



# REICHSADLER

SEIT 1906

## TO-GO Karte 2023

Abholzeiten: Mittags Di – Do & So von 12 bis 13:45 | Abends Mo – So von 17:30 bis 20:30

Ab 17.01. – MITTAGSTISCH IM RESTAURANT immer dienstags – donnerstags

Donnerstag = Schnitzeltag

## ANGEBOTE AUS DER REICHSADLER-KÜCHE IM FEBRUAR

**½ Hähnchen** mit Pommes frites | 10 €

**Heringstopf „Hausrauen Art“**

mit Zwiebeln und Speck, dazu reichen wir Bratkartoffeln | 11 €

**Odenwälder Wildschweinerücken-Medailon** mit gebratenen Champignons an Merlot-Rotweinsauce | Wildpreiselbeeren und Dauphinekartoffeln | 24 €

### FÜR DIE KLEINEN UND MITTELGROßEN

**Kids Burger** | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 9 €

**Vegi** **Vegetarisches Bergkäse-Grünkernküchle** mit Kartoffelkroketten | 8 €

**Knusper Nuggets** mit Steakhaus Pommes Frites | 8 €

**Mäxle** | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 9 €

**Moritz** | Schweinerückensteak mit Spätzle und Rahmsauce | 9 €

### VORNEWEG

**Badische Supp'** | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkerneinlage und Eierstich | 7 €

**Flädlesuppe** mit Pfannkuchenstreifen und Kräutern in Rinderkraftbrühe | 7 €

**Knusper-Baguette & Aioli** | 5 €

**bunter Beilagensalat** mit frischen Salaten | 5 €

**Vegi** **Feldsalat mit Honignüsse** und Granatapfel-Dressing | 7 €

### GRÜNE KÜCHE

**Vegi** **Ziegenpeter** | Honigmarinierter Ziegenkäse gebacken auf Blattsalat in Himbeerdressing, Avocado, geröstete Pinienkernen, Apfel-Mango-Chutney, dazu Ofenbaguette | 15 €

**El Classico** | Buffalo-Salatteller – gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons, Speckwürfel, Sauce Hollandaise an buntem Salat | 16 €

**Honig Hähnchen** | Hähnchenbruststreifen in Chili-Honig mariniert auf Blattsalaten in Himbeerdressing, Karottenstreifen, Klecks Apfel-Mango-Chutney und Ofenbaguette | 14 €

**Vegi** **Vegetarisches Domoda** – afrikanischer Kartoffel-Erdnusseintopf mit Basmati Reis | 13 €

### VOM FISCH

**Tagliatelle mit Lachs** | Lachswürfel in feiner Sahnesoße | Kräutertomaten | Parmesan | 16 €

**Zanderfilet** | mit buntem Grillgemüse | Butterkartoffeln | 23 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## VOM GRILL & AUS DEM OFEN

**African Chicken** | Hähnchenbrust in Orangen-Knoblauchmarinade mit Paprika, Zwiebeln, Reis | 16 €

**Putensteak „Florida“** | gebackene Banane & Ananas | Sauce Hollandaise | Kartoffelkroketten | 19 €

**Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“** | Spitzen vom Rind und Schwein  
in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 19 €

**Grillteller „Reichsadler“** | Lendenmedaillons vom Rind und Schwein im Speckmantel gebraten,  
gebratene Champignons, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 26 €

## DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RUMPSTEAKS AUS SÜDAMERIKA

### Pikanter Sauerbraten

in feiner Sauerbratensoße mit hausgemachten Spätzle | 15 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** | 250 g Rumpsteak an Rotweinjus,  
medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 25 €

**Pepper & Rump** | Rumpsteak 250 g im Pfeffer-Cognac-Rahm,  
mit gebratenen Speckböhnchen, dazu Steakhaus Pommes Frites | 27 €

**Rumpsteak „Küchenmeister“** 250 g Rumpsteak, medium gebraten  
mit Kräuterbutter, gebratenen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 27 €

**Rinderfilet an Sauce Hollandaise** - 250 g vom argentinischen Rinderfilet, medium gebraten  
mit buntem Grillgemüse, dazu Kartoffelplätzchen | 32 €

## ODENWÄLDER KÜCHE

**Odenwald Lendchen** | Schweinelenden-Medaillons vom Grill, Grünkernküchle, gebratener Speck,  
Dinkelbandnudeln mit Butterschmelz und Engel-Dunkelbiersauce | 20€

Vegi

**Grünkern-Teller** | Kräuter-Bergkäse-Grünkernküchle, Grünkernsalat, Salatbouquet,  
dazu Kräuterquark-Dip | 15€

**Odenwälder Hirschgulasch** mit gemischten Pilzen an Merlot-Wildsauce, Wildpreiselbeeren und  
Kartoffelknödel | 20 €

## BURGER

**Reichsadler Gourmet Burger XL** | 200 g Rinderhackfleisch, Salat, Tomate, Cheddar Käse,  
Spiegelei,  
Röstzwiebeln, Bacon, hausgemachte Burger-Sauce | Steakhaus Pommes im krossen Burger  
Bun | 16€

**Pulled Lachs-Teriyaki-Burger** | gebratener Lachs in hausgemachter Teriyaki-Marinade,  
Frischkäse, Pflücksalat, dazu Steakhaus Pommes | 15 €

**Odenwald Burger Vegetarisch** | Grünkern-Küchle auf Pflücksalat, mit Tomate, Zwiebel,  
Avocado und hausgemachter Burgersauce, dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes | 14 €

**„The Naked One“** | Rindfleischburger auf Salat ohne Burger Bun, dafür gebratenem Bacon,  
Röstzwiebeln, Tomate, Käse, Gurke, hausgemachte Burger-Sauce, Steakhaus Pommes | 14 €

## Schnitzel geht immer

**Zwiebelschnitzel** Schweineschnitzel in Zwiebelsauce mit Steakhaus Pommes Frites | 16 €

**Schnitzel bunt | Paprikarahmschnitzel** panierte Schweineschnitzel  
auf pffiffiger Paprikarahmsauce dazu hausgemachte Spätzle | 14 €

**Alte Liebe | Wiener vom Kalb** mit Preiselbeeren, dazu Steakhaus Pommes Frites | 21 €

**Cordon Bleu Especial** vom Schwein | gefüllt mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan  
mit Pfannengemüse und Kartoffelkroketten | 19 €