



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

Rinder-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan Pinienkernen und Rucola	14,50
Ratatouille-Salat mit Büffelmozzarella Basilikum-Pesto und Pilz-Chips Vegetarische/vegane Alternative möglich! Bitte sprechen Sie uns an!	13,50



Suppen

Rinderbouillon mit Mini-Maultaschen und Wurzelgemüse	7,50
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	8,50



Salate

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	15,50
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	19,50
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	17,50
Knuspermandel-Schnitzel von der Poularde mit großem bunten Salat (Blattsalate, Möhren, Weißkraut, Tomate, Gurke) mit Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Brotkörnchen	16,50



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 Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat oder Pfannengemüse	25,50
Lachsschnitte in Zitronenpfeffer gebraten mit Kartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat	26,00
Geschmorte Lammkeule in ihrer Sauce mit Tiroler Speckkraut und Thymian-Kartoffelgratin	26,00
Spaghetti mit Trüffelbutter, weißem und grünem Spargel Rucola und gehobeltem Parmesan	14,50
dazu gebratene Lachswürfel	6,00
dazu gebratene Garnelen	8,00
dazu gebratene Rinderfiletstreifen	9,50
Eisbach´s-Burger Rindfleisch-Pattie serviert im Brioche-Brötchen mit gegrilltem grünen Spargel, Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp	13,00
dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	3,50

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



Alle Preise in €



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 8,50
dazu Kroketten, Ketchup und kleiner Salat

Chicken Nuggets mit Pommes frites 7,50
dazu Ketchup und kleiner Salat

Portion Pommes frites rot-weiß 4,50

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!	5,20
Marinierte Erdbeeren mit Joghurt-Topfenschaum Kugel Vanilleeis und Streuselcrunch	8,50
Grüne Biskuittarte mit Pistazienganache und Beeren-Coulis	9,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,60
Gemischtes Eis	5,90
Gemischtes Eis mit Sahne	6,60
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	7,20



Dazu ein Kaffee oder Tee...

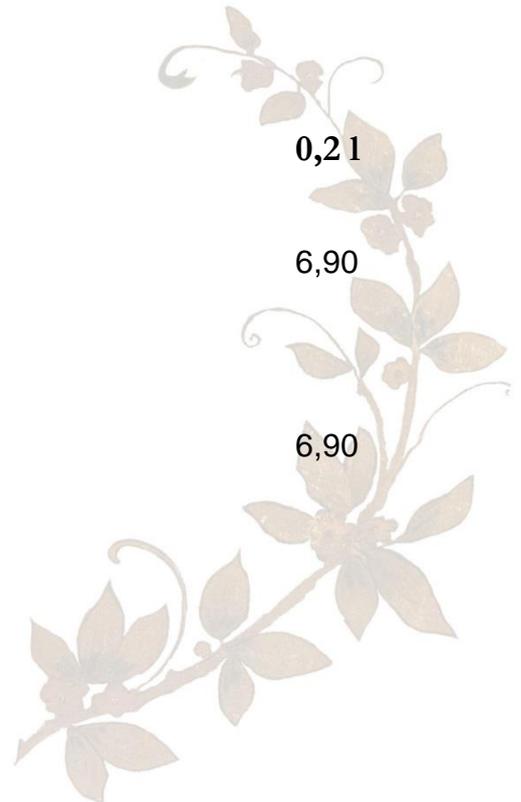
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,70
Glas Tee	2,80





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

Mittelrhein

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

Pfalz

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

Pfalz

2019	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	26,00
------	---	-------

Pfalz

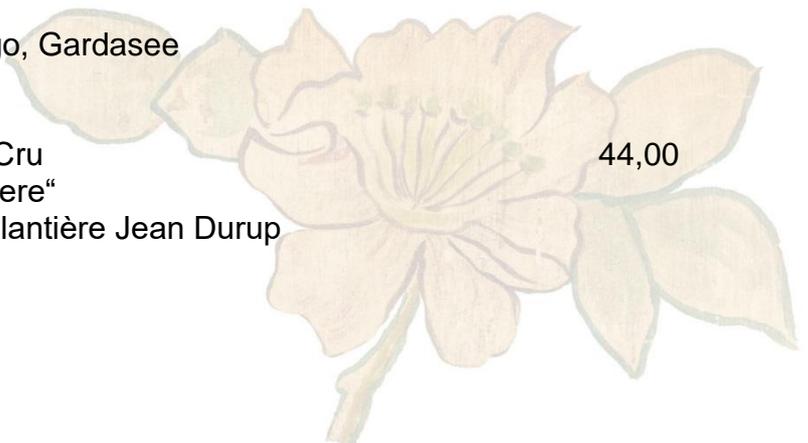
2020	Weißburgunder und Chardonnay trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	29,50
------	--	-------

Italien

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

Frankreich

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





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

