



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!

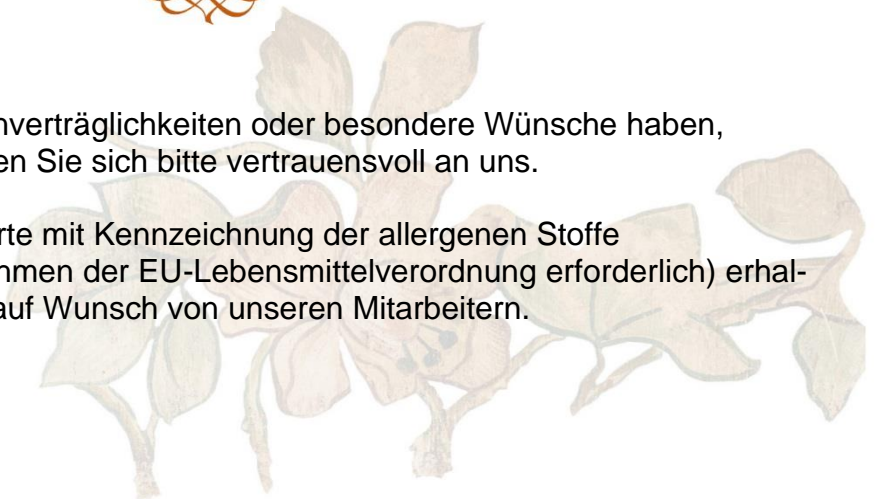


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



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

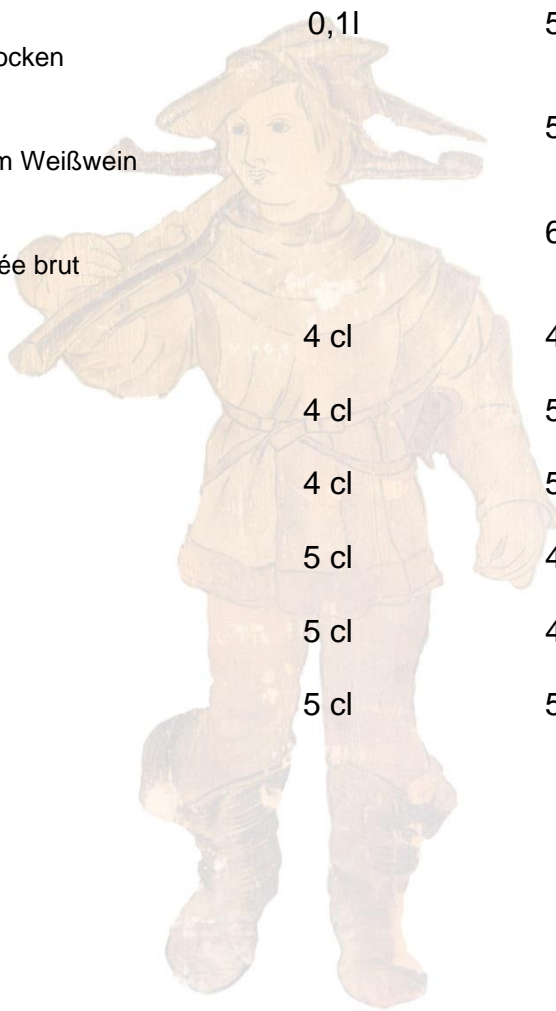
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe (seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich) erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





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

Trio von der geräucherten Buttermakrele an Wasabi-Dip und Salatbukett	15,50
Feldsalat mit warmem Kartoffel-Dressing dazu gebratener Bacon und geröstete Croûtons alternativ mit gebratener Gänseleber und gerösteten Croûtons	10,60
Williamsbirne mit Blauschimmelkäse gratiniert dazu geröstete Walnüsse	13,50



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	8,90
Steinpilzessenz mit Flädle -vegetarisch-	9,00



Vegetarisch

Rote-Bete-Ragout mit Linsen und Walnusskrokant dazu Kartoffel-Knödel-Nocken	20,50
--	-------



Unser Menü zum Jahreswechsel



Trio von der geräucherten Buttermakrele
an Wasabi-Dip und Salatbukett



Steinpilzessenz mit Flädle



Rinder-Tournedos an Trüffelporwein-Sauce
mit Schwarzwurzelgemüse und Mandelkroketten



Pralinenmousse an Mangoragout

als 3-Gang Menü 49,00
als 4-Gang Menü 57,00



Unsere korrespondierende Weinempfehlung

2023
Nero d`Avola, Feudo Arancio
Mezzocorona, Sizilien, Italien

0,75 l	29,00
0,2 l	7,80





Unsere winterlichen Leckereien

Medaillons vom Schweinefilet an Apfel-Calvadossauce an Vichymöhren und Mandelkroketten	25,50
Rinder-Tournedos an Trüffelporwein-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Mandelkroketten	42,00
Sauerbraten vom Wildschwein an Granatapfelsauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Pommes frites und kleinem gemischtem Salat	29,00
Duett von Heilbutt und Lachs an Dijonsensauce serviert mit Linsenragout und Kartoffeln	29,00
Hirschragout in Wacholderrahmsauce mit Preiselbeerbirne und Haselnusspätzle	32,00

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagenwechsel einen Aufpreis von € 3,00
Berechnen

alle Preise in €





Für Kinder

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

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

Kleines Rinderfilet (120g) mit Kartoffel-Kroketten und kleinem Salat	16,00
---	-------

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

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





Etwas Süßes zum Abschluss

Crêpe gefüllt mit Birnencreme an Pralinensauce	10,50
Pralinenmousse an Mangoragout	8,50
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

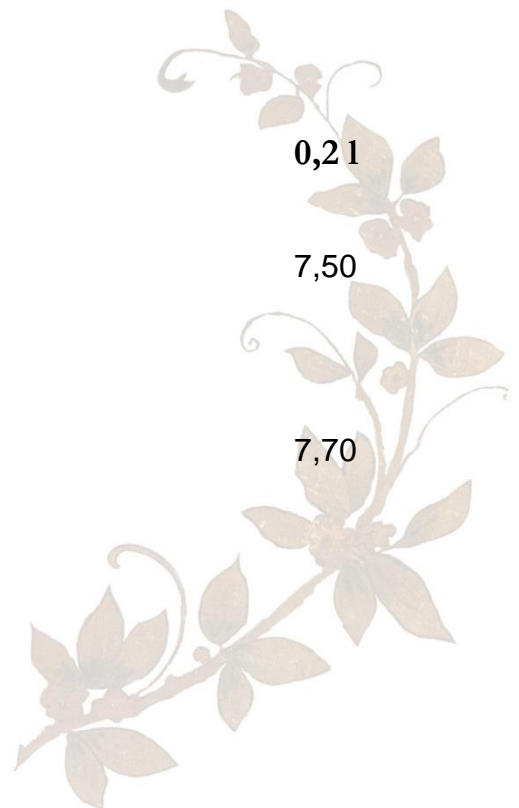


alle Preise in €



Offene Weine

Weißwein		0,21
Mosel		
2024	Kallfelz Riesling Schoppen Hochgewächs Qualitätswein, trocken Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,30
Mittelrhein		
2023	Bacharacher Riesling Kabinett, feinherb Weingut Toni Jost, Bacharach	7,50
Rheinhessen		
2024	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	7,50
Mosel		
2024	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		
2024	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	7,70
Italien		
2024	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Casa Vinicola, Garofoli - 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 brüt	26,00
Champagner Taittinger brüt	76,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG	30,00



Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

2024	Kallfelz Riesling Hochgewächs Selektion, trocken Weingut Kallfelz, Zell-Merl	29,00
------	--	-------

Mosel

2024	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

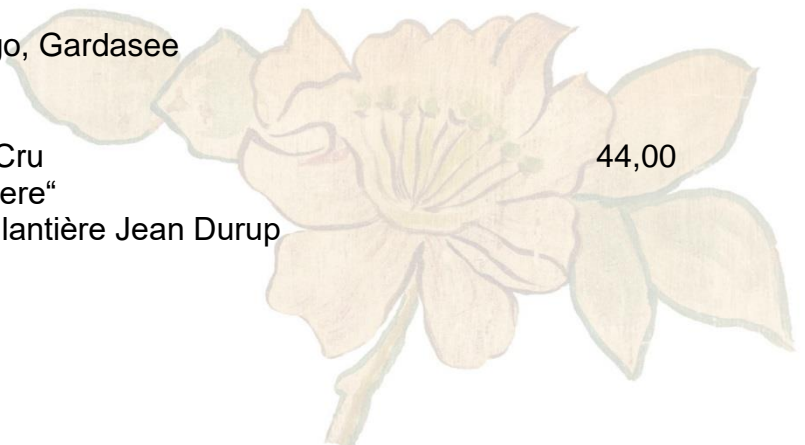
2024	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl	27,00
------	--	-------

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





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

2023	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	29,00
------	--	-------

Rhein Hessen

2024	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 Casa Vinicola, Garofoli - Marken	29,00
------	---	-------

Frankreich

2019	Château La Tonnelle Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Domaine Fabre, Medoc-Bordeaux	33,00
------	--	-------





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
Etter Fruchtbrand-Likör Quitte	4,90
Jack Daniels 4 cl	6,90
Bushmills 4 cl	6,80
Baileys 2 cl	3,70





Digestif-Empfehlung

**Beschließen 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
Havanna Rum	3,90
Gin Gustus	4,30
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



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