



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!

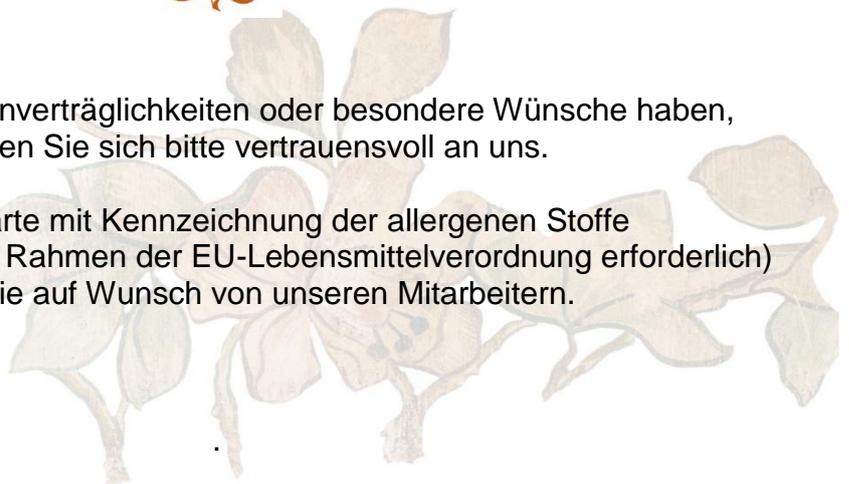


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



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		6,50
Sekt mit Holunderblütensirup, Limette und Minze		
Ipanema - alkoholfrei-		5,50
Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Lillet Orange		7,30
Orangensaft, Lillet Blanc, Orangenlikör, Minze		
Maperol		7,30
Sekt, Aperol, Maracuja		
Johannisbeer-Orangen-Spritz		6,90
(Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe)		
Aperol Spritz *5		6,50
Glas Sekt	0,1l	5,30
Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken		
Kir		5,90
Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein		
Kir Royal		6,30
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut		
Campari *5	4 cl	4,60
Campari-Soda *5	4 cl	5,60
Campari-Orange *5	4 cl	5,80
Martini Bianco, Rosso, Dry	5 cl	4,80
Sherry Dry oder Medium	5 cl	4,70
Portwein	5 cl	5,00



Vorspeisen

Feldsalat mariniert mit warmem Kartoffel-Dressing dazu gebratener Bacon und Croûtons	9,20
Glasierte Jacobsmuscheln an mit Himbeeren mariniertem Kohlrabi-Apfel-Salat und hausgemachter Mayonaise	13,50



Suppen

Tagessuppe	7,00
Waldpilzcrème mit Kartoffelstroh	7,50



Suppen, Salate, Vorspeisen

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	29,50
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	34,00





— Unsere winterlichen Köstlichkeiten —

Zarter Braten vom heimischen Wildschwein in seiner Sauce dazu Apfelrotkohl und mit Croûtons gefüllte Kartoffelklöße	25,00
Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	24,50
Rosa gebratene Hirsch-Medaillons auf Kirsch-Whisky-Sauce mit Kartoffelkroketten und Feldsalat	34,50
Lachsschnitte mit Nusskruste an Fettucine in Kräuterrahmsauce und kleinem Salat	25,00
Fettucine mit rotem Pesto geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan dazu gebratene Lachswürfel	13,50 5,00
dazu gebratene Garnelen	7,50
dazu gebratene Rinderfiletstreifen	9,00



— Vegetarisch —

Steinpilzravioli in Salzeibutter mit Gemüsebrunoise und kleinem Salat	16,50
--	-------

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenwechsel einen Aufpreis von € 2,00 berechnen.



Alle Preise in €



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 8,00
dazu Kroketten, Ketchup und kleiner Salat

Chicken Nuggets mit Pommes frites 7,00
dazu Ketchup und kleiner Salat

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
Mousse au chocolat & Mandarinsorbet	8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,60
Gemischtes Eis	5,90
Gemischtes Eis mit Sahne	6,60
Vanilleeis mit heißen Kirschen	7,00
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	7,20



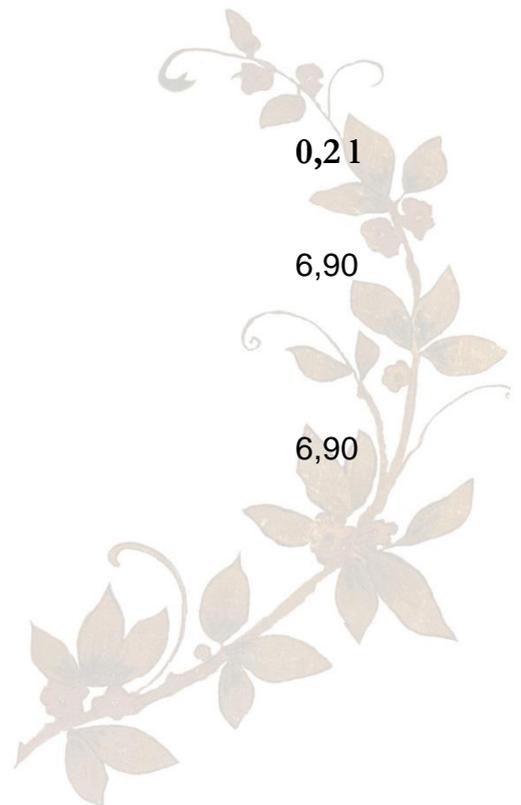
Dazu ein Kaffee oder Tee...

Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,70
Glas Tee	2,80



Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2020	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	6,70
Mittelrhein		
2019	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	6,90
Pfalz		
2020	Grauburgunder trocken „Kalkstein“ Weingut Ludi Neiss, Kindenheim	6,90
Pfalz		
2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	6,90
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	6,90
Rheinhausen		
2020	Rose trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	6,90





Offene Weine

Rotwein		0,21
Pfalz 2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	7,10
Italien 2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastri, Marken	7,30
Spanien 2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	7,30



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l		
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brüt		25,00
Champagner Taittinger brüt		76,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG		30,00



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2019 Kallfelz 28,00
Riesling Hochgewächs Selektion, trocken
Weingut Kallfelz, Zell-Merl

Mittelrhein

2019 Bacharacher Riesling 26,00
Kabinett, feinherb
Weingut Toni Jost, Bacharach

Pfalz

2020 Grauburgunder trocken 26,00
„Kalkstein“
Weingut Ludi Neiss, Kindenheim

Pfalz

2019 Chardonnay trocken 26,00
Weingut Martinspforte
Einselthum

Pfalz

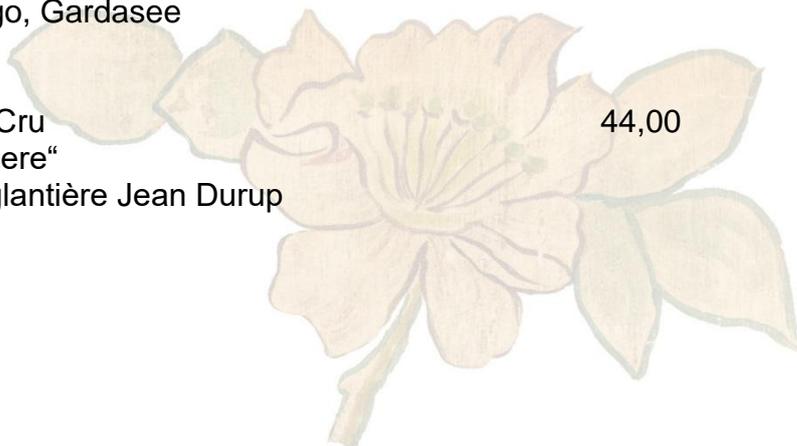
2020 Weißburgunder und Chardonnay 29,50
trocken
Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim

Italien

2020 Lugana trocken 29,00
Cantina Marsadri
Raffa di Puegnago, Gardasee

Frankreich

2017 Chablis Premier Cru 44,00
„Montée de Tonnerre“
Domaine de L'Églantière Jean Durup





Roséweine

Flasche 0,75 l

Baden

2020	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	26,00
------	---	-------

Rheinhessen

2020	Rosé trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	26,00
------	--	-------





Rotweine

Flasche 0,75

Baden		
2019	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	27,00
Pfalz		
2020	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	26,00
Spanien		
2018	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	27,00
Italien		
2020	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, Marken	27,00
Frankreich		
2020	„Le Clos“ Côtes Du Roussillon Grenache, Syrah, Carignan Domaine Boudau, Rivesaltes Weingut Selt, Leutesdorf	31,00





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 still 0,25l	2,50
Rhodium medium 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



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

	2 cl
Amaretto	3,40
Averna	4,00
Ramazotti	4,00
Sambuca	3,70
Cointreau	3,70
Grand Marnier	3,70
Vallendar Sauerkirschbrand	5,10
Birkenhof Schwarzer Johannisbeerbrand	4,90
Birkenhof Williamsbrand mit Honig	4,90
Birkenhof Cox Orange Apfelbrand	4,90
Birkenhof Rote Bete Brand	4,90
Birkenhof Kaffeegeist	4,90
Birkenhof Haselnussgeist	4,90
Scheibel Waldheidelbeer-Likör	4,90
Jim Beam 4 cl	6,50
Ballantines 4 cl	6,80
Johnny Walker 4 cl	6,80
Baileys 2 cl	3,70



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

	2 cl
Westerwälder Korn	3,30
Malteser	3,60
Linie Aquavit	3,60
Jubiläums Aquavit	3,60
Obstler	4,00
Eulerschluck	3,50
Wodka Moskovskaya	3,80
Jägermeister	3,80
Westerwälder Kümmel	3,50
Fernet Branca	3,50
Bacardi	3,90
Gin Tanqueray	3,90
Metaxa	4,80
Asbach	3,90
Remy Martin	4,70
Grappa Sperss, Angelo Gaja	6,10
Grappa Sibona Chardonnay	5,40
Grappa Sibona Barolo	5,40



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

