



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!

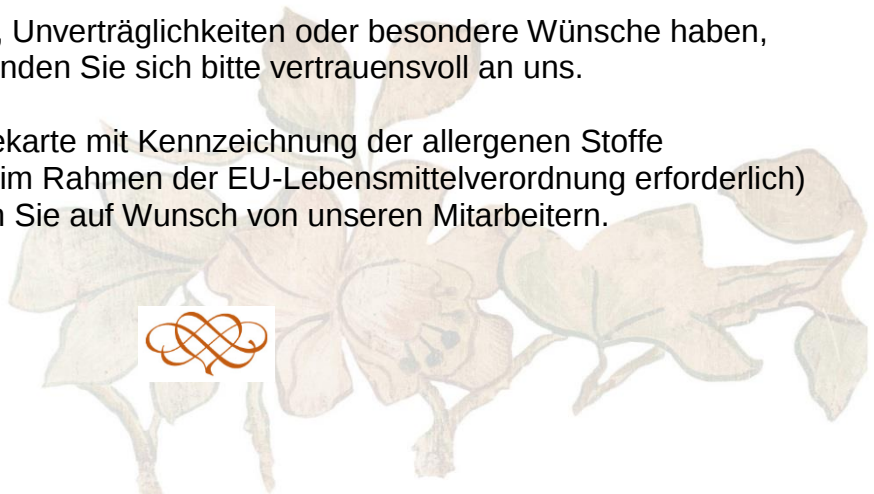


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt und natürlich „Guten Appetit“!**



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		
Johannisbeer-Orangen-Spritz		6,90
Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe		
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

Tagessuppe	6,50
Kürbis-Orangensuppe mit Baconchip	7,20
Ofenkäse mit dreierlei Tomaten Oliven, Rucola und Basilikumöl dazu Baguette	10,50
Herbstbunter Salat mit Birnenspalten und geflammtem Ziegenkäse Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Gurke und Tomate mit Vinaigrette oder Joghurtdressing	12,00
Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	14,50
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	17,00
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	19,00





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	15,00
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	19,50
Schweineschnitzel „Euler Art“ mit Preiselbeeren und Brie überbacken, Kroketten und kleinem Salat	17,00
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	17,00



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites	27,00
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	34,00



Unsere Herbst-Küche

Spanferkel in Dunkelbiersud dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel	21,00
Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	24,50
Lachs-Schnitte in Zitronenpfeffer gebraten dazu Dillrahmsauce, Kartoffeln und kleiner Salat	23,00
Lammlachs, rosa gebraten auf Kräuterjus mit Speckbohnen und Kartoffelwedges	26,50
Fettucine mit rotem Pesto geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	13,50
dazu gebratene Lachswürfel	5,00
dazu gebratene Garnelen	7,50
dazu gebratene Rinderfiletstreifen	9,00
Gnocchi mit Salbeibutter mit Zucchini, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan Für eine vegane Alternative sprechen Sie uns bitte an!	16,50



Unser Lieblings-Burger

Eisbachs-Burger Rindfleisch-Pattie serviert im Brioche-Brötchen mit Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp	12,00
dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	3,50

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	3,50
--------------------------------	------

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
Kürbiskern-Parfait mit Zwetschgenröster und Butter-Streuseln	8,50
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	7,20



Dazu ein Kaffee oder Tee...

Tasse Kaffee	2,70
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,60
Glas Tee	2,70

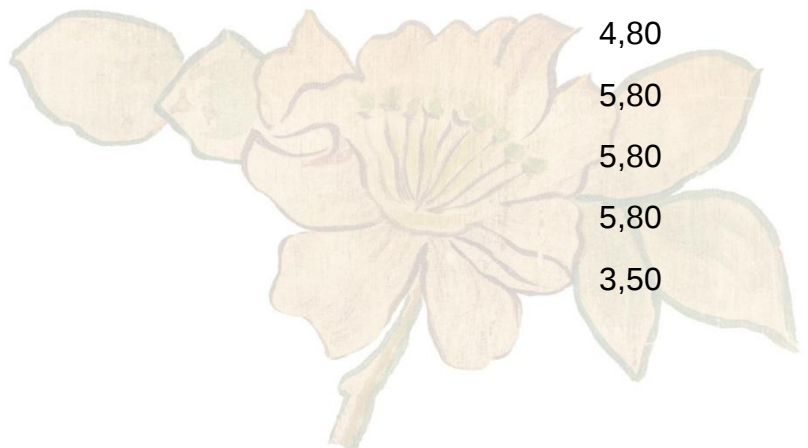


Alle Preise in €



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

	2 cl
Amaretto	3,40
Averna	3,80
Ramazzotti	3,80
Sambuca	3,50
Cointreau	3,50
Grand Marnier	3,50
Bertrand Williams (Birne)	4,60
Bertrand Pomme Golden (Apfel)	4,60
Bertrand Kirsch	4,60
Bertrand Prunelle (Schlehe)	4,60
Bertrand Mon Pêche Pfirsichlikör	4,90
Scheibel Alte Pflaume	4,60
Scheibel Mirabelle	4,60
Scheibel Kirschwaser	4,60
Scheibel Premium Waldhimbeergeist	4,60
Scheibel Waldheidelbeer-Likör	4,90
Birkenhof Haselnussgeist	4,80
Jim Beam 4 cl	5,80
Ballantines 4 cl	5,80
Johnny Walker 4 cl	5,80
Baileys 2 cl	3,50





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

	2 cl
Westerwälder Korn	3,00
Malteser	3,30
Linie Aquavit	3,40
Jubiläums Aquavit	3,30
Obstler	3,00
Eulerschluck	3,00
Wodka Moskovskaya	3,30
Jägermeister	3,30
Westerwälder Kümmel	3,00
Fernet Branca	3,10
Bacardi	3,10
Gin	3,20
Metaxa	4,50
Asbach	3,50
Remy Martin	4,50
Calvados Gilbert	4,50
Grappa Sperss, Angelo Gaja	6,10
Grappa Nonino	4,90



Unsere Weinkarte





Offene Weine

Weißwein 0,2 l

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 0,2 l

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 Pilastrini, 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 brut	23,00
Champagner Taittinger brut	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

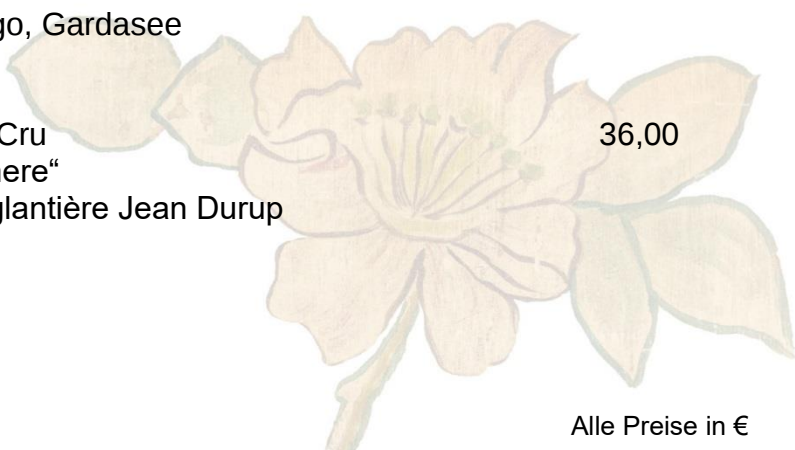
2020	Weißburgunder und Chardonnay	26,00
	trocken	
	Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	

Italien

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

Frankreich

2017	Chablis Premier Cru	36,00
	„Montée de Tonnere“	
	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	2,70
Coca Cola light *2 0,2 l	2,70
Fanta *3 0,2 l	2,70
Zitronenlimonade 0,2 l	2,70
Orangensaft 0,2 l	3,10
Apfelsaft 0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,80
Schweppes Bitter Lemon *4 0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water *4 0,2 l	3,30
Schweppes Soda *4 0,2 l	3,30
Schweppes Ginger Ale *6	3,30

Mineralwasser

Rhodium Classic 0,25l	2,50
Rhodium medium 0,25l	2,50
Rhodium still 0,25l	2,50
Rhodium Classic 0,75 l	5,80
Rhodium still 0,75 l	5,80
Rhodium medium 0,75 l	5,80

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	3,20
Hachenburger alkoholfrei 0,33 l	3,20
Hachenburger alkoholfrei Radler 0,33 l	3,20
Frankenheimer Alt 0,33 l	3,20
Früh Kölsch 0,33 l	3,20

Vom Fass

Fohr Pils 0,25 l	2,70
Fohr Pils 0,4 l	4,10
Hachenburger Hell 0,3 l	3,30
Hachenburger Hell 0,5 l	5,40



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