



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSDADLER

SEIT 1906

TO-GO-SPEISEKARTE DEZEMBER 2025

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 | 7,90 €

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis | Kokos-Curryschaum, Kräutercroutons, Gartenkresse und steirischem Kürbiskernöl | 8,50 €

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

Feldsalat mit geröstetem Speck | Zwiebeln und Croutons | Balsamico-Vinaigrette | 8,50 €

GRÜNE UND LEICHE KÜCHE

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

Vegi **Knödel Dreierlei** | Spinatknödel, Rote-Beete-Knödel und Käseknoedel mit Parmesan und Schnittlauch und Nussbutter | 16,50 €

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

Buffalo-Salatteller | Schweinerückensteak | gebratene Champignons, Speckwürfel und Zwiebeln, hausgemachte Sauce Hollandaise | bunter Salat | 19 €

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

AUS DEM OFEN

Knusprig gebratene Gänsebrust feine Gänsebrust | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel | 28,50 €

Zart geschmorte Gänsekeule feine Gänsebrust | Apfelrotkraut | Semmelknödel | 27,50 €

Entenbraten | Apfelrotkraut | Kartoffelknödel | 26 €

1 Paar Wildschweinbratwürste an Apfelrotkraut dazu Kartoffelbrei | 14,50 €

Odenwälder Hirschgulasch | Preiselbeeren | Champignons Hausgemachte Spätzle | 26 €

Odenwälder Hirschbraten aus der Mörschenhardter Jagd an Preiselbeer-Rahmsauce dazu Kartoffelknödel | 27,50 €

VOM FISCH

Duo vom Fisch mit Lachsfilet und Rotbarschfilet gebraten | buntes Grillgemüse mit Cherry-Tomaten | Butterkartoffeln | 27 €

Tagliatelle mit gebratenen Lachsstreifen in feiner Sahnesoße mit Kräutertomaten und Parmesanflocken | 19,50 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSDADLER

SEIT 1906

BURGER

Reichsadler Gourmet Burger XL | 200 g Rindfleisch-Patty | geschmolzener Cheddar Käse
Pflücksalat | Tomate | Spiegelei | Röstzwiebeln | knuspriger Bacon, hausgemachte
Burger-Sauce im gerösteten Burger Bun | Steakhaus Pommes Frites | 17,50 €

Odenwald Burger Vegetarisch | Grünkern-Küchle auf Pflücksalat, mit Tomate, Zwiebel,
Avocado und hausgemachter Burgersauce, Steakhaus Pommes Frites | 16 €

SCHNITZEL GEHT IMMER

Cordon Bleu traditionell | vom Schwein gefüllt mit Schweizer Käse und gekochtem Schinken
Pfannengemüse | Steakhaus Pommes | 23 €

Alte Liebe | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | dazu Steakhaus Pommes Frites | 23,50 €

Paprikarahmschnitzel | Schweineschnitzel in pfiffiger Paprikarahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle | 18 €

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

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

Grillteller „Reichsadler“ | Rinderfilet | Schweinefilet | gebratener Bacon
gebratene Champignons, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 28,50 €

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 Rumpsteak an Rotweinjus,
medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 29 €

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

SÜSSER SCHLUSS

Creme Brûlée | Himbeeren | Tupfer Sahne | 7 €