



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

Limoncello Spritz Zitronenlikör, Sekt, Soda		7,30
Hugo Sekt mit Holunderblütensirup, Limette und Minze		7,00
Ipanema - alkoholfrei- Limette, Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Eiswürfel		5,50
Lillet Berry Lillet rosé, Schweppes Wild Berry *4, Beeren		7,30
Maperol Sekt, Aperol, Maracuja		7,30
Johannisbeer-Orangen-Spritz Sekt, Johannisbeersaft, Orangenlikör, Orangenscheibe		7,30
Aperol Spritz *5		6,50
Glas Sekt Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken	0,1l	5,30
Kir Crème de Cassis, aufgefüllt mit trockenem Weißwein		5,90
Kir Royal Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée brut		6,30
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

Garnelen-Knoblauch-Pfännchen mit geschmorten Kirschtomaten & Chili-Dipp	16,00
Eisbach´s Tapas ab 2 Personen p. P. Garnelen, Pfifferlinge, Artischocke, Kirschpaprika, Zucchini, Champignons, Calamari, Oliven, Halloumi, Serrano-Schinken, Suçuk, Tomaten-Sugo & Aioli dazu Baguette	18,00
Burrata Caprese crémiger Burrata, dreierlei Tomaten, Basilikum, Rucola & Pesto	13,50



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüwestreifen	9,00
Rahmsuppe von der italienischen Strauchtomate	8,50
Kohlrabi-Kokos-Suppe mit Garnele	9,50



alle Preise in €



Salate

Kleiner gemischter Salat zur Vorspeise	7,00
Großer bunter Salat der Saison mit Brotkörbchen diverse Blattsalate, Wildkräuter, Möhre, Gurke, Weißkraut, Tomate wahlweise Vinaigrette oder Joghurtdressing	14,50
Optional ergänzt mit	
Geflügelbruststreifen, Pfirsich und gerösteten Mandeln	+ 4,00
in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen	+ 6,50
rosa gebratenen Rinderfiletstreifen, geschwenkt in Balsamico	+ 7,50
gebratenen Pfifferlingen	+ 6,50
Bunter Quinoa Salat mit Aprikosen-Chutney & Fetakäse vegan möglich mit Kokosnuss-Feta	13,50





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	19,00
Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pfifferlingrahmsauce mit Pilzrahmsauce, dazu Spätzle und kleiner Salat	24,90
Westerwälder Rahmschnitzel im Pfännchen mit Schinken-Zwiebel-Sahnesauce und Käse gratiniert dazu Kartoffelrösti und kleiner Salat	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Sardellen, Kapern, Preiselbeersauce & Kartoffelsalat	28,00



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Café de Paris Butter und Speckbohnen dazu Pommes frites	35,00
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Rotweinjus, mediterranem Gemüse und Mandelbällchen	38,00
eine Portion gebratene Pfifferlinge extra	6,50



alle Preise in €



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	16,00
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)!





Unsere Köstlichkeiten

Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	29,00
Gebratene Poulardenbrust mit Fettuccine und Aprikosen-Tomaten-Chutney dazu ein kleiner Salat	24,00
Gegrilltes Zanderfilet an Zitronen-Kräuterpesto mit sautiertem grünem Spargel und Süßkartoffelpüree	26,50
Gebratene Rinderleber mit Salbei beurre blanc dazu Kartoffelcrème und kleiner Salat	21,00
Eisbach´s-Burger Rindfleisch-Pattie serviert im Brioche-Brötchen mit Bacon, Cheddar, Rucola, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln und Mango-Chili-Dipp serviert mit Pommes frites	18,50
Pfifferlinge á la crème - vegetarisch – mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem Salat auf Wunsch gebratene Medaillons vom Schweinefilet dazu	21,00 + 8,00
Kohlrabi Milanese mit Fettucine, gerösteter Walnuss & Majoran Pesto	19,50

Für vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an!

alle Preise in €





————— **Etwas Süßes zum Abschluss** —————

Crème brûlée	8,50
Heidelbeerparfait auf Vanillesaucenspiegel & frischen Beeren	8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	7,50
Eiskaffee	7,50
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	Bacheracher 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
Rheinessen		
2024	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	7,70
Italien		
2024	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Garofoli / Loreto, 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 29,00
Riesling Hochgewächs Selektion, trocken
Weingut Kallfelz, Zell-Merl

Mosel

2024 Weißburgunder trocken 28,00
Klottener Burg Coraidelstein
Weingut Knobloch, Klotten

Mittelrhein

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

Rheinhessen

2024 Grauburgunder trocken 27,00
Weingut Manz
Weinolsheim

Baden

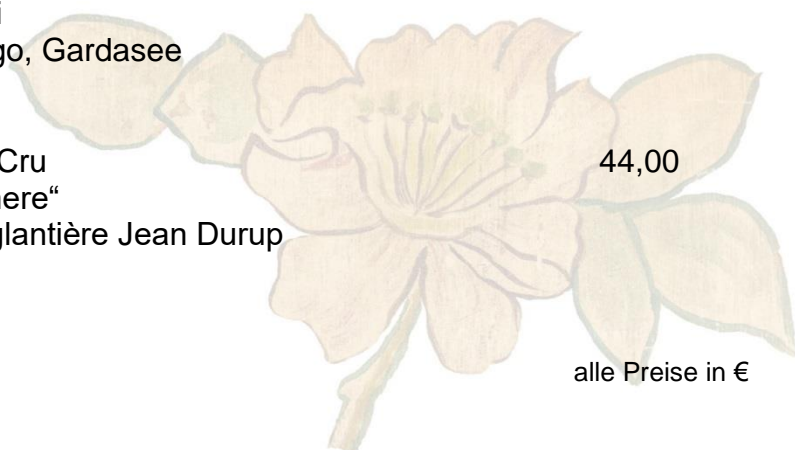
2024 Eichstetter Herrenbuck 27,00
Chardonnay trocken
Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl

Italien

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

Frankreich

2022/23 Chablis Premier Cru 44,00
„Montée de Tonnerre“
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

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

2024 Rosso Piceno 29,00
Sangiovese, Montepulciano
Garofoli / Loreto, Marken

Frankreich

2019 Château La Tonnelle 31,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Domaine Fabre
Medoc, Bordeaux



Alle Preise in €



Digestif-Empfehlung
Besließen Sie ein gutes Essen
mit einem unserer edlen Brände.

	2 cl
Amaretto	3,70
Averna	4,00
Ramazotti	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
Besließen 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

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 €