



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		6,00
Sekt mit Holunderblütensirup und Minze		
Lillet Berry		6,80
Lillet Rosé, Schweppes Wild berry, Beeren		
Limoncello-Spritz		6,90
Sekt, Mineralwasser, Limoncello, Zitronenmelisse		
Crodino (alkoholfrei)		5,00
Crodino, Wasser, Orange		
Ipanema (alkoholfrei)		5,50
Limettensaft, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Aperol Spritz *5		6,00
Glas Sekt	0,1l	4,80
Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken		
Kir		5,40
Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein		
Kir Royal		5,70
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut		
Maperol		6,00
Sekt, Aperol, Maracuja		
Campari *5	4 cl	4,40
Campari-Soda *5	4 cl	5,20
Campari-Orange *5	4 cl	5,40
Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	4,30
Sherry Dry oder Medium	5 cl	4,20
Portwein	5 cl	4,20



Suppen, Salate, Vorspeisen

Tomaten-Consommé mit Kräuterflädle	6,50
Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons	7,20
Büffelmozzarella mit Tomaten Basilikumpesto und Wildkräutersalat	9,90
Sommersalat mit grünem Spargel verschiedene Blattsalate, Rucola, Radieschen und Erdbeeren mariniert mit Kräuter-Vinaigrette mit Honig glasiertem Ziegenkäsetaler dazu	9,50 12,50
Bunter Salat mit Knuspermandelschnitzel von der Poularde Blattsalate, Möhren, Gurke und Tomate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Brotkörbchen	14,20
Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	13,80
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	17,80
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	16,20

Alle Preise in €





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	13,50
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pfifferlingrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	19,50
Schweineschnitzel „Euler Art“ mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und kleinem Salat	16,20
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	16,20



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites Statt Speckbohnen lieber Rahm-Pfifferlinge?	26,30
Aufpreis	5,80
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	34,00



Unsere Sommer-Küche

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	23,80
Lachs-Schnitte in Zitronenpfeffer gebraten dazu Dillrahmsauce, Kartoffeln und kleiner Salat	22,50
Lammlachs, rosa gebraten auf Kräuterjus mit Speckbohnen und Kartoffelwedges	26,50
Fettucine mit rotem Pesto geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan dazu gebratene Lachswürfel	12,50 5,00
dazu gebratene Garnelen	6,80
Gefüllter Kräuter-Crêpe mit grünem Spargel und jungem Spinat dazu Tomatensugo mit Knoblauch und Kräutern (vegan)	16,50
Pfifferlinge á la crème mit Serviettenknödel und kleinem Salat	17,50



Unser Lieblings-Burger

Eisbachs-Burger mit Streifen von der gegrillten Hähnchenbrust oder Rindfleisch-Pattie serviert im Brioche-Brötchen mit Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp	11,00
dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	2,50

Alle Preise in €



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ dazu Kroketten, Ketchup und kleiner Salat	7,00
Chicken Nuggets mit Pommes frites dazu Ketchup und kleiner Salat	6,00
Portion Pommes frites rot-weiß	3,00
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
Marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Topfenschaum Kugel Vanilleeis und Streuselcrunch	8,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,60
Gemischtes Eis	5,20
Gemischtes Eis mit Sahne	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	7,00



Dazu ein Kaffee oder Tee...

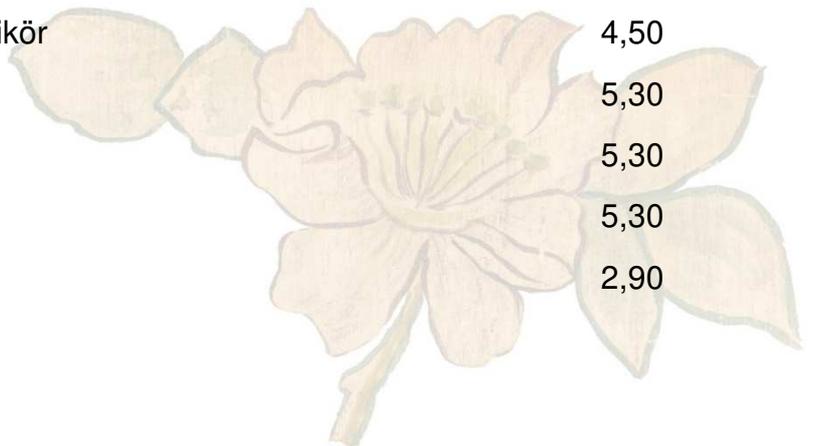
Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,50
Glas Tee	2,40





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

	2 cl
Amaretto	3,10
Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Sambuca	3,20
Cointreau	3,20
Grand Marnier	3,20
Bertrand Williams (Birne)	4,20
Bertrand Pomme Golden (Apfel)	4,20
Bertrand Kirsch	4,20
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,20
Scheibel Alte Pflaume	4,20
Scheibel Mirabelle	4,20
Scheibel Kirschwaser	4,20
Scheibel Premium Waldhimbeergeist	4,20
Birkenhof Haselnussgeist	4,20
Bertrand Mon Pêche Pfirsichlikör	4,50
Scheibel Waldheidelbeer-Likör	4,50
Jim Beam 4 cl	5,30
Ballantines 4 cl	5,30
Johnny Walker 4 cl	5,30
Baileys 2 cl	2,90





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

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



Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2020	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	5,80
Mittelrhein		
2019	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	6,00
Pfalz		
2020	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	6,00
Pfalz		
2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	6,00
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	5,90
Rheinhessen		
2020	Rose trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	5,90



Offene Weine

Rotwein		0,21
Pfalz 2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	6,20
Italien 2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, Marken	6,40
Spanien 2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	6,40



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l		
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brüt		23,00
Champagner Taittinger brüt		69,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG		28,00



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2019 Kallfelz 25,00
Riesling Hochgewächs Selektion, trocken
Weingut Kallfelz, Zell-Merl

Mittelrhein

2019 Bacharacher Riesling 24,00
Kabinett, feinherb
Weingut Toni Jost, Bacharach

Pfalz

2020 Grauburgunder trocken 23,00
„Kalkstein“
Weingut Ludi Neiss, Kindenheim

Pfalz

2019 Chardonnay trocken 23,00
Weingut Martinspforte
Einselthum

Pfalz

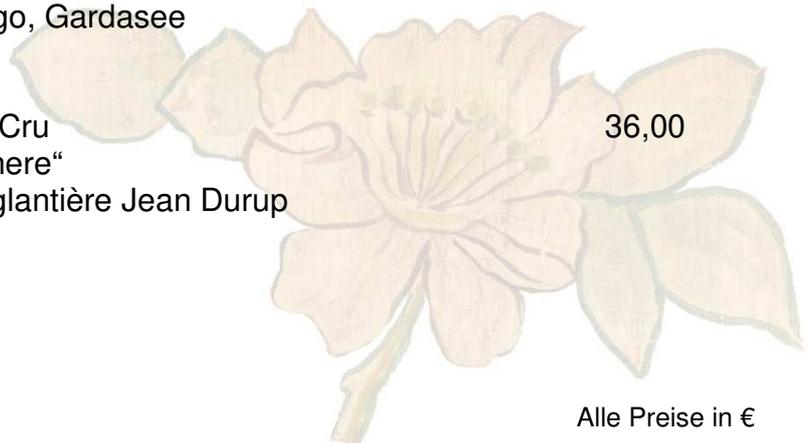
2020 Weißburgunder und Chardonnay 26,00
trocken
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim

Italien

2020 Lugana trocken 26,00
Cantina Marsadri
Raffa di Puegnago, Gardasee

Frankreich

2017 Chablis Premier Cru 36,00
„Montée de Tonnerre“
Domaine de L'Églantière Jean Durup



Alle Preise in €



Roséweine

Flasche 0,75 l

Baden		
2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	23,00
Rheinhessen		
2020	Rosé trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	23,00



Rotweine

Baden		
2019	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	24,00
Pfalz		
2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	24,50
Spanien		
2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	24,00
Italien		
2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrini, Marken	24,50
Frankreich		
2020	„Le Clos“ Côtes Du Roussillon Grenache, Syrah, Carignan Domaine Boudau, Rivesaltes	28,00





Alkoholfreie Getränke

Coca Cola *1 0,2 l	2,30
Coca Cola light *2 0,2 l	2,30
Fanta *3 0,2 l	2,30
Zitronenlimonade 0,2 l	2,20
Orangensaft 0,2 l	2,90
Apfelsaft 0,2 l	2,80
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,60
Schweppes Bitter Lemon *4 0,2 l	2,90
Schweppes Tonic Water *4 0,2 l	2,90
Schweppes Soda *4 0,2 l	2,90
Schweppes Ginger Ale *6	2,90

Mineralwasser

Rhodium Classic 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
Rhodium still 0,25l	2,30
San Pellegrino 0,25l	2,90
Rhodium Classic 0,75 l	5,50
Rhodium still 0,75 l	5,50
Rhodium medium 0,75 l	5,50

Biere

Benediktiner Alkoholfrei 0,5 l	4,60
Benediktiner Hefeweizen 0,5 l	4,60
Benediktiner dunkles Weizen 0,5 l	4,60
Kandi Malzbier 0,33 l	3,00
Hachenburger alkoholfrei 0,33 l	3,00
Hachenburger alkoholfrei Radler 0,33 l	3,00
Frankenheimer Alt 0,33 l	3,00
Früh Kölsch 0,33 l	3,00

Vom Fass

Fohr Pils 0,25 l	2,50
Fohr Pils 0,4 l	3,80
Hachenburger Hell 0,3 l	3,00
Hachenburger Hell 0,5 l	4,80



Folgende Zusatzstoffe sind enthalten:

Roher 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