



Herzlich Willkommen in Eisbach's Restaurant!

Wir freuen uns, Sie in unserem traditionsreichen Restaurant begrüßen zu dürfen. Schon vor rund 100 Jahren wurde hier gemütlich beieinander gegessen, getrunken, gegessen und gelacht.

So wollen wir es auch weiterhin halten und bieten Ihnen in der liebevoll restaurierten Jugendstil-Stube und auf unserer lauschigen Gartenterrasse unter alten Linden eine traditionelle aber doch zeitgemäße, handgemachte Küche, bodenständige Weine, Bier vom Fass und immer ein freundliches Lächeln!

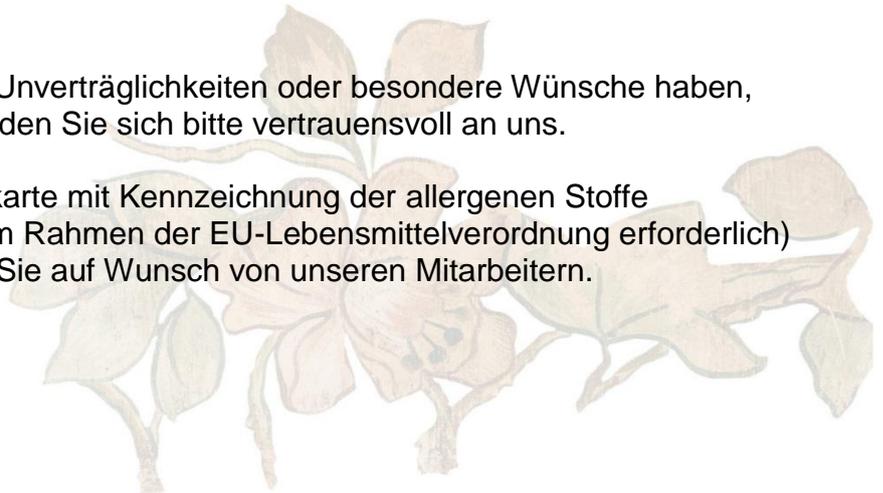


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und natürlich „Guten Appetit“!**



Sollten Sie Fragen, Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe
(seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich)
erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





Aperitif

Hugo		5,80
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze		
Lillet Berry		6,10
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, frische Beeren		
Ipanema -alkoholfrei-		5,20
Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Aperol Spritz *5		5,70
Glas Sekt	0,1l	4,50
Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken		
Kir		5,10
Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein		
Kir Royal		5,50
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut		
Campari *5	4 cl	4,40
Campari-Soda *5	4 cl	5,10
Campari-Orange *5	4 cl	5,30
Martini Bianco	5 cl	4,20
Martini Rosso	5 cl	4,20
Martini Dry	5 cl	4,20
Sherry Dry oder Medium	5 cl	4,20
Portwein	5 cl	4,20



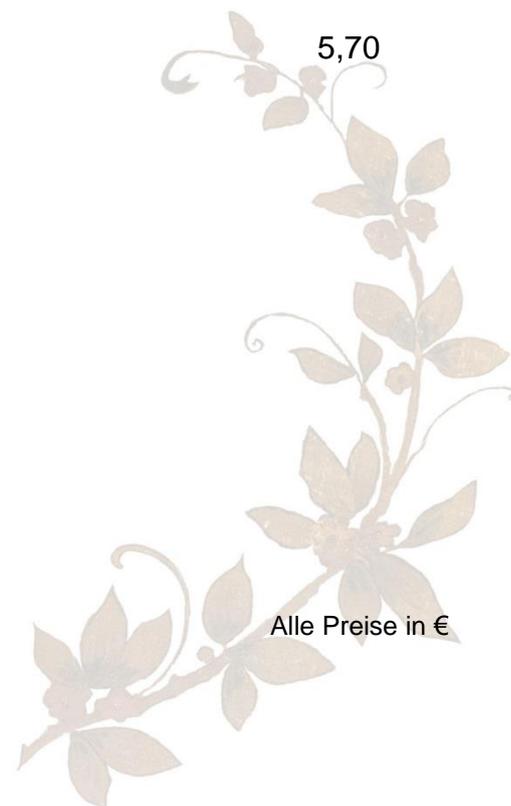
Vorspeisen

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto und kleinem Salatbukett	9,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan Rucola und Pinienkernen	14,50



Suppen

Tagessuppe auf Empfehlung des Hauses	4,70
Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutern und Bacon-Chip	6,50
Tomaten-Orangensuppe mit Ingwer und Croûtons	5,70



Alle Preise in €



Unser frisches Salatbuffet

Wechselnde marktfrische Salate von unserem reichhaltigen Buffet, zum Beispiel: Lollo Rosso, Eichblatt, Rucola, Eisberg, Radicchio, geriebene Möhren, Weißkrautsalat, Mais, Kidneybohnen, Salatgurken, Tomaten, Oliven, Paprika dazu Feta-Würfel oder Mozzarellaabällchen, Croûtons und Kerne mit frischen Dressings und verschiedenen Essigen und Ölen.

Kleiner Salat vom Buffet	5,20
Salat zum Satt-Essen vom Buffet - so viel sie mögen	8,50

Leicht und lecker – Salate mit Topping

Knackiger Salat mit Streifen vom gebratenen Geflügelbrüstchen dazu Pfirsichspalten und geröstete Mandeln	12,50
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico	13,50
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette	14,50

Zu allen Salaten servieren wir ein Brotkörbchen.





Herzhafte Steaks

Alle Grillgerichte servieren wir inklusive einer Beilage Ihrer Wahl
sowie Kräuter-/ Knoblauchbutter oder einer Sauce.
Weitere Beilagen gegen Aufpreis.

Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Hochlandrind	180 g: 16,90 250 g: 20,90
Zartes Rinderfilet-Steak vom argentinischen Hochlandrind	160 g: 19,90 250 g: 25,90
Lachssteak in Zitronenpfeffer gebraten	200 g: 16,50
Medaillons vom Schweinefilet zart und saftig	180 g: 14,50

Wählen Sie zu Ihrem Steak Beilagen nach Geschmack

Die erste Beilage und die erste Sauce sind kostenfrei.

Kräuterbutter	1,50	Pfefferrahmsauce	1,50
Knoblauchbutter	1,50	dunkle Bratenjus	1,50
Pommes frites	2,50	Rösti	2,50
Kroketten	2,50	Bratkartoffeln	2,70
Kartoffel-Wedges	2,50	Salzkartoffeln	2,50
Geschmorte Bier-Zwiebeln	3,20	Pfannengemüse	3,30



Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ anbei reichen wir Pommes frites und einen Salat vom Buffet	13,20
Schweineschnitzel „Puszta“ mit Paprikasauce, Pommes frites und einem Salat vom Buffet	14,90
Schnitzel „Euler Art“ mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und einem Salat vom Buffet	14,90
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und ein Salat vom Buffet	15,90
Knuspermandelschnitzel von der Poularde mit Pfirsichmark, dazu ein großer sommerlicher Salat und Brotkörbchen	13,20



Feinschmecker-Burger

Eisbach´s Sommer-Burger gegrillte Tranchen von der Poularde, serviert im Sesam-Brötchen mit Salat, Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Bacon und Mango-Chili-Dip dazu eine Portion Kartoffel-Wedges 2,50	9,10
Eisbach´s Roastbeef-Burger gegrillte Tranchen vom Roastbeef, serviert im Sesam-Brötchen mit Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Bacon und Meerrettich-Dip dazu eine Portion Kartoffel-Wedges 2,50	9,40





Unsere besondere Empfehlung

Zweierlei Lamm am Spieß gegrillt	27,50
Rücken und Filet, mit Kartoffel-Wedges, Tzatziki und sommerlichem Salat	
Für zwei Personen auf großer Platte serviert	50,00
Ganze Dorade „mediterran“	18,50
mit Kräuter-Kartoffeln und Tomaten-Gurken-Feta-Salat	
Fettuccine. in Orangen-Sahne-Sud	15,00
mit gebratenen Gambaretti und gebackenem Rucola	
Hackfleisch-Bällchen in Basilikum-Tomatensauce	15,50
mit Käse gratiniert, dazu Penne und ein kleiner Salat vom Buffet	



Die Pfifferlinge sind da!

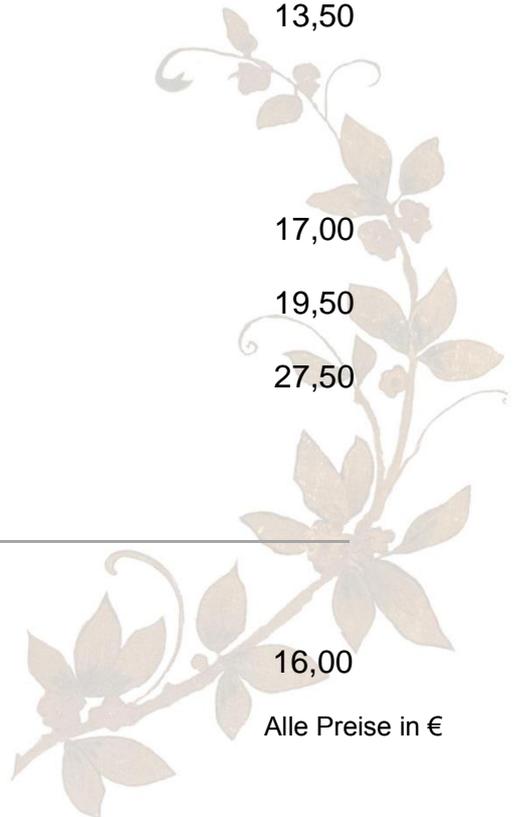
Rahm-Pfifferlinge	13,50
und in Butterschmalz gebratene Serviettenknödel	
Rahm-Pfifferlinge und Serviettenknödel	
- mit paniertem Schnitzel vom Schwein	17,00
- mit zarten Medaillons vom Schweinefilet	19,50
- mit saftigem Rinderfiletsteak	27,50



Vegetarisch

Rahm-Pfifferlinge mit Kräuterkartoffeln	16,00
dazu ein kleiner Salat vom Buffet	

Alle Preise in €

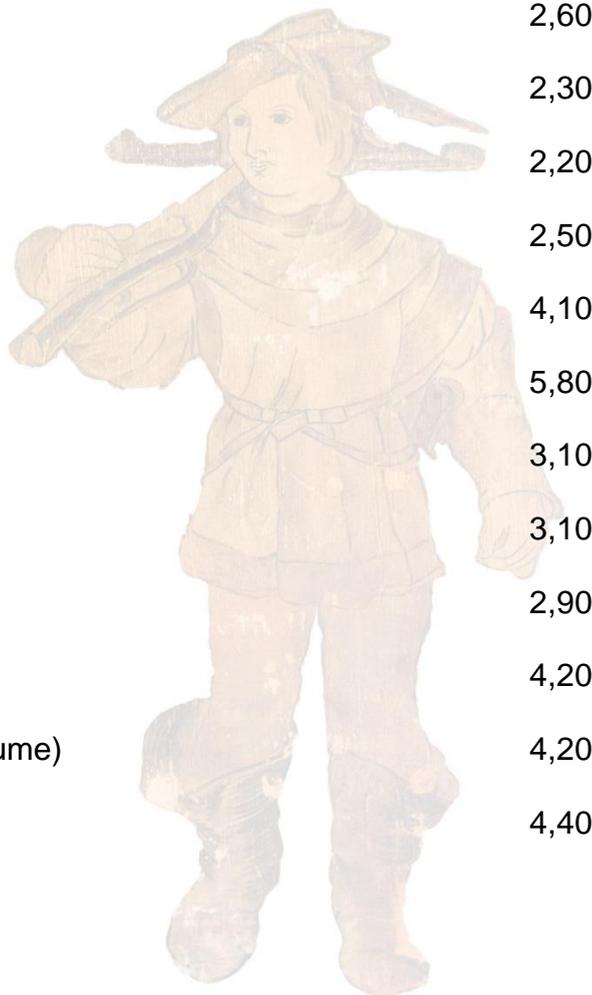




Digestif-Empfehlung
Beschießen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

2cl (wenn nicht anders angegeben)

Westerwälder Korn	2,20
Malteser	2,80
Linie Aquavit	2,90
Jubiläums Aquavit	2,90
Obstler	2,20
Eulerschluck	2,30
Wodka Moskovskaya	2,60
Jägermeister	2,30
Westerwälder Kümmel	2,20
Fernet Branca	2,50
Remy Martin	4,10
Grappa Sperss, Angelo Gaja	5,80
Averna	3,10
Ramazotti	3,10
Sambuca	2,90
Bertrand Williams (Birne)	4,20
Bertrand Vieille Prune (alte Pflaume)	4,20
Bertrand Framboise (Himbeere)	4,40





Etwas Süßes zum Abschluss

Kleine Eisbach-Schlemmerei Jeden Tag eine süße Überraschung – fragen Sie nach!	4,00
Bourbon-Vanille-Parfait mit Erdbeeren mit Minze und Mandelsahne	8,00
Schmelzendes Herz an Beeren-Grütze und einer Kugel Joghurteis	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,20
Gemischtes Eis	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,40
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	4,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	5,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90



Dazu ein Kaffee oder Tee...

Tasse Kaffee	2,30
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,10
Espresso	2,40
Glas Tee	2,30



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ dazu Kroketten, Ketchup und kleiner Salat	6,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites dazu Ketchup und kleiner Salat	5,00
Fischstäbchen mit Pommes frites dazu Ketchup und kleiner Salat	5,00
Spaghetti mit Tomatensauce mit geriebenem Hartkäse	4,00
Portion Pommes frites rot-weiß	2,20
Räuberteller Wir bringen Euch einen Teller und Ihr räubert bei Euren Eltern.	





Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein 0,2 l

Mosel

2015 Kallfelz Riesling Hochgewächs 5,30
Qualitätswein, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

2015 RK Riesling, feinherb 5,30
Reichsgraf von Kesselstatt
Schlossgut Marienlay, Morscheid im Ruwertal

Baden

2015 Sasbachwaldener Alde Gott 5,40
Müller-Thurgau Kabinett, lieblich
Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden

2016 Baden Classic 5,60
Grauer Burgunder Q.b.A., trocken
Weingut Julius Zotz, Heitersheim

Weißherbst / Rosé 0,2 l

Deutschland

2016 Heitersheimer Maltesergarten 5,60

Baden Spätburgunder Weißherbst Kabinett, lieblich
Weingut Zotz, Heitersheim

Spanien

2016 Calendas Rosado 5,10
feinherb, frischfruchtig
Bodegas Ochoa, Navarra





Offene Weine

Rotwein 0,2 l

Deutschland

2014 Heitersheimer Maltesergarten 5,80
Baden Spätburgunder Kabinett, trocken
Weingut Julius Zotz, Heitersheim

2014 Kreuzberg 6,00
Ahr Portugieser, Qualitätswein, feinherb
Weinhaus Kreuzberg, Dernau

Spanien

2015 Infinitus Tempranillo 6,00
Vino de la Tierra de castilla Barrique
Martinez Bijanda



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l

Sekt Hotel Heinz Selection 23,00
Cuvée brüt

Champagner Veuve Cliquot 62,00
brüt

Prosecco Canella Superior Millesimato 28,00
Spumante DOCG



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2015	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	24,00
------	--	-------

Mittelrhein

2015	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	24,00
------	--	-------

Rheingau

2014	Schloss Vollrads Riesling, Qualitätswein, trocken	26,00
------	--	-------

2016	Robert Weil Riesling VDP Gutswein., trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich	28,00
------	---	-------

Baden

2016	Baden Classic Grauer Burgunder, trocken Weingut Julius Zotz, Heitersheim	21,00
------	--	-------

2016	Sasbachwaldener Alde Gott Grauer Burgunder Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden	24,00
------	---	-------

2015	Sasbachwaldener Alde Gott Müller Thurgau Kabinett, lieblich Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden	20,00
------	--	-------





Pfalz		
2015	Weißburgunder und Chardonnay Q.b.A., trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	25,00
Frankreich		
2014	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	34,00
Südafrika		
2016	De Wetshof Estate Bon Vallon Chardonnay Wine of Origin Robertson	26,00



Weißherbst & Rosé

Deutschland		
2015	Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Weißherbst Kabinett, lieblich Weingut Zotz, Heitersheim, Baden	21,00



Weinschorle

Weinschorle		4,50
-------------	--	------



Alle Preise in €



Rotweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

2015	Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken Weingut Zotz, Heitersheim, Baden	22,00
2015	Bacharacher Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken Weingut Toni Jost, Hahnhof, Bacharach, Mittelrhein	26,00
2014	Kreuzberg Portugieser Rotwein, Qualitätswein, feinherb Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr	23,00

Frankreich

2012	Chateau Liversan Cru Bourgeois, Bordeaux	33,00
2012	Château Haut Maurac Cru Bourgeois	39,00
2016	M. Chapoutier „Belleruche“ Côte du Rhône AC, Rhone	26,00

Chile

2014	Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva E. Chadwick, Central Valley	25,00
------	---	-------

Italien

2009	Vino Nobile di Montepulciano DOC G Icario, Toskana	36,00
------	---	-------

Südafrika

2014	Cabernet Sauvignon Wine of Orgin Swartland, Allesverloren Wine Estate	30,00
------	--	-------





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *1 0,2 l	2,10
Coca Cola light *2 0,2 l	2,10
Fanta *3 0,2 l	2,10
Zitronenlimonade 0,2 l	2,00
Orangensaft 0,2 l	2,70
Apfelsaft 0,2 l	2,60
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,50
Schweppes Bitter Lemon *4 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water *4 0,2 l	2,80
Schweppes Soda *4 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale *6	2,80

Mineralwasser

Rhodium Classic 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
San Pellegrino 0,25l	2,80
Rhodium Classic 0,75 l	5,40
Rhodium still 0,75 l	5,40
Rhodium medium 0,75 l	5,40

Biere

Erdinger Alkoholfrei 0,5 l	4,20
Erdinger Kristallweizen 0,5 l	4,20
Erdinger Hefeweizen 0,5 l	4,20
Erdinger dunkles Weizen 0,5 l	4,20
Kandi Malzbier 0,33 l	2,80
Bitburger Drive 0,33 l	2,80
Bitburger Drive Radler 0,33 l	2,80
Frankenheimer Alt 0,33 l	2,80

Vom Fass

Fohr Pils 0,25 l	2,30
Fohr Pils 0,4 l	3,70
Bitburger Pils 0,25 l	2,30
Bitburger Pils 0,4l	3,70
Früh Kölsch 0,25 l	2,30



Digestif-Empfehlung
Besließen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

2cl (wenn nicht anders angegeben)

Westerwälder Korn	2,20
Malteser	2,80
Linie Aquavit	2,90
Jubiläums Aquavit	2,90
Obstler	2,20
Eulerschluck	2,30
Wodka Moskovskaya	2,60
Jägermeister	2,30
Westerwälder Kümmel	2,20
Fernet Branca	2,50
Bacardi	2,50
Gin	2,60
Metaxa	3,90
Asbach	2,80
Remy Martin	4,10
Calvados Gilbert	4,00
Grappa Sperss, Angelo Gaja	5,80



Digestif-Empfehlung
Beschießen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

2cl (wenn nicht anders angegeben)

Amaretto	2,90
Averna	3,10
Ramazotti	3,10
Sambuca	2,90
Cointreau	2,90
Grand Marnier	3,10
Bertrand Williams (Birne)	4,20
Bertrand Vieille Prune (alte Pflaume)	4,20
Bertrand Mirabelle (Mirabelle)	4,20
Bertrand Framboise (Himbeere)	4,40
Bertrand Kirsch	4,20
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,20
Jim Beam 4 cl	5,30
Ballantines 4 cl	5,30
Johnny Walker 4 cl	5,30
Baileys 4 cl	5,00



Alle Preise in €



Folgende Zusatzstoffe sind enthalten:

Rohr Schinken = Konservierungsstoff
Vorderschinken = Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz, Milcheiweiß
Käse = Konservierungsstoff, Farbstoff
Salami = Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Farbstoff
Cola / Limo = koffeinhaltig, Farbstoff
schw. Oliven = geschwärzt
Tonic-Water / Bitter-Lemon = chininhaltig
Campari = Farbstoff

- *1 Farbstoff E 150
- *2 Farbstoff Zuckercouleur
- *3 Farbstoff Beta-Carotin
- *4 nat. Aromen-Chinin
- *5 Farbstoff E120
- *6 nat. Aromen + Farbstoff Zuckercouleur