



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!

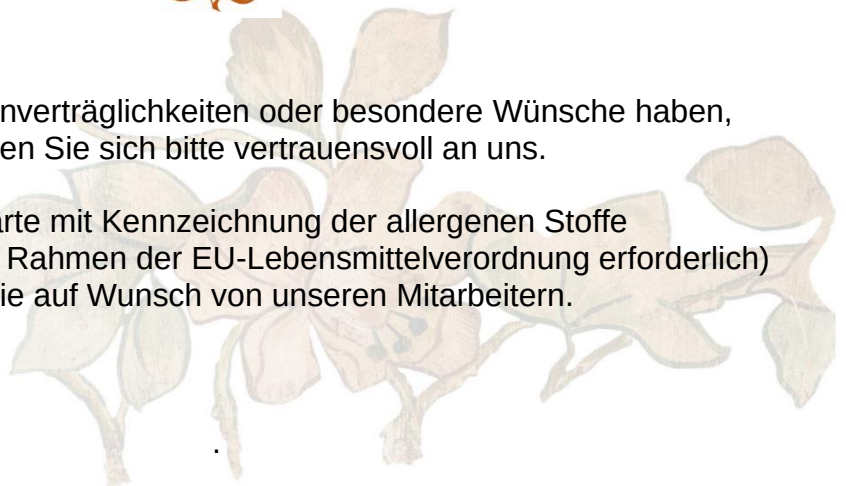


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



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

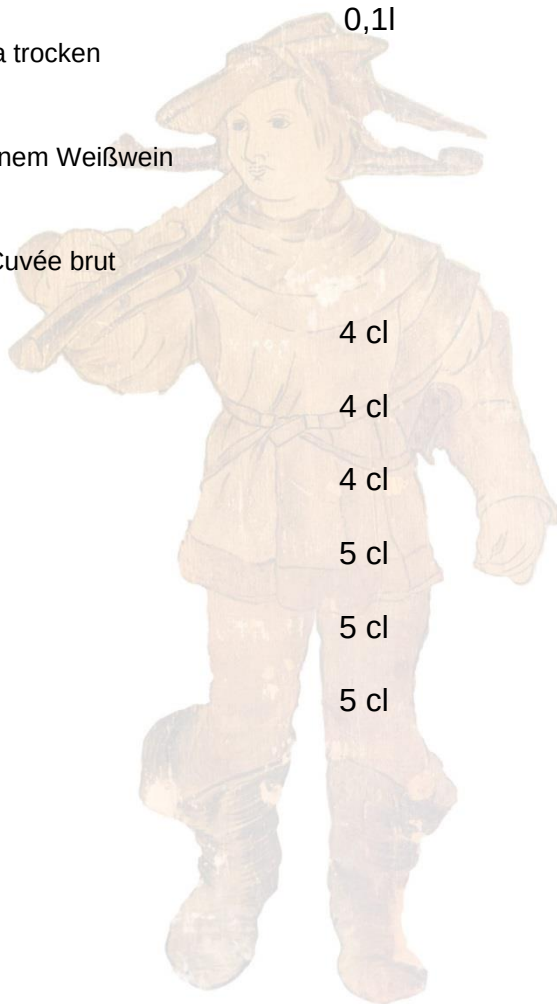
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe
(seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich)
erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





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

Quiche Lorraine (lauwarm) mit Kräuterschmand und Salatgarnitur		12,50
Feldsalat mit warmem Kartoffel-Dressing dazu gebratener Bacon und geröstete Croûtons alternativ mit gebratener Gänseleber und gerösteten Croûtons		10,60
Gebackene Kürbisscheiben mit Pesto mariniert mit gerösteten Kürbiskernen, Feta-Käse und Salatbukett (vegan möglich)	als Vorspeise	12,50
	als Hauptgang	18,50



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,90
Crèmesüppchen von Martinsgans & Maronen	8,90
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck auf Wunsch vegan möglich	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



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
---	------

Fettuccine mit Tomatensauce	7,50
-----------------------------	------

Kleines Rinderfilet (120g) mit Kartoffel-Kroketten und kleinem Salat	14,00
---	-------

Portion Pommes frites rot-weiß	5,00
--------------------------------	------

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

Sorry – diese Preise gelten ausschließlich für Kinder (<14 Jahre)!





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	19,00
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit gerahmten Champignons und Speck, dazu Spätzle und Beilagensalat	21,00
Westerwälder Rahmschnitzel im Pfännchen mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	21,00



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit geschmorten Zwiebeln und Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelscheiben und kleiner Salat	34,00
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Portweinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelscheiben	38,00



alle Preise in €



Gans im Glück

Zarte Gänsebrust in Orangen-Sauce mit Speckrosenkohl und in Butter gebratenem Serviettenknödel	35,00
Knusprige Gänsekeule mit Orangen-Sauce dazu Apfelrotkohl und mit Croûtons gefüllte Kartoffelklöße	35,00
Ganze Gans für 4 Personen dazu reichen wir Gänsesauce, Rotkohl, Speckrosenkohl, Serviettenknödel und Kartoffelklöße Preis pro Person auf Wunsch Portion Maronen dazu	47,00 5,50

- für die ganze Gans bitten wir um Reservierung einen Tag im Voraus –



Unser Wein zur Gans

Italien / Apulien

2023 Terre Avare Primitivo	0,2 l	7,60
Cantine Francesco Minini	0,7 l	35,00
Verolanuova		

Weiche Frucht von dunklen Beeren, etwas Vanille und Schokolade, angenehm süffig.





Unsere Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	29,00
Wildragout vom heimischen Wild mit Preiselbeer-Birne und Haselnussespätzle	27,00
Lachsschnitte mit Orangen-Fenchel-Ragout dazu milder Wasabi-Schaum und Fettuccine	28,90
Gelbes Curry mit Butternutkürbis, Möhren Kokosmilch und Basmatireis vegan mit Streifen von der Hähnchenbrust mit gebratenen Riesengarnelen (4 Stück)	21,00 + 4,50 + 9,00
Sellerie-Schnitzel vegan Sellerie karamellisiert mit süß-saurer Sauce, gebacken und paniert dazu Tomatensugo und Fettuccine	17,50
Alle Hauptgerichte können auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln serviert werden!	+ 2,50



alle Preise in €



Etwas Süßes zum Abschluss

Tiramisu vom Spekulatius	9,50
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
Walnusseis mit warmem Pflaumenragout	8,50



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	7,30
Mittelrhein 2023	Bacheracher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	7,50
Rheinhessen 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 2024	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,70



Offene Weine

Rotwein		0,21
Rheinhessen		
2023	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	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

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

Rheinhessen

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

Baden

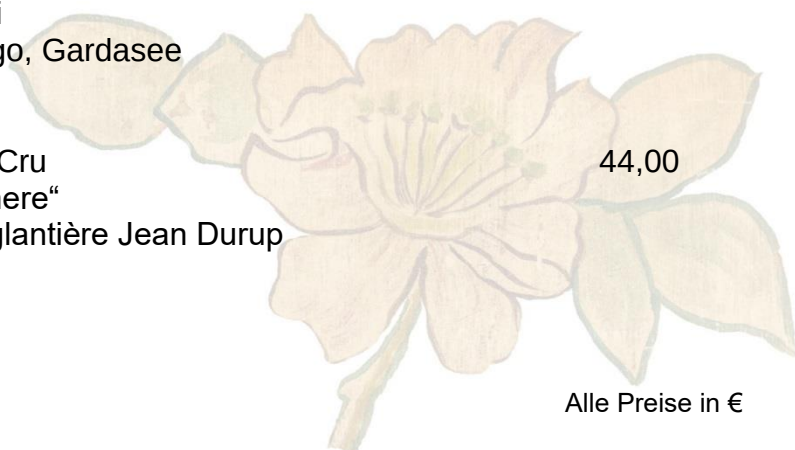
2024	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl	27,00
------	--	-------

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
------	---	-------



Alle Preise in €



Roséweine

Flasche 0,75 l

Nahe 2024	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	27,00
Mosel 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	31,00
------	---	-------



Alle Preise in €



Digestif-Empfehlung

**Beschließen 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 zero * 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