



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

Burrata mit Tomaten-Mango-Salsa auf Wildkräutersalat	13,90
Sommersalat mit grünem Spargel und Erdbeeren verschiedene Blattsalate, Rucola und Radieschen mariniert mit Kräuter-Vinaigrette mit Honig glasierter Ziegenkäsetaler dazu	12,50 16,30




Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüse	8,30
Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons	8,50



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 Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	28,90
Lammlachs, rosa gebraten mit Kräuterjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	31,50
Lachsschnitte in Zitronenpfeffer gebraten mit Kartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat	28,90
Fettucine mit rotem Pesto & geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	16,70
dazu gebratene Lachswürfel	6,70
dazu gebratene Garnelen	8,90
dazu gebratene Rinderfiletstreifen	10,60
Eisbach´s-Burger Rindfleisch-Pattie oder gegrillte Geflügelbrust serviert im Brioche-Brötchen mit Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp	14,50
dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	3,90
Pfifferlinge á la crème mit Serviettenknödel und kleinem Salat	18,00

Für vegane Alternativen sprechen Sie uns bitte an!

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
Marinierte Erdbeeren mit Bourbon Vanille-Eis unter Joghurt-Topfenschaum	9,00
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

Weißwein		0,21
Mosel		
2023	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		
2022	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	7,10
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2022	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	7,10
Mosel		
2021	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,30



Offene Weine

Rotwein		0,21
Pfalz 2022	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	7,30
Italien 2022	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, 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

2022	Chardonnay trocken Weingut Martinspforte Einselthum	27,00
------	---	-------

Pfalz

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

Italien

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
Mosel 2021	Rosé trocken „Qualitätswein“ Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	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 Pilastrri, Marken	29,00
Frankreich		
2022	„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 * ¹ 0,2 l	2,80
Afri Cola light * ² 0,2 l	2,80
Bluna Orange * ³ 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 * 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

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