



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!

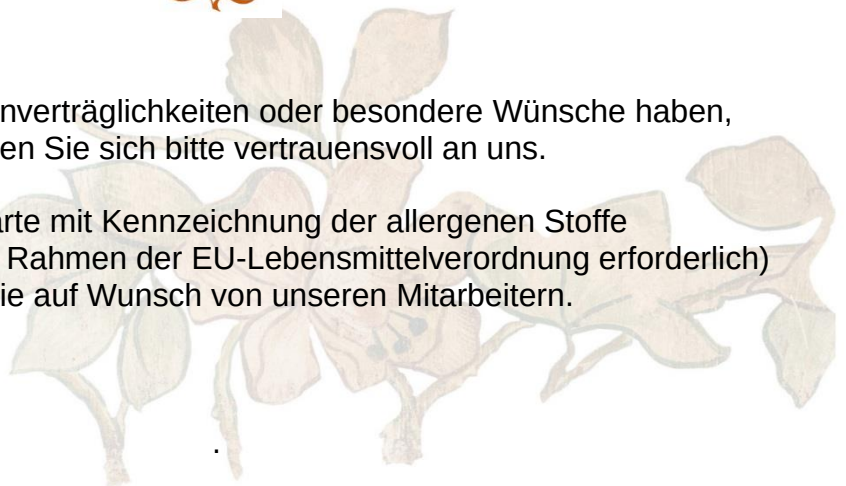


**Das Eisbach-Team wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und natürlich
„Guten Appetit“!**



Sollten Sie Fragen, Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben, so wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

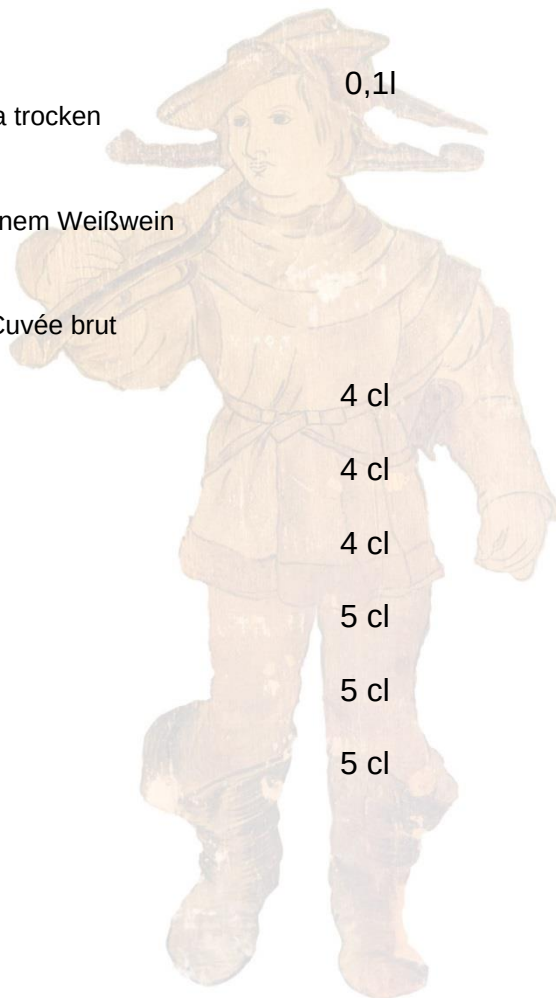
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe
(seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich)
erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.





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

Kürbisterrine an Feldsalat 14,00
mit Kürbiskernöldressing und Kokosjoghurt

Rindertatar mit Kapern 18,00
Ei, Dijon-Senf, Schalotten und geröstetem Brot



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 9,00
und Gemüsestreifen

Kokos-Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido 8,50
mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl -vegan-



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	+ 5,00
in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen	+ 6,50
rosa gebratenen Rinderfiletstreifen, geschwenkt in Balsamico	+ 7,50
gegrilltem Kürbis und Feta-Käse	+ 4,00





Schnitzel-Jagd

Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und kleiner Salat	19,00
Schweineschnitzel „Jäger Art“ 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 & Pommes frites	28,00



Herzhafte Steaks

Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Café de Paris Butter serviert mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Sour cream	35,00
Zartes Rinderfilet-Steak (Rohgewicht 200 g) vom argentinischen Hochlandrind mit Rotweinjus, Selleriepüree und glasierten Babymöhren	38,00



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
Rosa gegrillter Rehrücken mit Preiselbeerjus Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing	33,00
Wildschweinsmorbraten an Pflaumensauce mit wildem Brokkoli und Kartoffelklößen	26,50
Gegrillte Jacobsmuscheln mit Rote-Bete-Risotto und kleinem Salat	26,00
Ravioli – gefüllt mit Kürbisricotta an Salzeibutter, Parmesan, Kürbiskernen und Rucola	21,50
Gratinierter Butternutkürbis mit Feta, Kokosjoghurt, Cashewkernen, Pesto und kleinem Salat	20,00

Für vegane Alternativen sprechen Sie uns gerne an!



alle Preise in €



Etwas Süßes zum Abschluss

Crème brûlée	8,50
Schichtdessert von Zwetschge und Mascarponecrème mit Buttercrumble	8,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube	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		
2025	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	7,50
Mosel		
2024	Weißburgunder trocken Klottener Burg Coraidelstein Weingut Knobloch, Klotten	7,70
Weißherbst / Rosé		0,21
Nahe		
2025	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	7,50
Mosel		
2025	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,70



Offene Weine

Rotwein		0,21
Rheinhessen		
2024	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	7,70
Italien		
2024	Rosso Piceno Sangiovese, Montepulciano Garofoli / Loreto, Marken	7,70
Spanien		
2021	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 brût	76,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG	30,00





Weißweine

Flasche 0,75 l

Deutschland

Mosel

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

Mosel

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

Mittelrhein

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

Rheinhessen

2025	Grauburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	27,00
------	--	-------

Baden

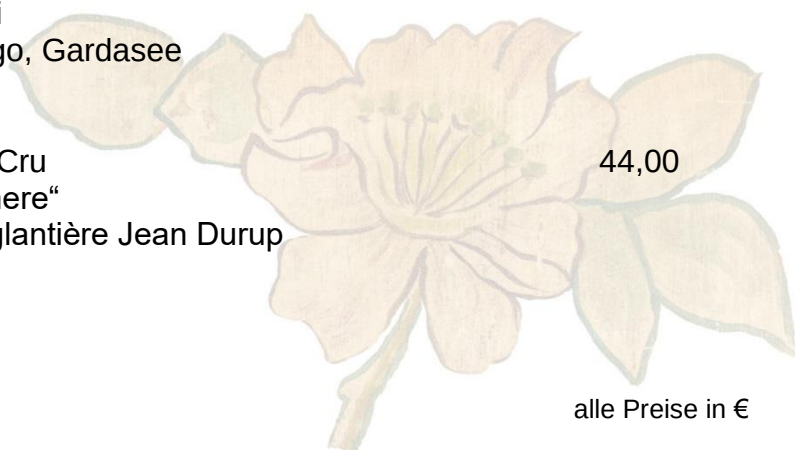
2024	Eichstetter Herrenbuck Chardonnay trocken Weingut Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl	27,00
------	--	-------

Italien

2025	Lugana trocken Cantina Marsadri Raffa di Puegnago, Gardasee	29,00
------	---	-------

Frankreich

2023/24	Chablis Premier Cru „Montée de Tonnerre“ Domaine de L'Églantière Jean Durup	44,00
---------	---	-------



alle Preise in €



Roséweine

Flasche 0,75 l

Nahe 2025	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	27,00
Mosel 2025	Rosé trocken „Qualitätswein“ Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	28,00





Rotweine

Flasche 0,75

Baden

2023	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	29,00
------	--	-------

Rhein Hessen

2024	Dornfelder feinherb Weingut Valckenberg Westhofen	28,00
------	---	-------

Spanien

2021	Infinitus Tempranillo, Cabernet Sauvignon Vino de la Tierra de castilla Barrique Martinez Bijanda	29,00
------	---	-------

Italien

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

Frankreich

2019	Château La Tonnelle Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Domaine Fabre Medoc, Bordeaux	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
Etter Fruchtbrand-Likör Quitte	4,10
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
Havanna Rum	3,90
Gustus Gin	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 * 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 €