



HOTEL ★★★ RESTAURANT

REICHSADLER

SEIT 1906



Wilde Zeiten

vom 28. Sep – 19. Okt 2019

Wechselnde Gerichte vom heimischen Wild

Wildcremesuppe „Hubertus“ mit Pilzen und Croutons	7 €
Ein Paar Wildschweinbratwürste mit Wirsing und Salzkartoffeln	11 €
Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen	14 €
Aus der Pfanne: Schupfnudel-Pilzpfanne mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Champignons, gebratenen Paprika und Zwiebeln	16 €

Bratengerichte vom Wild

Deftiger Wildgulasch vom Hirsch und Wildschwein mit frischen Champignons, Pfifferlingen und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle	16 €
Wildschweinbraten „Waidmanns Dank“ mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Rotkraut	18 €
Hirschbraten „Försterin“ mit frischen Steinpilzen und Preiselbeeren, dazu Kartoffelknödel	19 €

Kurzgebratenes vom Wild

Odenwälder Wildpfännchen mit Reh- und Wildschweinmedaillons vom Grill frischen Steinpilzen, Marktgemüse und Dauphine Kartoffeln	27 €
Odenwälder Hirschrückenmedaillons, rosa gebraten in feiner Burgundersauce mit Preiselbeerbirne, Karotten-Kürbis-Gemüse und Kroketten	28 €

Zu den Wildgerichten empfehlen wir

für Bierliebhaber: ein dunkles Engel Kellerbier vom Fass 0,3l 3,00 € | 0,5l 3,90 €

oder

für Weinfreunde: **Sauvage, Chateau Moyau, 2010, Südfrankreich**, trocken, kräftig 0,2l 5,80 €