



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906



WILD.KÜCHE im Herbst Leckeres aus unseren Wäldern

Odenwälder Hirschgulasch mit gebratenen Champignons an Merlot-Wildsauce, Wildpreiselbeeren und Kartoffelknödel | 26 €



Portion frische Pfifferlinge mit Semmelknödel
in feiner Kräuter-Rahmsauce | 21 €

WILDBURGER „Reichsadler“ 200 g Gehacktes vom Odenwälder Wild mit Wildpreiselbeersauce, rote Zwiebeln, Tomate, Rosmarinkartoffeln | 17 €

Tellergericht: Ofen-HACKBRATEN mit deftiger Zwiebelsauce
dazu hausgemachte Spätzle | 12 €

EMPFEHLUNG ZUM ESSEN



RIESLING, BIO-Wein, Ortswein,
Weingut REINHARDT, Pfalz
2022 | Glas 0,2l 6,80 €



Für Biergenießer
Distelhäuser Landbier, naturtrüb
0,5l 5,20 €

VORNEWEG

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 und Zwiebeln | dazu Weißbrot 8,50 €

Hausgemachtes Aioli & Knusper-Baguette | 5 €



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 €

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 €

Buffalo-Salatteller | Schweinerückensteak | gebratene Champignons, Speckwürfel und
Zwiebeln, hausgemachte Sauce Hollandaise | bunter Salat | 18,50 €

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-Topf | Lendenmedaillon vom Schwein und Rind, Grünkernküchle,
gebratener Speck, Champignons und Sauce Hollandaise auf Dinkelbandnudeln
und Rahmsauce | 27 €

VOM GRILL & AUS DEM OFEN

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



HOTEL ★ ★ ★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

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

Grillteller „Reichsadler“ | Rinderfilet | Schweinefilet | gebratener Bacon
gebratene Champignons, Pfeffer-Cognac-Rahm und Bratkartoffeln | 28,50 €

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 €

Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen & Sauce Hollandaise

200 g Rinderfilet rosa gebraten vom argentinischen Rind, dazu Kroketten | 38 €

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 | 23 €

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

KALTE KÜCHE NUR ABENDS

Odenwälder Wurstsalat | gemischte Brotauswahl | 12,50 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906

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

SÜßER SCHLUSS

Schokoladen-Mousse mit Tupfer Sahne und Himbeeren | 5 €

Creme Brulée | 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 €

Walnusseis mit Eierlikör

Karamellsauce und Sahnetupfer | 8,50 €