RESTAURANT
EISBACH

Eisbachs Mittagstisch – frisch & lecker

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

Wochenempfehlung 23. bis 27. November 2026

Montag:	
Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln & Salat	15,50
Dienstag:	
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing & Salzkartoffeln	16,50
Mittwoch:	
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit buntem Salat (gerne auch vegetarisch)	13,50
Donnerstag:	
Maispoularde mit Blattspinat & Fettuccine in Tomatensugo	15,50
Freitag:	
Kartoffelrösti mit geräucherten Lachs, Salat & Kräuterschmand	16,00

Mittagsklassiker – immer ein Genuss

Eisbach´s-Burger *Rindfleisch-Pattie oder gegrillte Geflügelbrust*	15,00
serviert im Brioche-Brötchen	
mit Bacon, Rucola, Tomate, Gurke, Cheddar, Zwiebel und Mango-Chili-Dipp	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites und Salat	19,00
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce	
dazu Spätzle und kleiner Salat	24,90
Ravioli – gefüllt mit Kürbisricotta an Salbeibutter, Parmesan & Rucola	21,50
Saftiges Rumpsteak (Rohgewicht 200 g) mit Zwiebel-Senf-Kruste	
Café de Paris Butter, Speckbohnen & Ofenkartoffel mit Sour cream	35,00
Großer bunter Salat der Saison mit Brotkörbchen	14,50
Blattsalate, Möhre, Gurke, Weißkraut, Tomate, Vinaigrette oder Joghurtdressing	
Optional ergänzt mit:	
Geflügelbruststreifen, Pfirsich und gerösteten Mandeln	+ 4,00
in Knoblauchbutter gebratenen Garnelen	+ 6,50
rosa gebratenen Rinderfiletstreifen, geschwenkt in Balsamico	+ 7,50
gegrilltem Kürbis und Feta-Käse	+ 4,00

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