

Herzlich Willkommen

in einem der ältesten Gasthöfen unseres Landes

Die Geschichte unseres Hauses geht bis ins Jahre 1430 zurück. Stolz dürfen wir uns daher zu einem der ältesten Gasthöfen unseres Landes zählen.

Das historische Wappen erinnert an das heilige römische Reich, hier wurde der Doppeladler in Schwarz auf Gold in der Zeit von Kaiser Sigismund verwendet. In dieser Zeit hieß die am Haus vorbeiführende Straße „Reichstraße“, heute die alte B29, welche zur Reichstadt Schwäbisch Gmünd führte. Daher der eher ungewöhnliche Name Reichsadler.

bodenständig - schwäbisch- familiär

Seit 1877 ist der Reichsadler im Besitz unserer Familie und wird nun in der 4. Generation weitergeführt, bis 2006 mit Brautradition. Ob Hauptberuflich oder Nebenberuflich, bei uns packt die gesamte Familie mit viel Herzblut an, nur so lässt sich ländliche Dorfgastronomie in der heutigen Zeit noch betrieben und darauf sind wir stolz.

Ob regional schwäbisch oder traditionell – Wir legen besonderen Wert auf ein ehrliches Küchenhandwerk und auf die Verwendung regionaler Produkte von höchster Qualität unserer Partnerbetriebe. ***Werfen Sie doch mal einen Blick in unseren Anhang.***

Nach Umfangreicher Renovierung im Jahr 2020/2021 sind wir stolz die Geschichte unseres Hauses weiterschreiben zu dürfen. Abschiedsschmerz von Altem aber vor allem ganz viel Freude auf das Neue.

Mit überlieferten Werten und Verbundenheit zur Region - Am ursprünglichen Ort - in neuer Gestalt - Wir freuen uns auf Sie

Ihre Familie Dodell



Von links: Michael Dodell, Stefan Dodell, Maria Dodell, Ilona Dodell, Eduard Dodell, Christine Grimmacher geb. Dodell, Tobias Grimmacher

Unsere Öffnungszeiten:

Di bis Fr ab 17. 30 Uhr geöffnet

Sonn- und Feiertag 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Montag und Samstag Ruhetag

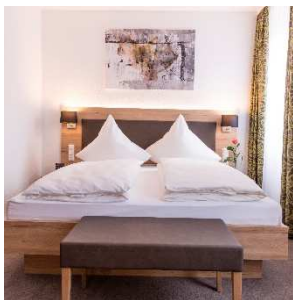
Hotel kein Ruhetag

Zahlungsmöglichkeiten

Bar, EC, Kreditkarte (Visa/Mastercard)



Hotelzimmer ...ankommen und wohlfühlen



Unsere Hotelzimmer sind alle neu renoviert und komfortabel ausgestattet.

Für erholsame Stunden und einen ruhigen Schlaf sorgt unsere Ortsumfahrung.

Ausstattung:
Dusche, WC, Haarfön, Hotelkosmetik
LED TV 124 cm
kostenfreies WLAN



auf www.reichsadler.net

schon gewusst?

Wir sind Bett+Bike Partnerbetrieb und haben einen abschließbaren Fahrradraum mit E-Bike Lademöglichkeit, Werkzeugkiste, Reparaturset sowie eine Trocknungsmöglichkeit für Ihre Kleidung



Unsere Räumlichkeiten



Gaststube 31 Pers



großer Festsaal bis 110 Pers.



Braustube / Remstalstube je 42 Pers.



Adlerstübe bis 15 Pers.

Biergarten ...für schöne Sommertage



Unser Biergarten ist während der Biergartensaison bei schönem Wetter zu unseren Öffnungszeiten geöffnet.

Auch für Familienfeiern bis 50 Personen buchbar.

Brände und Liköre ...hausgemacht in unserer Brennerei

Goldprämierte Brände und Liköre aus unserer Brennerei. Zum Genießen im Wirtshaus oder auch in Flaschen erhältlich. **Weitere Infos finden Sie in im Anhang in der Getränke Karte**

Unsere Sorten:

Williams Christ Birne, Kirschwasser, Obstler, roter Weinbergpfirisch Likör, Haselnusslikör

Was gibt's neues im Reichsadler?

...nichts verpassen, folgen Sie uns auf facebook oder instagram



Aperitivo

Glas Sekt / Sekt Orange 0,2 ltr. halbtrocken 3,90 €
Schnauser Premium Gold - Schlossbergkellerei

Aperol Spritz / Hugo / Lillet wild Berry 0,25 ltr. 6,20 €

Suppen

Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle 5,90 € 

Maultaschensuppe 5,90 €

Salate

Gemischter Salatteller mit Salaten der Saison
und unserem Hausdressing 5,60 € 

Salatvariation aus Kartoffelsalat, Rohkost- und Blattsalate
Balsamicocreme und unserem Hausdressing
dazu Wahlweise:

❖ mit gebratenen Maultaschen 13,90 €

❖ mit Tomate-Mozzarella 13,90 € 

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind dazu Bratkartoffeln 25,90 €

Westernsteak vom Rind
in würziger Cognac-Pfeffer-Soße, dazu Westernkartoffeln
und Sour-Cream-Dip 26,90 €

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinerückensteak gegrillt, dazu Kräuterbutter und Pommes-frites 18,90 €

Schnitzel paniert mit hausgemachte Spätzle und Soße 15,50 €

Schnitzel paniert mit Pommes-frites 14,90 €

Aus der Schwabenküche

Käsespätzle mit Salatteller 12,90 €



Maultaschen geröstet mit Ei und Salatteller 12,90 €

Feine Kalbsbratwürste mit hausgemachte Spätzle 11,90 €

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße 4,90 €

Portion Pommes-frites 4,50 €

Kinderschnitzel mit Pommes-frites 9,30 €

Kinderschnitzel mit hausgemachte Spätzle und Soße 9,90 €

Brotzeit / Vesper ... nur abends

Hausmacher Dosenwurst

- ❖ Leberwurst mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 6,90 €
- ❖ Brätwurst mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 8,10 €
- ❖ Schwartenmagen mit Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Paar Debrecziner mit Sahnemeerrettich, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Paar Saitenwurst, dazu Holzofenbrot 6,90 €

Wurstsalat mit Holzofenbrot 10,50 €

Schweizer Wurstsalat mit Holzofenbrot 10,80 €

Toast „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 9,90 €

Adler-Vesperplatte

eine Auswahl an verschiedenen Wurstsorten, Dosenwurst, Schinken, Käse, Butter, Gurke und Tomate, dazu Holzofenbrot 15,90 €

Dessert

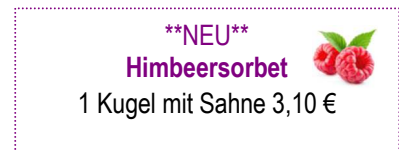
... was Süßes geht immer 😊

Warme Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet,
dazu Vanilleeis und Sahne 6,20 €



Schokosouffle mit flüssigem Kern dazu Himbeersorbet und Sahne 8,90 €

Affogato al Caffè 1 Kugel Vanilleeis in einem Espresso 4,40 €



Kleine Versuchung

1 Kugel Eis nach Wahl mit Baileys Likör und Sahne 4,40 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 7,80 €

Walnussbecher mit Eierlikör und Sahne 7,80 €

Gemischtes Eis mit Sahne, 3 Kugeln 6,60 €

1 Kugel Eis mit Sahne 2,50 € / ohne Sahne 2,00 €

2 Kugeln Eis mit Sahne 4,50 € / ohne Sahne 4,00 €

Unsere Eissorten: Schoko - Vanille - Erdbeere - Walnuss - Himbeersorbet

Kaffeespezialitäten / Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,80 €

Cappuccino 3,30 €

Espresso 2,60 €

Latte Macchiato 3,80 €

Heiße Schokolade mit Milchschaum 3,10 €

Glas Tee 2,50 €

Sorten: Kamille, Pfefferminz, Schwarztee, Früchte, Kräuter, Grüner Tee



Hausgemachte Brände und Liköre aus unserer Brennerei



...erhältlich auch in Flaschen zum Verschenken oder selber genießen

Williams Christ Birne *GOLDPRÄMIERT* 2 cl 3,50 €

Unser Klassiker, aus einer Südtiroler Williams Christ Birne

Kirschwasser *GOLDPRÄMIERT* 2 cl 3,50 €

ein echtes Edeldestillat – ausgeprägter Duft – reinsortige Fruchtnote

Roter Weinbergpfirsich Likör *GOLDPRÄMIERT* 2cl 3,50 €

fruchtig –aromatisch– mild

Haselnusslikör *NEU* 2cl 3,50 €

- feines nussiges Aroma

Fremdmarken	Ramazotti	2cl	3,90 €
	Uzo 12	2cl	3,50 €
	Malteser	2cl	3,50 €
	Baileys	2cl	3,50 €

Unsere Lieferanten ...wissen wo's herkommt



Fleisch und Wurstwaren

Metzgerei Kurz, Schorndorf / Metzgerei Baumhauer Schw.Gmünd-Bargau

Für die Produkte wird ausschließlich bestes Fleisch von ausgesuchten, heimischen Landwirten aus der Region verwendet. Die Betriebe werden regelmäßig kontrolliert.

Fleiga Genossenschaft Ostwürttemberg

Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten wird bei der Fleiga seit jeher großgeschrieben. Die Schlachtung, Zerlegung findet im genossenschaftlichen Fleisch-Versorgungszentrum Ostalb (Aalen) statt.

Salate, Obst, Gemüse

Gärtnerei Thomas Gruber, Lautern

Vielfalt an Eigenanbauprodukten mit Direktvermarktung

Pentz Salate, Essingen

Salate von zertifizierten Händlern

Eier, Kartoffeln

Hühnerhof Neumair, Bopfingen

Eier aus Bodenhaltung mit Direktvermarktung und Hofladen

Kartoffelhof Pechtl, Bartholomä

Kartoffeln aus Eigenanbau, Eier aus Bodenhaltung

Biere, Limonaden und Fruchtsäfte

Heubacher Brauerei, Heubach

Biere mit Albquellwasser gebraut, Rosenstein Limonaden aus eigener Herstellung

Auer Fruchtsäfte, Weißenstein

Direktsäfte aus heimischem Obst ohne Zusatzstoffe

Mehl, Nudeln

Heimatsmühle, Aalen

Familienunternehmen seit 1808 mit Verarbeitung von heimischem Getreide

Wildgerichte

Wir verwenden Wild aus heimischen Wäldern und beziehen dies von örtlichen Jägern.

Hierfür erhielten wir die Auszeichnung

„Wild aus der Region“ von der Jägervereinigung Schwäbisch Gmünd.