



## **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 gesessen, 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!

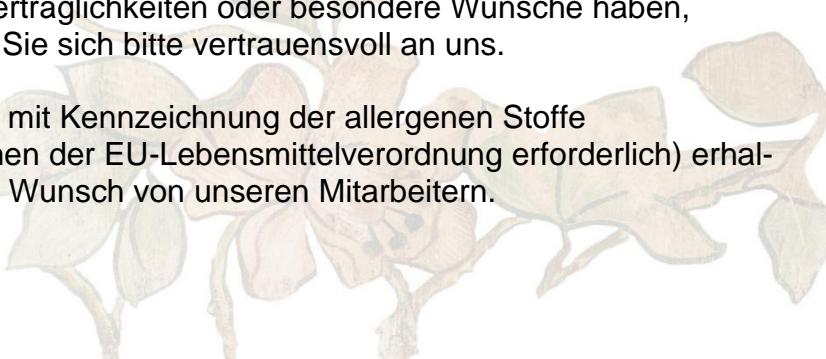


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
und natürlich  
„Guten Appetit“!**



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 * <sup>4</sup> , Beeren		
Maperol		7,30
Sekt, Aperol, Maracuja		
Johannisbeer-Orangen-Spritz		7,30
Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe		
Aperol Spritz * <sup>5</sup>		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 * <sup>5</sup>	4 cl	4,60
Campari-Soda * <sup>5</sup>	4 cl	5,60
Campari-Orange * <sup>5</sup>	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 15,50  
an Wasabi-Dip und Salatbukett

Feldsalat mit warmem Kartoffel-Dressing 10,60  
dazu gebratener Bacon und geröstete Croûtons  
alternativ mit gebratener Gänseleber und gerösteten Croûtons

Williamsbirne mit Blauschimmelkäse gratiniert 13,50  
dazu geröstete Walnüsse



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 8,90  
und Gemüestreifen

Steinpilzessenz mit Flädle 9,00  
-vegetarisch-



## Vegetarisch

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

alle Preise in €



## Unser Menü zum Jahreswechsel



Trio von der geräucherten Buttermakrele  
an Wasabi-Dip und Salatbukett



Steinpilzessenz mit Flädle



Rinder-Tournedos an Trüffelportwein-Sauce  
mit Schwarzwurzelgemüse und Mandelkroketten



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 25,50  
an Vichymöhren und Mandelkroketten

Rinder-Tournedos an Trüffelportwein-Sauce 42,00  
mit Schwarzwurzelgemüse und Mandelkroketten

Sauerbraten vom Wildschwein an Granatapfelsauce 26,00  
dazu Apfeleratkohl und Kartoffelklöße

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren 29,00  
Pommes frites und kleinem gemischten Salat

Duett von Heilbutt und Lachs an Dijonsenfsauce 29,00  
serviert mit Linsenragout und Kartoffeln

Hirschragout in Wacholderrahmsauce 32,00  
mit Preiselbeerbirne und Haselnussspätzle

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

alle Preise in €



## Für Kinder

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

Fettuccine mit Tomatensauce 7,50

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

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 Birnencrème 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





## 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  
Krottener Burg Coraidelestein  
Weingut Knobloch, Krotten 7,70

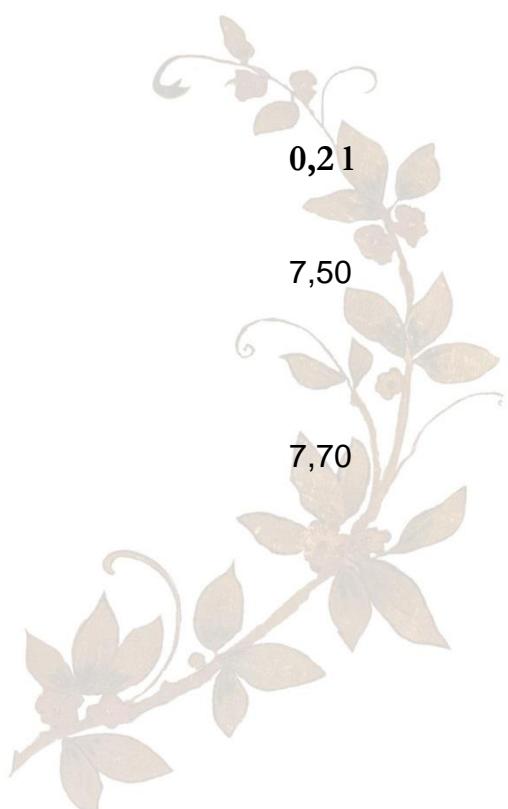
### Weißherbst / Rosé 0,21

#### 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

<b>Rotwein</b>	<b>0,2 l</b>
----------------	--------------

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 brût	26,00
--	-------

Champagner Taittinger brût	76,00
-------------------------------	-------

Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG	30,00
--	-------

alle Preise in €



---



## Weißweine

---

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

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

Mosel

2024 Weißburgunder trocken 28,00  
Krottener Burg Coraidelstein  
Weingut Knobloch, Krotten

Mittelrhein

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

Rheinhessen

2024 Grauburgunder trocken 27,00  
Weingut Manz  
Weinolsheim

Baden

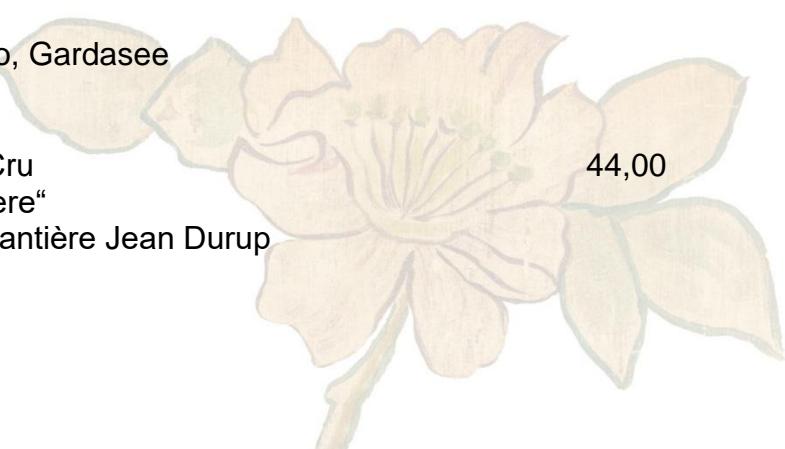
2024 Eichstetter Herrenbuck 27,00  
Chardonnay trocken  
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl

Italien

2024 Lugana trocken 29,00  
Cantina Marsadri  
Raffa di Puegnago, Gardasee

Frankreich

2022 Chablis Premier Cru 44,00  
„Montée de Tonnere“  
Domaine de L’Églantière Jean Durup





## 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



Alle Preise in €



## Rotweine

Flasche 0,75

Baden

2023 Spätburgunder Rotwein trocken 29,00  
Weingut Zotz, Heitersheim

Rheinhessen

2024 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  
Casa Vinicola, Garofoli - Marken

Frankreich

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





---

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



Alle Preise in €



RESTAURANT  
**EISBACH**



---

**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 * <sup>1</sup>	0,2 l	2,80
Afri Cola zero * <sup>2</sup>	0,2 l	2,80
Bluna Orange * <sup>3</sup>	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 * <sup>4</sup>	0,2 l	3,30
Schweppes Tonic Water * <sup>4</sup>	0,2 l	3,30
Schweppes Soda * <sup>4</sup>	0,2 l	3,30
Schweppes Ginger Ale * <sup>6</sup>		3,30

## Mineralwasser

Rhodius Classic	0,25l	2,50
Rhodius still	0,25l	2,50
Rhodius medium	0,25l	2,50
Rhodius Classic	0,75 l	5,80
Rhodius still	0,75 l	5,80
Rhodius 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

Alle Preise in €



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