



## **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!

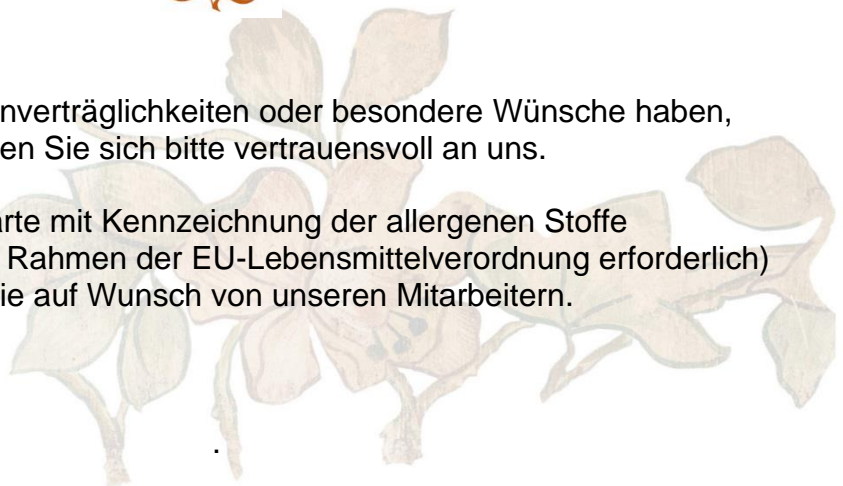


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
und natürlich  
„Guten Appetit“!**



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

---

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

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



---

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen 8,50

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert  
dazu Baguette vegetarisch 9,00



---

## 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“ 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)!





---

## 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) 34,00  
vom argentinischen Hochlandrind  
mit geschmorten Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Pommes frites  
und kleiner Salat

Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) 38,00  
vom argentinischen Hochlandrind  
mit Rotweinsauce, Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin





---

## Unsere Köstlichkeiten

---

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



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

---

<b>Weißwein</b>		<b>0,21</b>
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
<b>Weißherbst / Rosé</b>		<b>0,21</b>
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>0,21</b>
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**  
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 * <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

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