



## **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!

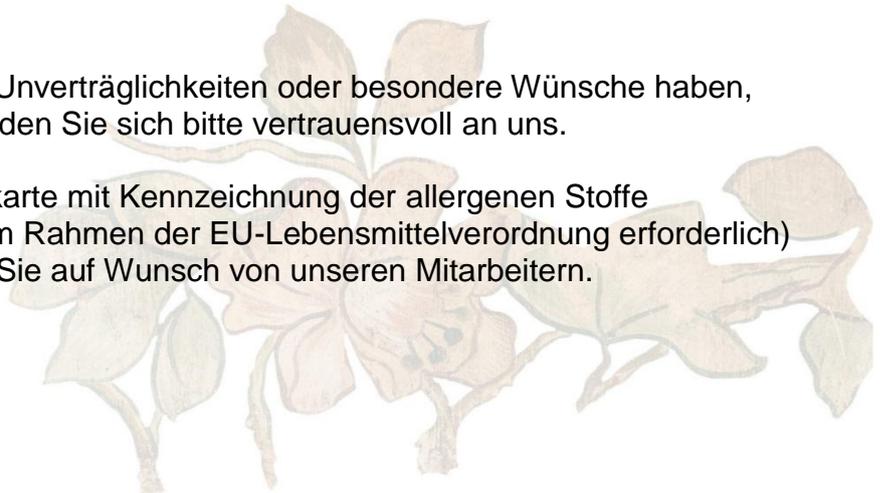


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und natürlich „Guten Appetit“!**



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

---

Vorspeisensalat vom Büffet	5,20
Lachsröschen mit grünem und weißem Spargel an Wildkräutersalat und Orangen-Vinaigrette	9,50
Carpaccio vom rosa gebratenen Roastbeef mit Meerrettich-Sahne-Dipp an Wildkräuter-Salat	13,50



---

## Suppen

---

Tagessuppe auf Empfehlung des Hauses	4,70
Bärlauch-Crèmesuppe mit Bacon-Chip	6,50
Frühlingssuppe mit buntem Gemüse und zarter Poulardenbrust	5,90





## 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

Alle Preise in €



## Schnitzel-Jagd

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> anbei reichen wir Pommes frites und einen Salat vom Buffet	12,80
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und einem Salat vom Buffet	14,50
<b>Schnitzel „Euler Art“</b> mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und einem Salat vom Buffet	14,50
<b>Westerwälder Rahmschnitzel</b> mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und ein Salat vom Buffet	15,50
<b>Knuspermandelschnitzel von der Poularde</b> mit Pfirsichmark, dazu ein großer frühlingshafter Salat und Brotkörbchen	12,90



## Feinschmecker-Burger

<b>Eisbach´s Biersteak-Burger</b> gegrillte Tranchen vom Schweinenacken, serviert im Sesam-Brötchen mit Salat, Tomate, Gurke, Bierzwiebeln, Bacon und Kräuter-Dip dazu eine Portion Kartoffel-Wedges 2,50	8,90
<b>Frühlings-Burger</b> gegrillte Tranchen von der Poularde, serviert im Sesam-Brötchen mit gegrilltem, grünem Spargel, Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebel-Ringen und Apfel-Meerrettich-Dipp dazu eine Portion Kartoffel-Wedges 2,50	8,90





## Unsere besondere Empfehlung

Zartes Spanferkel an Dunkelbiersud mit Rahm-Spitzkohl und Kartoffelkroketten	16,80
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce dazu Tagliatelle und ein kleiner Salat vom Buffet	17,50
Eisbach's Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrüstchen in Rahm-Champignons, serviert mit Pfannengemüse und Spätzle	19,50
Cassoulet von Edelfischen auf Wurzelgemüse mit Basmatireis und Tomatenbrunoise	21,50
Geschmorte Lammstelze mit Schnibbelbohnen in Rahm und Kartoffelnuggets	19,80



## Vegetarisch

Kräuter-Crêpes-Lasagne gefüllt mit gebratenem grünen Spargel, zweierlei Tomaten, Bärlauch und Basilikum in Bechamelsauce und mit Käse gratiniert	14,50
--	-------



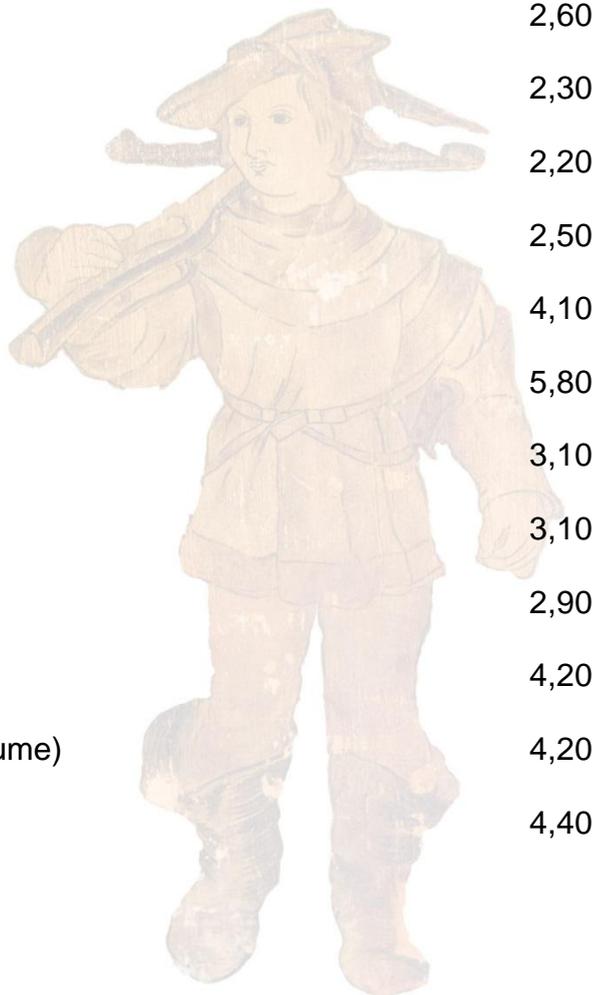
---

**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
Rhabarber-Parfait an Vanille-Schaum und Minze	7,80
„Schmelzendes Herz“ mit Vanille-Eis und Himbeer-Coulis	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Sahnehaube	4,00
Gemischtes Eis	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,40
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren	5,90
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 * <sup>1</sup> 0,2 l	2,10
Coca Cola light * <sup>2</sup> 0,2 l	2,10
Fanta * <sup>3</sup> 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 * <sup>4</sup> 0,2 l	2,80
Schweppes Tonic Water * <sup>4</sup> 0,2 l	2,80
Schweppes Soda * <sup>4</sup> 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale * <sup>6</sup>	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



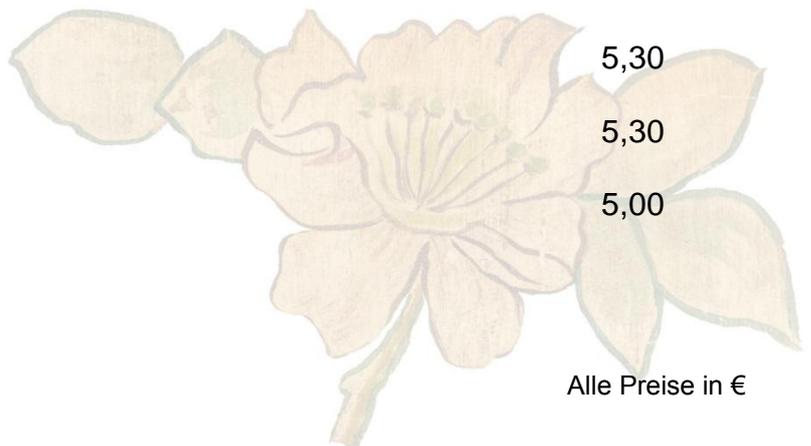
---

**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

