



## 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!

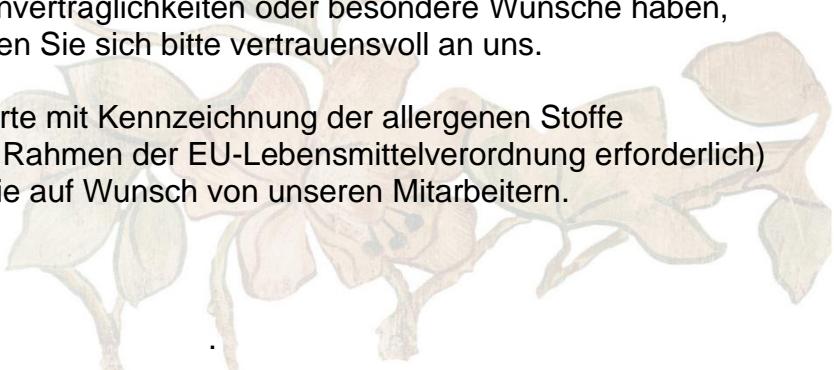


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
und natürlich  
„Guten Appetit“!**



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**

---

<b>Hugo</b> Sekt mit Holunderblütensirup, Limette und Minze	6,50
<b>Ipanema - alkoholfrei-</b> Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel	5,50
<b>Lillet Berry</b> Lillet rosé, Schweppes Wild Berry * <sup>4</sup> , Beeren	7,30
<b>Maperol</b> Sekt, Aperol, Maracuja	7,30
<b>Johannisbeer-Orangen-Spritz</b> Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe	7,30
<b>Aperol Spritz *<sup>5</sup></b>	6,50
<b>Glas Sekt</b> Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken	0,1l 5,30
<b>Kir</b> Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein	5,90
<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut	6,30
<b>Campari *<sup>5</sup></b>	4 cl 4,60
<b>Campari-Soda *<sup>5</sup></b>	4 cl 5,60
<b>Campari-Orange *<sup>5</sup></b>	4 cl 5,80
<b>Martini Bianco, Rosso, Dry</b>	5 cl 4,80
<b>Sherry Dry oder Medium</b>	5 cl 4,70
<b>Portwein</b>	5 cl 5,00

alle Preise in €



RESTAURANT  
**EISBACH**



---

## Vorspeisen

---

Rote Bete Carpaccio mit Walnusskrokant 13,50  
an Feta und Rucola

Lachs-Tatar mit Avocado 16,50  
auf Knusperbrot an Salatbukett



---

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 8,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 9,00  
dazu Baguette vegetarisch



---

## Salate

---

Knackiger Salat mit Streifen von der gebratenen Geflügelbrust 18,50  
mit Pfirsichspalten und gerösteten Mandeln, dazu Brotkörbchen  
wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing

Salatvariation mit in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen 21,00  
mit Zitronen-Vinaigrette und Brotkörbchen

Variation von Blattsalaten mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen 22,00  
abgeschmeckt mit Balsamico, dazu Brotkörbchen





## Für Kinder

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

Chicken Nuggets mit Pommes frites 8,50  
dazu 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.

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

alle Preise in €



## Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 19,00  
dazu Pommes frites und kleiner Salat

Schweineschnitzel „Jäger Art“ 21,00  
mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und kleiner Salat

Westerwälder Rahmschnitzel im Pfännchen 21,00  
mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert  
dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat

Schweineschnitzel „Euler Art“ mit Camembert gratiniert 21,00  
serviert mit Preiselbeeren, Kroketten und kleinem Salat



## Herzhafte Steaks

Roastbeef (Rohgewicht 200 g)  
vom argentinischen Hochlandrind  
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites  
und kleiner Salat

34,00

Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g)  
vom argentinischen Hochlandrind  
mit Rotweinsauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

38,00





## Unsere Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne	29,00
Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	
Rinderbäckchen mit Brombeer-Sauce	32,50
Winter-Gemüse und Kartoffelpüree	
Gebratene Maispoulardenbrust	25,50
an sautiertem Spinat, Tomatensugo und Fettuccine	
Kabeljau mit Dijon-Senfsauce	24,50
Winter-Gemüse und Gnocchi	
Spinat-Tortellini mit Trüffelrahmsauce	21,00
frittiertem Rucola und gehobeltem Parmesan	
Alle Hauptgerichte können auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln serviert werden!	+ 2,50



alle Preise in €



## Etwas Süßes zum Abschluss

Crème brûlée	8,50
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 7,30  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

#### Mittelrhein

2023 Bacheracher Riesling 7,50  
Kabinett, feinherb  
Weingut Toni Jost, Bacharach

#### Rheinhessen

2024 Grauburgunder trocken 7,50  
Weingut Manz  
Weinolsheim

#### Mosel

2023 Weißburgunder trocken 7,70  
Krottener Burg Coraidelestein  
Weingut Knobloch, Krotten

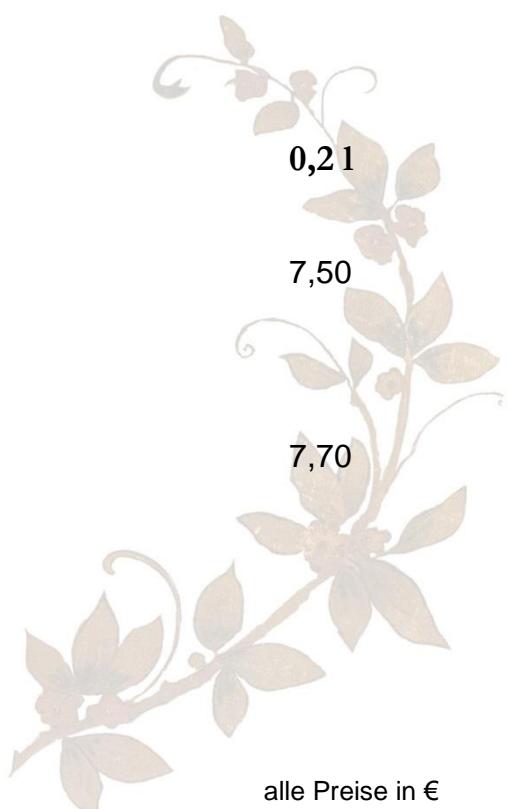
### Weißherbst / Rosé 0,21

#### Nahe

2024 Der fruchtige Rosé 7,50  
fruchtsüß  
Weingut Schömehl, Dorsheim

#### Mosel

2024 Rosé trocken 7,70  
Qualitätswein  
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl



alle Preise in €



## Offene Weine

<b>Rotwein</b>	<b>0,21</b>
----------------	-------------

Rheinhessen

2023	Dornfelder feinherb	7,70
	Weingut Valckenberg	
	Westhofen	

Italien

2022	Rosso Piceno	7,70
	Sangiovese, Montepulciano	
	Saladini Pilastri, Marken	

Spanien

2020	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon	7,70
	Vino de la Tierra de castilla Barrique	
	Martinez Bijanda	



## Sekt & Champagner

Flasche 0,75 l

Sekt Hotel Heinz Selection	26,00
Cuvée brût	

Champagner Taittinger	76,00
brût	

Prosecco Canella Superior Millesimato	30,00
Spumante DOCG	



## Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

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

Mosel

2023 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

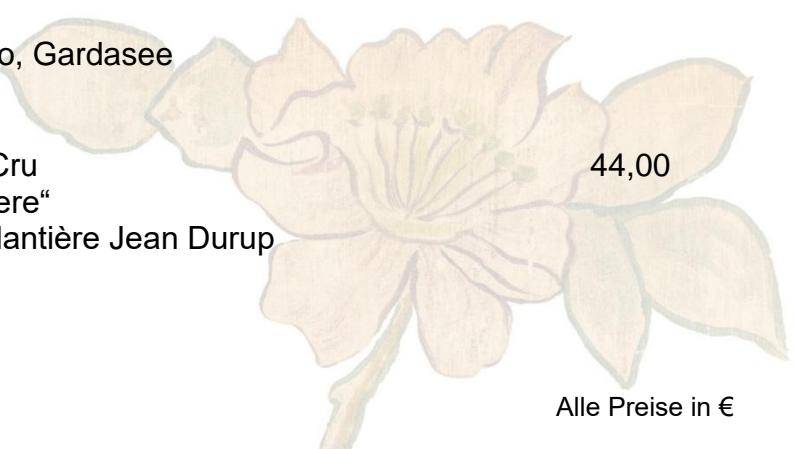
2024 Eichstetter Herrenbuck 27,00  
Chardonnay trocken  
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl

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



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 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 Pilastri, Marken

Frankreich

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



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**  
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
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



Alle Preise in €



## 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