RESTAURANT
EISBACH

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 gesessen, 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.

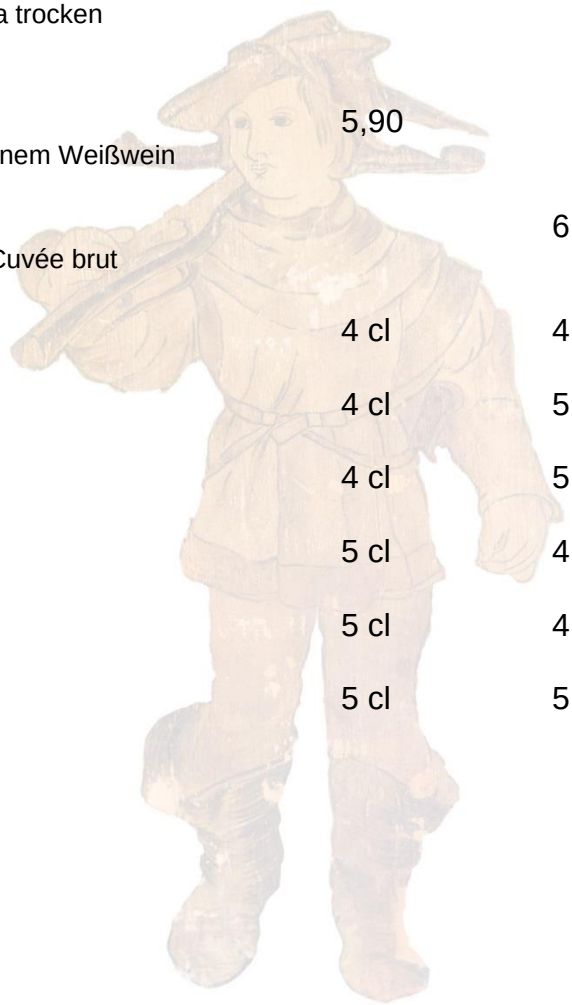
Eine Speisekarte mit Kennzeichnung der allergenen Stoffe (seit Dezember 2014 im Rahmen der EU-Lebensmittelverordnung erforderlich) erhalten Sie auf Wunsch von unseren Mitarbeitern.

.

RESTAURANT
EISBACH

Aperitif

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



RESTAURANT
EISBACH

Vorspeisen

Feldsalat mit Croûtons, karamellisierten Walnüssen und Granatapfelkernen, dazu Kartoffeldressing	9,00
auf Wunsch mit knusprigem Bacon oder Kokosnuss-Feta	+ 2,00
Rindertatar mit Kapern Ei, Dijon-Senf, Schalotten und geröstetem Brot	18,00

Suppen

Gänsecrèmesuppe mit Zimtcroûtons	9,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	9,00

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

alle Preise in €

RESTAURANT
EISBACH

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)!

RESTAURANT
EISBACH

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, glasierten Babymöhren und Kartoffelstampf	38,00

alle Preise in €

RESTAURANT
EISBACH

Gans im Glück

Gänse-Burger 19,50
gezupftes Gänsefleisch im Burgerbrötchen, Apfelrotkohl, Feldsalat, Tomaten und Zwiebeln, dazu Orangen-Chili-Dip und Süßkartoffelpommes

Ragout von der Gänseleber in Apfel-Zwiebel-Sauce 24,00
dazu Kartoffelstampf

Zarte Gänsebrust in ihrer Sauce 36,00
mit Speckrosenkohl und Serviettenknödel
auf Wunsch glasierte Maronen dazu 5,50

Knusprige Gänsekeule in ihrer Sauce 36,00
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
auf Wunsch glasierte Maronen dazu 5,50

Ganze Gans für 4 Personen 47,00
dazu reichen wir Gänsesauce, hausgemachten Rotkohl, Speckrosenkohl, Semmelknödel und Kartoffelklöße
Preis pro Person
auf Wunsch Portion glasierte Maronen dazu 5,50

- für die ganze Gans bitten wir um Reservierung einen Tag im Voraus –

Unser Wein zur Gans

<u>Italien Apulien</u>
2023 Terre Avare Primitivo 35,00
Cantine Francesco Minini
Verolanuova
Weiche Frucht von dunklen Beeren, etwas Vanille und Schokolade, angenehm süffig.

RESTAURANT
EISBACH

Unsere Köstlichkeiten

Wildschweinschmorbraten an Pflaumensauce mit wildem Brokkoli und Kartoffelklößen	26,50
Eisbachs Schlemmerpfanne Schweinefilet, Rinderfilet, Geflügelbrust in Rahmchampignons dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat	29,00
Rosa gegrillter Rehrücken mit Preiselbeerjus Herzoginkartoffeln und Rahmwirsing	33,00
Kross gebratenes Lachsfilet an Rieslingsauce mit wildem Brokkoli und Salzkartöffelchen	26,00
Ravioli – gefüllt mir Kürbisricotta an Salbeibutter, 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 €

RESTAURANT
EISBACH

Etwas Süßes zum Abschluss

Crème brûlée	8,50
Apfel-Zimt-Kompott mit Spekulatius-Crumble und Mascarponecrème	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



RESTAURANT
EISBACH

Offene Weine

Weißwein		**0,2 l**
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		**0,2 l**
Nahe		
2025	Der fruchtige Rosé fruchtsüß Weingut Schömehl, Dorsheim	7,50
Mosel		
2025	Rosé trocken Qualitätswein Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	7,70

alle Preise in €

RESTAURANT
EISBACH

Offene Weine

Rotwein		**0,2 l**
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	26,00
Cuvée brût	
Champagner Taittinger brût	76,00
Prosecco Canella Superior Millesimato Spumante DOCG	30,00

RESTAURANT
EISBACH

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 Tonnere“ Domaine de L‘Èglantière Jean Durup	44,00

alle Preise in €

RESTAURANT
EISBACH

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

RESTAURANT
EISBACH

Rotweine

Flasche 0,75

Baden		
2023	Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Zotz, Heitersheim	29,00
Rheinhessen		
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 €

RESTAURANT
EISBACH

Digestif-Empfehlung

Beschließen 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

RESTAURANT
EISBACH

Digestif-Empfehlung

Beschließen 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

Alle Preise in €

RESTAURANT
EISBACH

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

Rhodius Classic 0,25l	2,50
Rhodius still 0,25l	2,50
Rhodius medium 0,25l	2,50
Rhodius Classic 0,75 l	5,80
Rhodius still 0,75 l	5,80
Rhodius 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 €

*1 Farbstoff E 150, *2 Farbstoff Zuckercouleur, *3 Farbstoff Beta-Carotin, *4 nat. Aromen-Chinin, *5 Farbstoff E120, *6 nat. Aromen + Farbstoff Zucker-couler