



Eisbachs Mittagstisch – frisch & lecker

Tagessuppe mit Brot	6,00
Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Kernen, dazu Brot	6,00



Wochenempfehlung 17. bis 21. August 2026

Montag:

Flank Steak mit Chimichurri mit Maiskolben & Süßkartoffel-Pommes	17,50
--	-------

Dienstag:

Garnelen im Tempura-Teig auf Avocado-Salat & Mango-Chili-Dressing	17,00
---	-------

Mittwoch:

Cordon bleu vom Schwein mit Ofen-Kartöffelchen und Beilagensalat	15,50
--	-------

Donnerstag:

Jackfrucht-Ragout, BBQ-Sauce & Fettuccine (Vegetarisch)	14,50
---	-------

Freitag:

Cremiger Ofenlachs mit Spinat & Gnocchi	16,50
---	-------



Mittagsklassiker – immer ein Genuss

Fettuccine im Trüffelrahm frittiertem Rucola dazu geschmolzenen Kirschtomaten, Parmesan und Beilagensalat	21,00
--	-------

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und Beilagensalat	19,00
---	-------

Schweineschnitzel „Waidmanns Art“ mit Pfifferlingrahmsauce dazu Spätzle und kleiner Salat	24,90
--	-------

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) mit Café de Paris Butter, Bohnen im Speckmantel, dazu Pommes frites	35,00
--	-------

Großer bunter Salat der Saison mit Brotkörbchen Blattsalate, Möhre, Gurke, Weißkraut, Tomate, 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
--	--------

mediterranes Gemüse im Tempura-Teig gebacken -vegan-	+ 3,50
--	--------

**Alle Hauptgerichte verstehen sich im Mittagsangebot
inklusive einem alkoholfreien Getränk 0,2l.**