



Spargelzeit

köstliche Spargelküche

Mit feldfrischem Stangenspargel aus Hockenheim



**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 €

**Rinderfiet** | 39 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

**Badische Supp'** | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkernerinlage 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 €

### 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

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

**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 €

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



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## 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 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## KALTE KÜCHE nur abends

**Odenwälder Wurstsalat** | gemischte Brotauswahl | 12 €

**Straßburger Wurstsalat** | mit Käse | gemischte Brotauswahl | 13 €

## NOCH EINE KLEINE SÜNDE?

**Crème 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 €