



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!

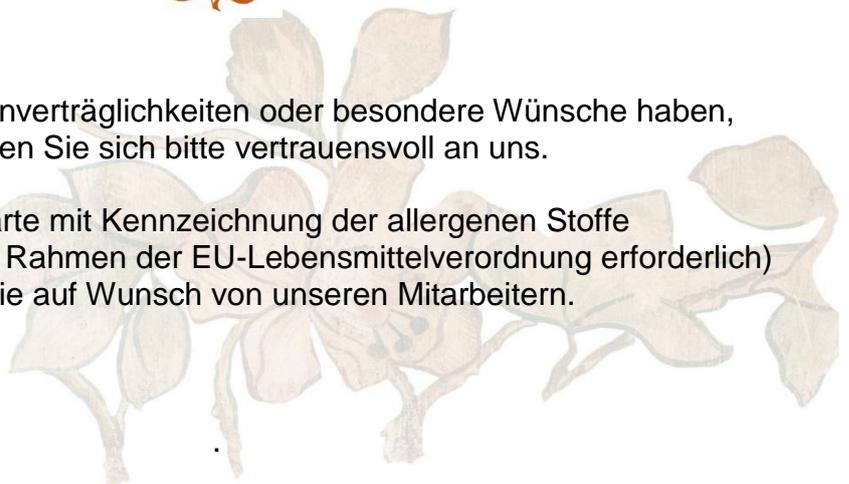


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



Sollten Sie Fragen, Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

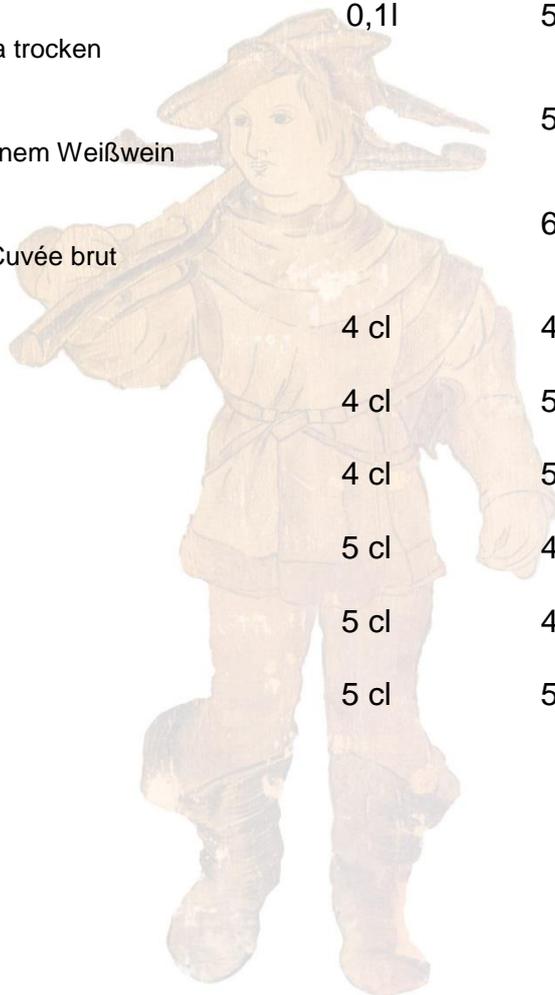
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe (seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich) erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





Aperitif

Hugo		6,50
Sekt mit Holunderblütensirup, Limette und Minze		
Ipanema - alkoholfrei-		5,50
Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		
Lillet 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

Bärlauch-Quiche mit Kirschtomaten und geriebenem Emmentaler Käse	10,80
große Portion als Hauptspeise mit Beilagensalat	16,50
Frühlingssalat mit grünem und weißem Spargel verschiedene Blattsalate, Rucola, Radieschen und Erdbeeren mariniert mit Kräuter-Vinaigrette	11,50



Suppen

Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	8,30
Spargelcrèmesuppe mit Einlage	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



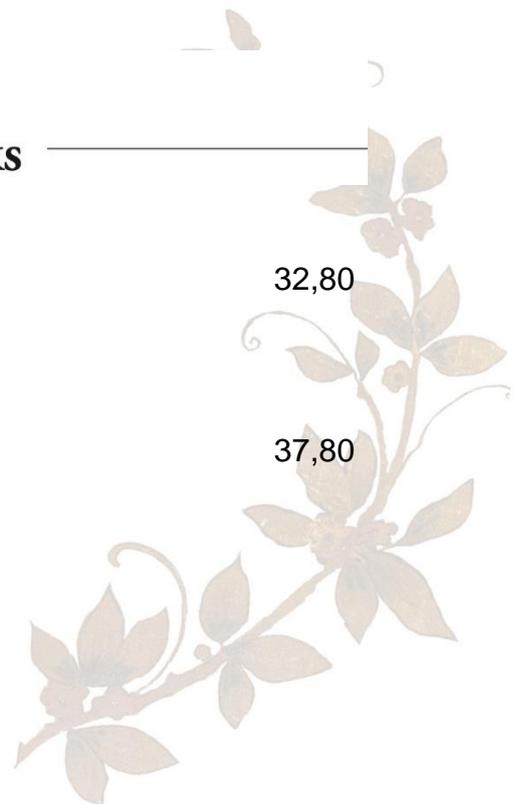
Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	17,80
Schweineschnitzel „Puszta Art“ mit Paprikasauce, Pommes frites und kleinem Salat	19,50
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 Frühlingsgemüse, Kräuterbutter und Pommes frites	32,80
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Wedges und kleinem Salat	37,80





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
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterschaum Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln und Zitronenschnitz	28,90
Fettucine mit weißem und grünem Spargel, geschmorten Kirschtomaten und Rucola	16,70
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 Rindfleisch-Pattie ODER Tranchen von der Poulardenbrust serviert im Brioche-Brötchen mit gegrilltem grünem Spargel, Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Zwiebelringen und Mango-Chili-Dipp	14,50
dazu eine Portion Kartoffel-Wedges	3,90

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



alle Preise in €



Für Kinder

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites, Ketchup und kleiner Salat	9,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites dazu Ketchup und kleiner Salat	8,30
Portion Pommes frites rot-weiß	5,00
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!	5,80
Erdbeer-Parfait mit frischen Früchten und Vanillesauce	9,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,00
Gemischtes Eis	6,60
Gemischtes Eis mit Sahne	7,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,80
Walnusseis mit heißer Schokoladensauce	8,00



Dazu ein Kaffee oder Tee...

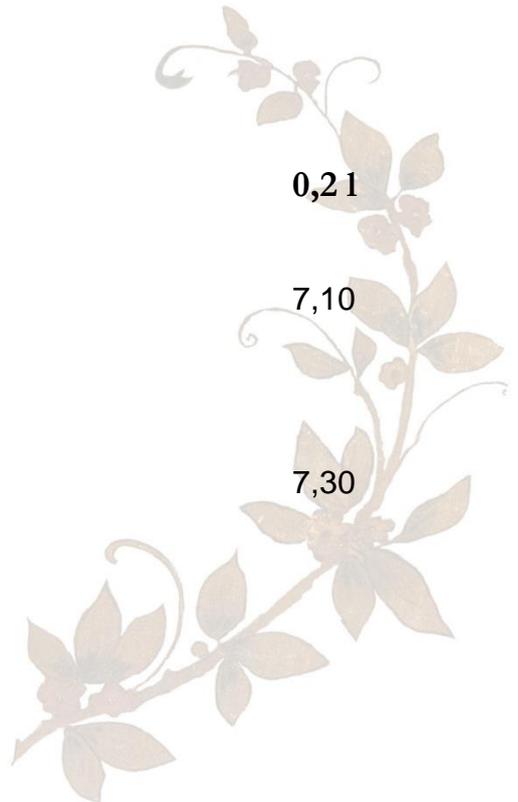
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,70
Glas Tee	2,80





Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2023	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	6,90
Mittelrhein		
2022	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	7,10
Rheinhessen		
2023	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	7,10
Baden		
2023	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer Eichstetten am Kaiserstuhl	7,10
Weißherbst / Rosé		0,21
Baden		
2023	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	7,10
Mosel		
2023	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,30





Offene Weine

Rotwein		0,21
Rheinessen		
2023	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	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

2023	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	29,00
------	--	-------

Mosel

2022	Weißburgunder trocken Weingut Knobloch, Klotten	28,00
------	---	-------

Mittelrhein

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

Rheinhessen

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

Baden

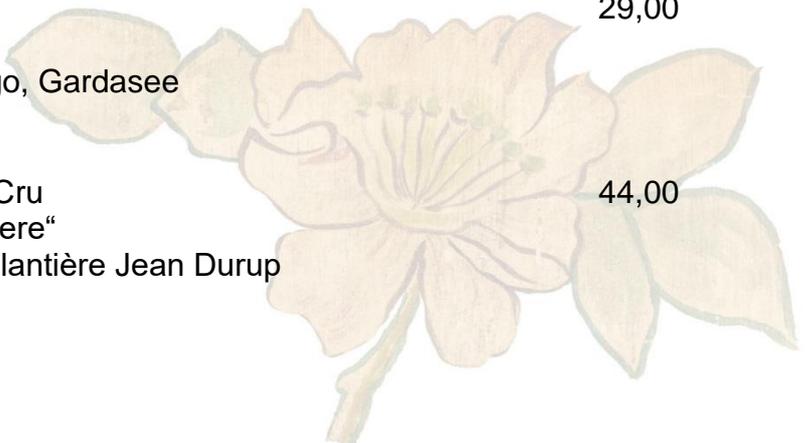
2023	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer Eichstetten am Kaiserstuhl	27,00
------	--	-------

Italien

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

Frankreich

2022	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	44,00
------	---	-------





Roséweine

Flasche 0,75 l

Baden 2023	Spätburgunder Weißherbst Kabinett fruchtsüß Weingut Zotz, Heitersheim	27,00
Mosel 2023	Rosé trocken „Qualitätswein“ Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	27,00





Rotweine

Flasche 0,75

Baden

2022 Spätburgunder Rotwein trocken 29,00
Weingut Zotz, Heitersheim

Rheinhessen

2023 Dornfelder feinherb 28,00
Weingut Valckenberg
Westhofen

Spanien

2020 Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon 29,00
Vino de la Tierra de castilla Barrique
Martinez Bijanda

Italien

2022 Rosso Piceno 29,00
Sangiovese, Montepulciano
Saladini Pilastrini, Marken

Frankreich

2022 „Le Clos“ 31,00
Côtes Du Roussillon
Grenache, Syrah, Carignan
Domaine Boudau, Rivesaltes
Weingut Selt, Leutesdorf





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 Marillenbrand	5,10
Vallendar Ingwergeist	5,10
Vallendar Quittenbrand	5,10
Etter Kirsch-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



*1 Farbstoff E 150, *2 Farbstoff Zuckercouleur, *3 Farbstoff Beta-Carotin, *4 nat. Aromen-Chinin, *5 Farbstoff E120, *6 nat. Aromen + Farbstoff Zuckercouler