



## **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.



RESTAURANT  
**EISBACH**






---

## Aperitif

---

Hugo		6,50
Sekt mit Holunderblütensirup, Limette und Minze		
Ipanema - alkoholfrei-		5,50
Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Lillet Berry		7,30
Lillet rosé, Schweppes Wild Berry *4, Beeren		
Maperol		7,30
Sekt, Aperol, Maracuja		
Johannisbeer-Orangen-Spritz		7,30
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

---

Tranchen vom Seeteufel mit Bärlauch-Pesto, Parmesan und mariniertem Wildkräutersalat	16,50
Frühlingssalat mit grünem und weißem Spargel verschiedene Blattsalate, Rucola, Radieschen und Erdbeeren mariniert mit Kräuter-Vinaigrette	11,50



---

## Suppen

---

Rinderbouillon mit Mini-Maultaschen und Wurzelgemüse	8,30
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	8,80




---

## Salate

---

Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	18,40
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Crevetten mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	20,60
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	21,70





## Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	17,80
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und kleinem Salat	21,70
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	20,00
Knuspermandel-Schnitzel von der Poularde dazu großer bunter Salat (Blattsalate, Möhren, Krautsalat, Tomate, Gurke) mit Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Brotkörbchen	18,80



## Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Kräuterbutter, Bohnen-Gemüse und Pommes frites	32,80
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	37,80



alle Preise in €



## Unsere Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne 28,90  
Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons  
dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat

Lammlachs, rosa gebraten mit Kräuterjus 31,50  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Lachsschnitte in Zitronenpfeffer gebraten 28,90  
mit Kartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat

Spaghetti mit weißem und grünem Spargel, 16,70  
geschmorten Kirschtomaten und Rucola  
dazu gebratene Lachswürfel 6,70  
dazu gebratene Garnelen 8,90  
dazu gebratene Rinderfiletstreifen 10,60

Für vegane Alternativen sprechen Sie uns bitte an!

Eisbach´s-Burger 14,50  
Rindfleisch-Pattie serviert im Brioche-Brötchen  
mit gegrilltem grünen Spargel, Bacon, Rucola, Tomate, Gurke,  
Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp

dazu eine Portion Kartoffel-Wedges 3,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenwechsel einen Aufpreis von € 2,20 berechnen.





---

## Für Kinder

---

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ 9,50  
dazu Pommes frites, Ketchup und kleiner Salat

Chicken Nuggets mit Pommes frites 8,30  
dazu Ketchup und kleiner Salat

Portion Pommes frites rot-weiß 5,00

Räuberteller  
Wir bringen Euch einen Teller und Ihr räubert bei Euren Eltern.



alle Preise in €



---

## Etwas Süßes zum Abschluss

---

Kleine Eisbach-Schlemmerei Jeden Tag eine süße Überraschung – fragen Sie nach!	5,80
Cheesecake-Parfait auf Himbeerspiegel	9,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00
Gemischtes Eis	6,60
Gemischtes Eis mit Sahne	7,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	8,00

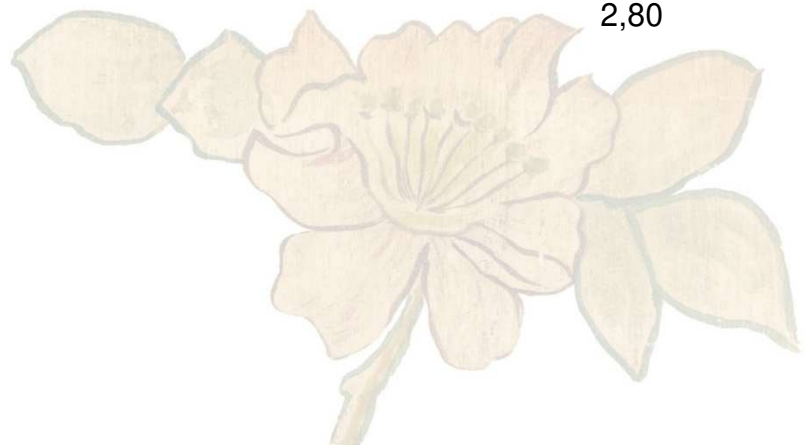


---

## 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

---

<b>Weißwein</b>		<b>0,21</b>
Mosel		
2022	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	6,90
Mittelrhein		
2022	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	7,10
Rheinhessen		
2023	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	7,10
Pfalz		
2021	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	7,10
<b>Weißherbst / Rosé</b>		<b>0,21</b>
Baden		
2022	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	7,10
Rheinhessen		
2022	Rose trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	7,30



---

## Offene Weine

---

<b>Rotwein</b>		<b>0,21</b>
Pfalz 2022	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	7,30
Italien 2022	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastris, Marken	7,50
Spanien 2020	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	7,50



---

## Sekt & Champagner

---

Flasche 0,75 l		
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brüt		26,00
Champagner Taittinger brüt		76,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG		30,00




---

## Weißweine

---

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2021	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	29,00
------	--	-------

Mittelrhein

2022	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	27,00
------	--	-------

Rheinhessen

2023	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	27,00
------	--	-------

Pfalz

2021	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	27,00
------	---	-------

Pfalz

2021	Weißburgunder und Chardonnay trocken Weingut Thomas Hensel, Bad Dürkheim	30,50
------	--	-------

Italien

2022/ 2023	Lugana trocken Cantina Marsadri Raffa di Puegnago, Gardasee	29,00
---------------	---	-------

Frankreich

2021	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	44,00
------	---	-------

Alle Preise in €





---

## Roséweine

---

Flasche 0,75 l

Baden		
2022	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	27,00
Rheinhessen		
2022	Rosé trocken „Lustspiel“ Weingut Manz, Weinolsheim	27,00





---

## Rotweine

---

Flasche 0,75

Baden		
2022	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	29,00
Pfalz		
2022	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	28,00
Spanien		
2020	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	29,00
Italien		
2022	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrini, Marken	29,00
Frankreich		
2021	„Le Clos“ Côtes Du Roussillon Grenache, Syrah, Carignan Domaine Boudau, Rivesaltes Weingut Selt, Leutesdorf	31,00





---

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

---

	2 cl
Amaretto	3,70
Averna	4,00
Ramazotti	4,00
Sambuca	3,70
Cointreau	3,70
Grand Marnier	3,90
Vallendar Sauerkirschbrand	5,10
Vallendar Williams-Christ-Brand	5,10
Vallendar Orangengeist	5,10
Vallendar Mirabellenbrand	5,10
Vallendar Ingwergeist	5,10
Vallendar Quittenbrand	5,10
Scheibel Waldheidelbeer-Likör	4,90
Jack Daniels 4 cl	6,90
Bushmills 4 cl	6,80
Baileys 2 cl	3,70





---

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

---

	2 cl
Westerwälder Korn	3,50
Malteser	3,60
Linie Aquavit	3,60
Jubiläums Aquavit	3,60
Obstler	4,00
Eulerschluck	3,50
Absolut Wodka	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 Chardonnay, Nonino	5,60
Grappa Moscato, Nonino	5,60
Grappa Riserva 8 Years, Nonino	7,50





## Alkoholfreie Getränke

Afri Cola * <sup>1</sup> 0,2 l	2,80
Afri Cola light * <sup>2</sup> 0,2 l	2,80
Bluna Orange * <sup>3</sup> 0,2 l	2,80
Bluna Zitrone 0,2 l	2,80
Orangensaft 0,2 l	3,30
Apfelsaft 0,2 l	3,20
Apfelsaftschorle 0,2 l	2,90
Schweppes Bitter Lemon * <sup>4</sup> 0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water * <sup>4</sup> 0,2 l	3,30
Schweppes Soda * <sup>4</sup> 0,2 l	3,30
Schweppes Ginger Ale * <sup>6</sup>	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

Hachenburger Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,90
Hachenburger Hefeweizen 0,5 l	4,90
Benediktiner dunkles Weizen 0,5 l	4,90
Hachenburger Malzbier 0,33 l	3,40
Hachenburger Pils alkoholfrei 0,33 l	3,40
Hachenburger alkoholfrei Radler 0,33 l	3,40
Frankenheimer Alt 0,33 l	3,40
Früh Kölsch 0,33 l	3,40

### Vom Fass

Fohr Pils 0,25 l	2,80
Fohr Pils 0,4 l	4,30
Hachenburger Hell 0,3 l	3,40
Hachenburger Hell 0,5 l	5,60