



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906



WINTERKÜCHE

MIT

GANS, ENTE & WILD

ab 11.11. - 26.12.2023

Pfifferlingrahmsuppe mit frischen Kräutern und Sahnetupfer | 8 €



Portion Frische Pfifferlinge mit Semmelknödel

in feiner Kräuterrahmsauce | 18 €

GUTES VON ENTE UND GANS

Knusprig gebratene ½ Ente

an Gänsesauce mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelknödel | 25 €

Zart geschmorte Gänsekeule mit

hausgemachtem Apfelrotkohl und Semmelknödel | 29 €

Knusprig gebratene Gänsebrust mit feiner Gänsesauce

an hausgemachtem Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel | 27 €

AUCH GERNE FÜR ZU HAUSE

Ganze Gans mit feiner Gänsesauce | hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
für 5-6 Personen 129 € zzgl. Bräter Pfand 20 EUR

- bitte mind. einen Tag vorher vorbestellen -

AUS DER WILD-KÜCHE

Odenwälder Hirschbraten „Fürsterin“ mit frischen Pfifferlingen, Wildpreiselbeeren
und feiner Burgundersauce, dazu Semmelknödel | 28 €

Odenwälder Hirschgulasch mit gebratenen Champignons an Merlot-Wildsauce,
Wildpreiselbeeren und Kartoffelknödel | 22 €

EMPFEHLUNG IM DEZEMBER

Odenwälder Sauerbraten | mit Kartoffelklößen an
fruchtig-säuerlicher Williams-Christ-Birne-Sauerkirschen-Sauce | 19 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906



VORNEWEG

Knusper-**Baguette** & hausgemachtes **Aioli** | 5 €

bunter Beilagensalat mit frischen Salaten | 5,50 €

Feldsalat mit Honignüssle | Granatapfelkerne an Balsamico-Vinaigrette | 8 €

Badische Supp' | Badische Grünkernsuppe mit Kräutermarkklößchen, Grünkerneinlage und Eierstich | 7,50 €

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosnussmilch, Sahnehäubchen, Kräutercroutons, Kresse und steirischem Kürbiskernöl | 7,50 €

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 €

Hausgemachte Knusper Nuggets mit Steakhaus Pommes Frites | 8 €

Hähnchenflügel mit Steakhaus Pommes Frites und Ketchup | 8 €

Mäxle | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 9 €

Moritz | Schweinerückensteak mit Spätzle und Rahmsauce | 9 €

ODENWÄLDER KÜCHE

Vegetarisch

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

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

GRÜNE KÜCHE

Vegi

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

Honig Hähnchen | Hähnchenbruststreifen in Honig mariniert auf Blattsalat in Himbeerdressing, Karottenstreifen | Klecks Apfel-Mango-Chutney und Ofenbaguette | 15 €

Vegan

Salatteller Falafel | Blattsalate mit leicht pikanten Falafel, Gurke, Karottenstreifen, Avocado und Hausdressing | 14 €

VOM FISCH

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

Lachs- und Zanderfilet in Butter gebraten mit buntem Grillgemüse | Butterkartoffeln | 25 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906



VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Vegan

Pikantes **Linsen-Mango-Curry** | Paprika | Zucchini | Champignons | Basmatireis | 13 €

African Chicken | Hähnchenbrust in Orangen-Knoblauchmarinade mit Paprika, Zwiebeln, dazu Basmatireis | 16 €

Putensteak an Curry-Ananas-Sauce | Basmatireis und Marktgemüse | 19 €

Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“ | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 20 €

Grillteller „Reichsadler“ | Lendenmedaillons vom Rind und Schwein im Speckmantel gebraten, gebratene Champignons, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 27 €

DAS BESTE VOM RIND – GRAIN FED RUMPSTEAKS AUS SÜDAMERIKA

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | 250 g Rumpsteak an Rotweinjus, medium gebraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle | 26 €

Pepper & Rump | Rumpsteak 250 g im Pfeffer-Cognac-Rahm, mit gebratenen Speckböhnchen, dazu Steakhaus Pommes Frites | 28 €

Rumpsteak „Küchenmeister“ 250 g Rumpsteak, medium gebraten mit Kräuterbutter, gebratenen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 28 €

UNSERE 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 €

KROSSER Chicken-Burger | 200g Putenbrust in Cornflake-Panade | Teriyaki-Sauce | Tomate Gurke | rote Zwiebeln | Süßkartoffel Pommes Frites | 15 €

Vegan

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

Schnitzel bunt | **Paprikarahmschnitzel** panierte Schweineschnitzel auf pfiffiger Paprikarahmsauce dazu hausgemachte Spätzle | 15 €

Cordon Bleu traditionell | vom Schwein gefüllt mit Schweizer Käse und gekochtem Schinken Pfannengemüse und Steakhaus Pommes | 17 €

Alte Liebe | **Wiener Schnitzel vom Kalb“**, dazu Steakhaus Pommes Frites | 21 €