



# Spargelzeit To-Go

## köstliche Spargelküche

Mit feldfrischem Stangenspargel aus Hockenheim



**Spargelcremesuppe mit Spargelstücken,**  
Sahnehäubchen | frischer Schnittlauch | 7,80 EUR

**Spargeltoast** mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse  
überbacken | 15,80 EUR

**Spargel-Erdbeer-Salat** mit grünem Spargel | Blattsalate  
Rucolasalat | Mozzarella | Balsamico-Erdbeer-Vinaigrette  
16,80 EUR

Portion **Frischer Stangenspargel** rund 250 Gramm  
mit Sauce Hollandaise - dazu

**Butterkartoffeln** | 21 EUR

**Butterkartoffeln und rohem Schinken** | 25 EUR

**Kräuterpfannkuchen** | 23 EUR

Frischer **Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise  
und **Kalbschnitzel** | 28 EUR

Frischer **Stangenspargel** mit Sauce Hollandaise  
und gebratenem **Lachssteak** | 28 EUR

Frischer Stangenspargel grün und weiß mit  
**argentinischem Rumpsteak**, 180 g, medium gebraten  
und Krokette | 33 EUR

Portion Hollandaise extra 4 EUR



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## AKTUELLE TO-GO-KARTE

Unsere Speisen erhalten Sie ohne weiteren Hinweis in biologisch-abbaubaren Zuckerrohr-Menüboxen. Bevorzugen Sie die Ausgabe Ihrer Speisen in Mehrwegbehältern, geben Sie uns bei der Bestellung einen kurzen Hinweis. Dann Sie gegen ein Pfand von 5 EUR je Behälter die Gerichte in Mehrwegboxen, die wir bei Rückgabe wieder erstatten.

### WECHSELNDE WILD- UND BRATENKÜCHE

**Odenwälder Hirschgulasch** mit gebratenen Champignons an Merlot-Wildsauce  
Wildpreiselbeeren und Kartoffelknödel | 23,80 €

**Odenwälder Wildschweinbraten** mit frischen Champignons, Wildpreiselbeeren  
und feiner Burgundersauce, dazu hausgemachte Spätzle | 27,80 €

**Odenwälder Sauerbraten** | mit Kartoffelklößen an  
fruchtig-säuerlicher Williams-Christ-Birne-Sauerkirschen-Sauce | 21,80 €

### VORSPEISEN

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

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

**Feldsalat mit geröstetem Speck und Zwiebeln** | Croutons in Balsamico-Vinaigrette  
mit Kürbiskernöl verfeinert | 8,00 €

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

**Schwäbische Flädlesuppe** | Kraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen | 7,50 €

### FÜR DIE KLEINEN UND MITTELGROßEN

**Kids Burger** | kleiner Rindfleischburger auf Salat | Tomate Käse und Gurke  
hausgemachter Burger-Sauce und Steakhaus Pommes | 9,50 €

Vegi

**Vegetarisches Bergkäse-Grünkernküchle** mit Krokettchen | 8,50 €

**Hausgemachte Knusper Nuggets** mit Steakhaus Pommes Frites | 8,50 €

**Rahmlendle vom Schwein** mit hausgemachten Spätzle | 11 €

**Mäxle** | Kinderschnitzel mit Steakhaus Pommes Frites | 9,50 €

**Moritz** | Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce | 9,50 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## 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 | 20,50 €

## GRÜNE UND LEICHTE KÜCHE

Vegi

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

**Honig Hähnchen** | Hähnchenbruststreifen in Honig mariniert auf Blattsalat in Orangen-Granatapfeldressing | Karottenstreifen | Apfel-Mango-Chutney | Ofenbaguette | 15 €

Vegan

**Salatteller Falafel** | Blattsalat | Falafel | Gurke | Karottenstreifen | Avocado | Balsamico-Hausdressing | 15 €

**Buffalo-Salatteller** | Schweinerückensteak | gebratene Champignons, Speckwürfel und Zwiebeln | Sauce Hollandaise | bunter Salat | 16 €

## VOM GRILL & AUS DEM OFEN

Vegan

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

**African Chicken** | Hähnchenbrust in Orangen-Knoblauchmarinade mit Paprika, Zwiebeln, dazu Basmatireis | 15,50 €

**Putensteak an Curry-Ananas-Sauce** | Basmatireis und Marktgemüse | 18,50 €

**Rahmgeschnetztes „Zürcher Art“** | Spitzen vom Rind und Schwein in Weißwein-Rahmsauce mit Zwiebeln und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle | 20,50 €

**Grillteller „Reichsadler“** | Rinderfilet | Schweinefilet | gebratener Bacon | gebratene Champignons, Pfeffersauce und Bratkartoffeln | 26 €

## 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 €

**Surf'n Turf** – 200 g vom argentinischen Rinderfilet medium gebraten | Garnelen in Butter gebraten | Sauce Hollandaise | Grillgemüse | Steakhaus Pommes | 33 €



HOTEL ★★★ RESTAURANT

# REICHSADLER

SEIT 1906

## 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 Cornflakes-Panade | Teriyaki-Sauce | Tomate | Gurke | rote Zwiebeln | Süßkartoffel Pommes Frites | 15 €

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

Vegan

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

## VOM FISCH

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

**Fischteller** | Lachs- und Zanderfilet in Butter gebraten  
buntes Grillgemüse | Butterkartoffeln | 25 €

## SCHNITZEL GEHT IMMER

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Steakhaus Pommes Frites | 13,50 €

**Schnitzel bunt | Paprikarahmschnitzel** panierte Schweineschnitzel  
auf pfiffiger Paprikarahmsauce dazu hausgemachte Spätzle | 16 €

**Cordon Bleu traditionell** | vom Schwein gefüllt mit Schweizer Käse und gekochtem Schinken | Pfannengemüse | Steakhaus Pommes | 17,50 €

**Alte Liebe | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** | dazu Steakhaus Pommes Frites | 21 €

Portion Steakhaus Pommes Frites mit Ketchup oder Sauce | 4,50 €

Portion Kroketten mit Sauce | 4,50 €

Portion Spätzle mit Sauce | 4,50 €

Portion Bratkartoffeln | 4,50 €

## KALTE KÜCHE

**Odenwälder Wurstsalat** | gemischte Brotauswahl | 9 €

**Straßburger Wurstsalat** | mit Käse und Paprika | gemischte Brotauswahl | 10 €

## SÜßER SCHLUSS

**Crème Brûlée** | Himbeeren | Tupper Sahne | 6 € \* zzgl. Behälterpfand 3 EUR