



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!

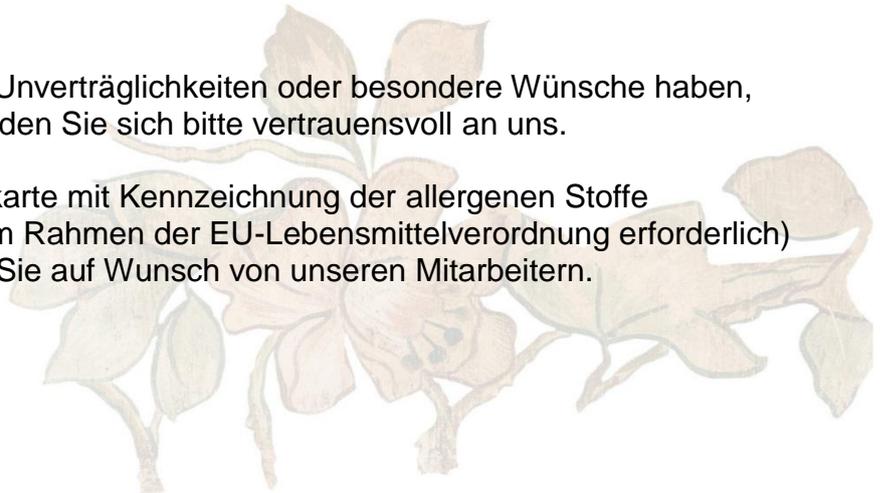


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und natürlich „Guten Appetit“!**



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		6,20
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

Vorspeisen-Salat Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Gurke und Tomate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing	5,20
Frühlingssalat mit grünem und weißem Spargel verschiedenen Blattsalaten, Rucola, Radieschen und Erdbeeren, mariniert mit Kräuter-Vinaigrette	9,50
Carpaccio von Lachs und Zander an Wildkräutersalat mit Orangen-Vinaigrette	12,50



Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen	6,30
Hühner-Bouillon mit buntem Gemüse und Kräutern	5,90





Unsere Salate

Eisbachs Salatteller	klein 7,80 groß 9,80
marktfrische Blattsalate der Saison, Möhren, Weißkraut, Gurken, Tomaten, Mais, Feta-Würfeln und Croûtons mit Vinaigrette oder Joghurt-Dressing	
Knackiger Salat mit Streifen vom gebratenen Geflügelbrüstchen	13,00
dazu Pfirsichspalten und geröstete Mandeln	
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen	14,50
abgeschmeckt mit Balsamico	
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten	15,00
mit Zitronen-Vinaigrette	

Zu allen Salaten servieren wir ein Brotkörbchen.





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und Beilagensalat	13,20
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Beilagensalat	14,90
Schnitzel „Euler Art“ mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und Beilagensalat	14,90
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und Beilagensalat	15,90
Knuspermandelschnitzel von der Poularde mit Pfirsichmark, dazu ein großer Frühlingsalat und Brotkörbchen	13,50



Feinschmecker-Burger

Frühlings-Burger gegrillte Tranchen von der Poularde, serviert im Sesam-Brötchen mit gegrilltem grünem Spargel, Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	9,50 2,50
---	--------------



— So frisch, so lecker – der Spargel ist da...! —

Pfund Spargel mit Salzkartoffeln wahlweise dazu hausgemachte Sauce Hollandaise oder geklärte Butter	17,50
Spargel (300g) mit Salzkartoffeln & einem Schnitzel Wiener Art	21,50
Spargel (300g) mit Salzkartoffeln & gegrilltem Lachssteak	23,50
Spargel (300g) mit Salzkartoffeln & einem Rinderfiletsteak	32,00
Spargel (300g) mit Salzkartoffeln, rohem & gekochtem Schinken	20,00



Unsere Weinempfehlung

2018 Grüner Silvaner
Qualitätswein trocken
Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

*Saftiger Silvanertyp, im Aroma kerniger Apfel und Pfirsich,
feingliedrige Mineralik.*

Glas 0,1l	5,50
Glas 0,2l	6,90
Flasche 0,75l	26,00





Unsere besondere Empfehlung

Zartes Spanferkel an Dunkelbiersud mit Wein-Sauerkraut und Serviettenknödeln	18,00
Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrüstchen in Rahm-Champignons, serviert mit Pfannengemüse und Spätzle	21,00
Lammlachs, rosa gebraten auf Kräuterjus mit Speckbohnen und Kartoffel-Wedges	23,00
Fettuccini mit rotem Pesto, geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	11,50
gebratene Lachswürfel dazu	4,50
gebratene Garnelen dazu	6,00

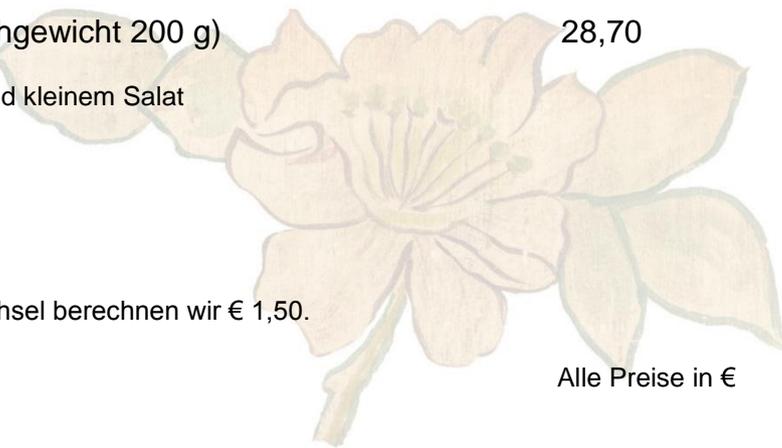


Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites	22,50
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	28,70

Für Umbestellungen/Beilagenwechsel berechnen wir € 1,50.

Alle Preise in €





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 und geriebenem Hartkäse	4,00
Portion Pommes frites rot-weiß	2,20
Räuberteller Wir bringen Euch einen Teller und Ihr räubert bei Euren Eltern.	





Etwas Süßes zum Abschluss

Kleine Eisbach-Schlemmerei Jeden Tag eine süße Überraschung – fragen Sie nach!	4,80
Waldmeister-Parfait an marinierten Erdbeeren	7,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,20
Gemischtes Eis	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne	4,40
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	6,10
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,90
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	5,00



Dazu ein Kaffee oder Tee...

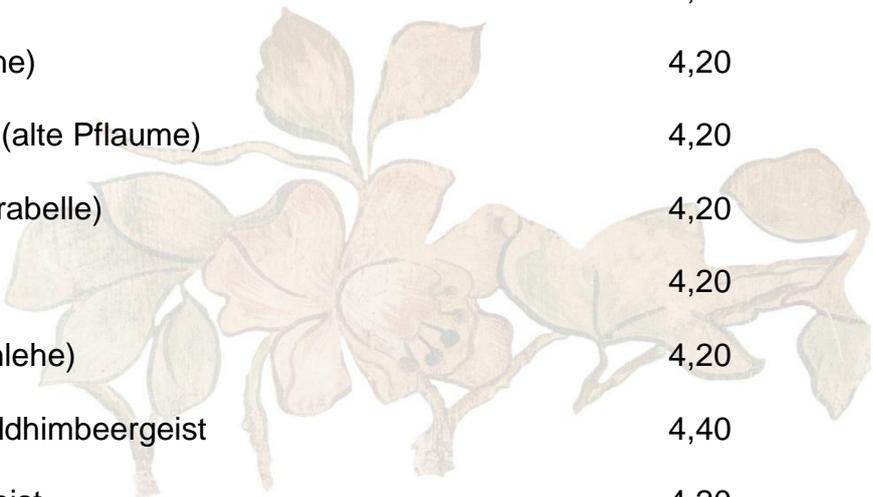
Tasse Kaffee	2,30
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,10
Espresso	2,40
Glas Tee	2,30



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
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 Kirsch	4,20
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,20
Scheibel Premium Waldhimbeergeist	4,40
Birkenhof Haselnussgeist	4,20





Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein		0,11	0,21
Mosel			
2017	Kallfelz Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	4,50	5,60
2017	Kallfelz Riesling Qualitätswein, feinherb Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	4,50	5,60
Baden			
2016	Sasbachwaldener Alde Gott Müller-Thurgau Kabinett, lieblich Alde Gott Winzer eG, Sasbachwalden	4,50	5,60
2018	Baden Classic Grauer Burgunder Q.b.A., trocken Weingut Julius Zotz, Heitersheim	4,70	5,90
Weißherbst / Rosé		0,11	0,21
Deutschland			
2018	Heitersheimer Maltesergarten	4,50	5,60
Baden	Spätburgunder Weißherbst Kabinett, lieblich Weingut Zotz, Heitersheim		
Spanien			
2017	Calendas Rosado feinherb, frischfruchtig Bodegas Ochoa, Navarra	4,20	5,30





Offene Weine

Rotwein		0,11	0,21
Deutschland			
2016	Heitersheimer Maltesergarten	4,90	6,10
Baden	Spätburgunder Kabinett, trocken Weingut Julius Zotz, Heitersheim		
2016	Kreuzberg	4,80	6,00
Ahr	Portugieser, Deutscher Landwein, feinherb Weinhaus Kreuzberg, Dernau		
Spanien			
2016	Infinitus Tempranillo Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	4,80	6,00



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l		
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brüt		23,00
Champagner Veuve Cliquot brüt		62,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG		28,00



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2016	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	24,00
------	--	-------

Mittelrhein

2017	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	24,00
------	--	-------

Rheingau

2016	Schloss Vollrads Riesling, Qualitätswein, trocken	26,00
------	--	-------

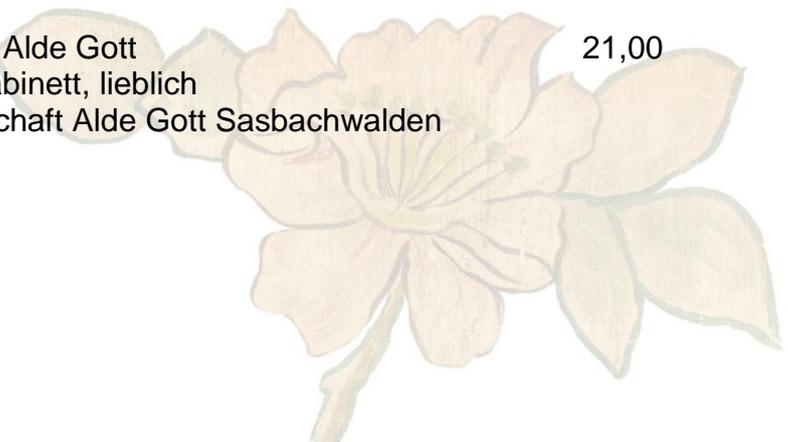
2017	Robert Weil Riesling VDP Gutswein, trocken Weingut Robert Weil, Kiedrich	29,00
------	--	-------

Baden

2018	Baden Classic Grauer Burgunder, trocken Weingut Julius Zotz, Heitersheim	22,00
------	--	-------

2017	Sasbachwaldener Alde Gott Grauer Burgunder Kabinett, trocken Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden	24,00
------	---	-------

2016	Sasbachwaldener Alde Gott Müller Thurgau Kabinett, lieblich Winzergenossenschaft Alde Gott Sasbachwalden	21,00
------	--	-------





Pfalz		
2017	Weißburgunder und Chardonnay Q.b.A., trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	26,00
Frankreich		
2014	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	36,00
Südafrika		
2017	De Wetshof Estate Bon Vallon Chardonnay Wine of Origin Robertson	27,00



Weißherbst & Rosé

Deutschland		
2018	Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Weißherbst Kabinett, lieblich Weingut Zotz, Heitersheim, Baden	21,00



Weinschorle

Weinschorle		4,80
-------------	--	------



Alle Preise in €



Rotweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

2016	Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken Weingut Zotz, Heitersheim, Baden	23,00
2014	Pinot Noir „Reserve für H“ Spätburgunder trocken, kontrolliert ökologischer Weinbau Weingut Sturm am Rheinkilometer 614, Leutesdorf	35,00
2016	Leutesdorfer Blauschiefer Dornfelder Rotwein, Q.b.A. trocken Weingut Selt, Leutesdorf	27,00
2016	Kreuzberg Portugieser Rotwein, Qualitätswein, feinherb Weingut Kreuzberg, Dernau, Ahr	25,00

Frankreich

2012	Chateau Liversan Cru Bourgeois, Bordeaux	33,00
2016	M. Chapoutier „Belleruche“ Côte du Rhône AC, Rhone	28,00

Chile

2016	Caliterra Cabernet Sauvignon Reserva E. Chadwick, Central Valley	26,00
------	---	-------

Italien

2011	Vino Nobile di Montepulciano DOC G Icario, Toskana	36,00
------	---	-------

Südafrika

2015	Cabernet Sauvignon Wine of Orgin Swartland, Allesverloren Wine Estate	32,00
------	--	-------





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)

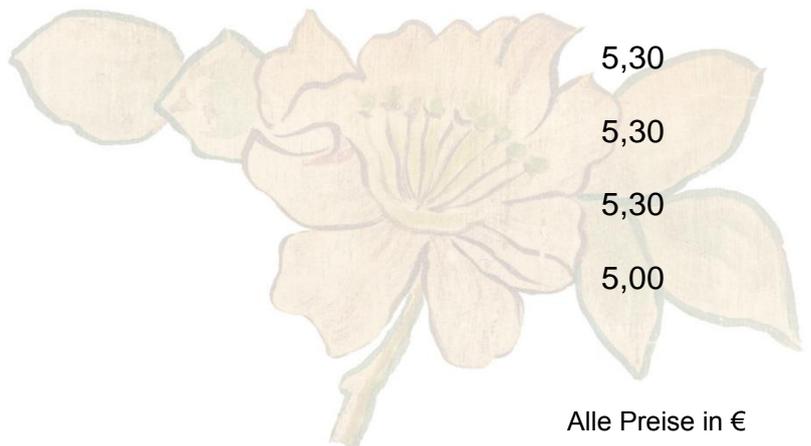
Westerwälder Korn	2,20
Malteser	2,80
Linie Aquavit	2,90
Jubiläums Aquavit	2,90
Obstler	2,20
Eulerschluck	2,30
Wodka Moskovskaya	2,60
Jägermeister	2,30
Westerwälder Kümmel	2,20
Fernet Branca	2,50
Bacardi	2,50
Gin	2,60
Metaxa	3,90
Asbach	2,80
Remy Martin	4,10
Calvados Gilbert	4,00
Grappa Sperss, Angelo 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 Kirsch	4,20
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,20
Scheibel Premium Waldhimbeergeist	4,40
Birkenhof Haselnussgeist	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