



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

TO-GO-SPEISEKARTE MAI 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 €

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 €



Spargelcremesuppe mit Spargelstücken
Sahnehäubchen | frischer Schnittlauch | 8,00 EUR

Spargeltoast mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse
überbacken | 19 EUR

Portion **Frischer Stangenspargel** rund 250 Gramm
wahlweise mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter - dazu

Butterkartoffeln | 24 €

Butterkartoffeln
dazu roher und gekochter Schinken | 27 €

Kräuterpfannkuchen | 27 €

Kalbschnitzel | 33 €

Lachssteak | 33 €

Rinderflet | 39 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

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

Fischteller „Müllerin“ | Lachs- und Zanderfilet in Butter geraten, mit Marktgemüse & Kirschtomaten dazu Butterkartoffeln | 27 €

GRÜNE UND LEICHTE KÜCHE

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

AUS DEM OFEN UND AUS DER PFANNE

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

Odenwald-Teller

Schweinelendenmedaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener Speck, Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Dunkelbiersauce / 23 €

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 Burger-Sauce | 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 €

KALTE KÜCHE nur abends

- Odenwälder Wurstsalat** | gemischte Brotauswahl | 12 €
- Straßburger Wurstsalat** | mit Käse | gemischte Brotauswahl | 13 €