind auf gegrillter
Wassermelone mit hausgemachter Basilikum-Kräuterbutter und Bratkartoffeln | 34 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

UNSER BURGER

Reichsadler Gourmet Burger XL | 180 g Rindfleisch-Patty | geschmolzener Cheddar Käse
Pflücksalat | Tomate | Spiegelei | eingelegte rote Zwiebeln | knuspriger Bacon
hausgemachte Burger-Sauce im gerösteten Burger Bun | 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

Alte Liebe | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | dazu Steakhaus Pommes Frites | 24 €

Cordon Deluxe gefüllt mit Bergkäse und Serrano-Schinken | vom Schwein
dazu Pfannengemüse | Steakhaus Pommes | 22 €

Schnitzel scharf geschnitzt! | Schweineschnitzel in feurig, pffiffiger Paprikarahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle | 19 €

KALTE KÜCHE NUR ABENDS

Odenwälder Wurstsalat | gemischte Brotauswahl | 12,50 €

Straßburger Wurstsalat | mit Käse | gemischte Brotauswahl | 13,90 €

SÜßER SCHLUSS

Crème Brûlée | Himbeeren | Tupfer Sahne | 7 €

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

Heiße Liebe | Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 8,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

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