



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!

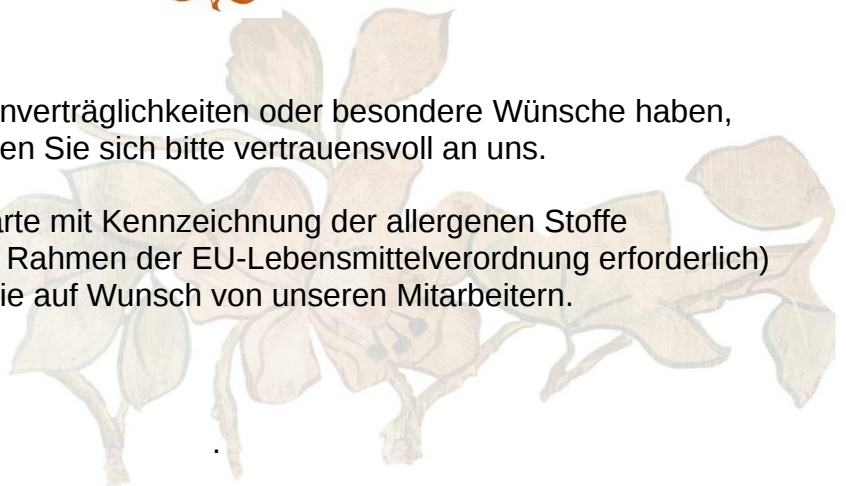


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



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

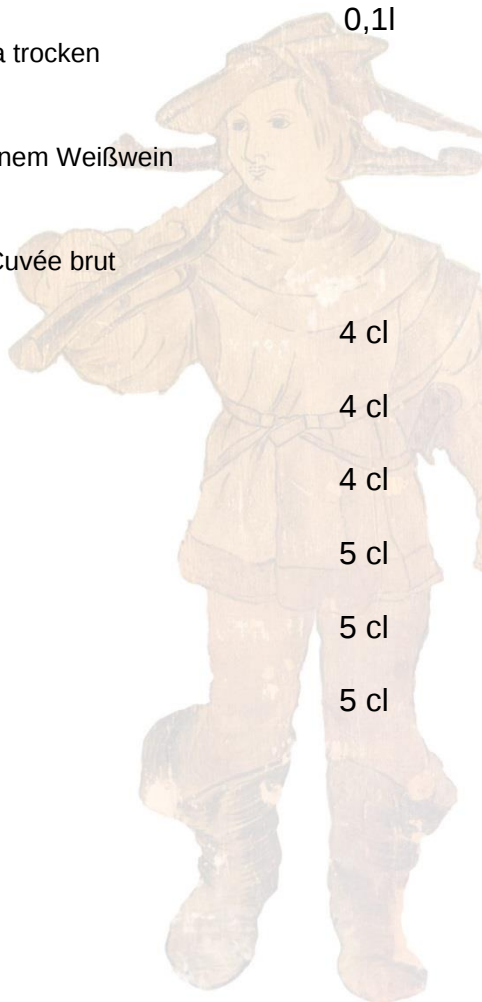
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe
(seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich)
erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





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

Vitello tonnato feine Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce	14,90
Pfifferlingsterrine mit Grüner Sauce mit Wildkräutersalat-Bukett	12,00



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,50
Rahmsuppe von der italienischen Strauchtomate Gin-Sahne und Kräuter-Croûtons	8,50



Salate

Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln dazu Brotkörbchen wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	18,50
Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen	21,00
Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen	22,00



Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	18,00
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pfifferlingrahmsauce Pommes frites und kleinem Salat	24,90
Westerwälder Rahmschnitzel mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	20,00
Knuspermandel-Schnitzel von der Poularde mit Pfirsichmark dazu großer bunter Salat (Blattsalate, Krautsalat, Tomate, Gurke) mit Vinaigrette oder Joghurtdressing dazu Brotkörbchen	19,00



Herzhafte Steaks

Argentinisches Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) mit gebratenen Champignons, Rotwein-Jus, Kräuterbutter und Steakhouse Fries	34,00
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Pfefferrahmsauce, Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	38,00





Unsere Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	29,00
Züricher Puten-Geschnetzeltes mit Champignons in Weißwein-Rahmsauce, dazu Butter-Spätzle und kleiner Salat	20,50
Gebratene Doradenfilets auf mediterranem Grillgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln und Kräuterschmand	22,50



Vegetarisch

Zucchini-Kartoffel-Puffer mit Grüner Sauce an Salatbukett	16,00
Fettucine mit Pfifferlingen und Kirschtomaten	18,50

Alle Hauptgerichte können gegen Aufpreis auch mit Bratkartoffeln
serviert werden! 2,50

Für vegane Alternativen sprechen Sie uns bitte an!



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	8,50
Fettucine mit Tomatensauce	7,50
Kleines Rinderfilet (120g) mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Salat	14,00
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
Crème brûlée	7,50
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

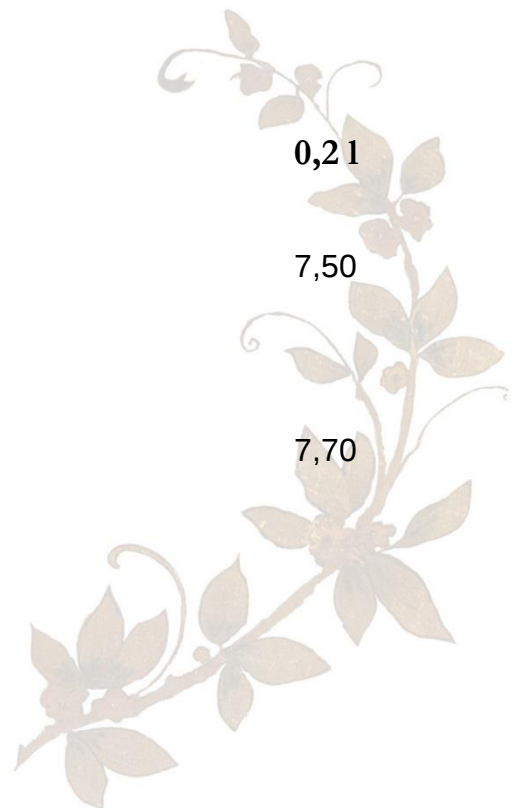


alle Preise in €



Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2023	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,30
Mittelrhein		
2022/ 2023	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	7,50
Rheinhessen		
2023/ 2024	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	7,50
Mosel		
2023	Weißburgunder trocken Klottener Burg Coraidelstein Weingut Knobloch, Klotten	7,70
Weißherbst / Rosé		0,21
Nahe		
2024	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	7,50
Mosel		
2023/ 2024	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,70





Offene Weine

Rotwein		0,21
Pfalz 2022	Weingarten Cuvée Spätburgunder & Dornfelder feinherb Weinhaus Hammel & Cie, Kirchheim	7,70
Italien 2022	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Saladini Pilastrri, Marken	7,70
Spanien 2020	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	7,70



Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l	
Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brut	26,00
Champagner Taittinger brut	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

2023	Weißburgunder trocken Klottener Burg Coraidelstein Weingut Knobloch, Klotten	28,00
------	--	-------

Mittelrhein

2022/ 2023	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	27,00
---------------	--	-------

Rheinhessen

2023/ 2024	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	27,00
---------------	--	-------

Baden

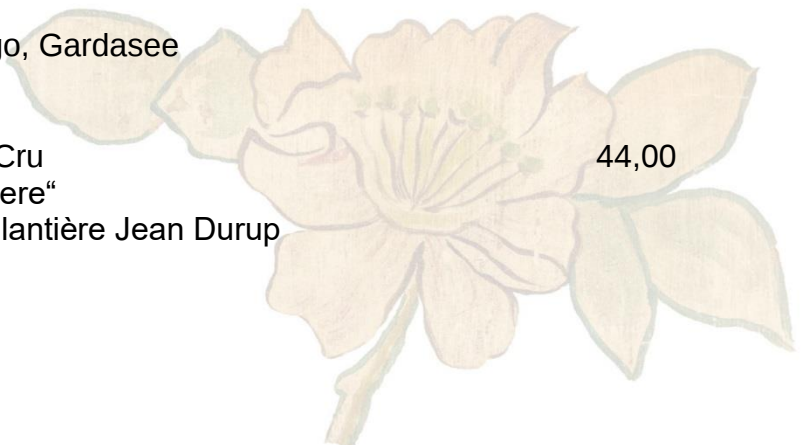
2023	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl	27,00
------	--	-------

Italien

2024	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

Nahe 2024	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	27,00
Mosel 2023/ 2024	Rosé trocken „Qualitätswein“ Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	28,00





Rotweine

Flasche 0,75

Baden

2022	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	29,00
------	--	-------

Rhein Hessen

2023	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	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 Pilastris, Marken	29,00
------	---	-------

Frankreich

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





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

	2 cl
Amaretto	3,70
Averna	4,00
Ramazzotti	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
Beschießen 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 Zuckercouleur