



Speisekarte

HERZLICH WILLKOMMEN,
LIEBE GÄSTE IN DER EISNER MÜHLE!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!
Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten der deutschen Küche begeistern und genießen Sie klassische Gerichte in angenehmer Atmosphäre.

Unser Team sorgt dafür, dass Sie sich wohlfühlen und einen genussvollen Aufenthalt erleben.

Guten Appetit,
wünscht Ihnen das Team der Eisner Mühle!



Vorspeisen

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (2)	5,50
Tomatencrèmesuppe mit Sahne und frischem Basilikum (1,2,6)	5,50
Kleiner gemischter Salat an Hausdressing (3,4,6)	5,00

Salate

Großer gemischter Salat mit gebratenem Gemüse und Hähnchenbrustfilet an Hausdressing (3,4,6)	14,50
Großer gemischter Salat mit Riesengarnelen an Hausdressing (3,4,6)	14,50
Großer gemischter Salat mit Parmesankäse an Hausdressing(3,4,6)	12,00
Großer gemischter Salat mit Thunfisch an Hausdressing	12,50



Hauptgerichte

Rinderhüftsteak mit Pfeffer- oder Champignonrahmsoße mit Bratkartoffeln (2,6)	24,90
Surf & Turf Rinderhüftsteak, Riesengarnelen mit Bratkartoffeln und Beilagensalat (2,6)	29,90
Burger vom Rind mit Hamburgersauce, Salat, roten Zwiebeln, Tomaten und Gurken mit Pommes (4,20,19)	13,50
Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignonrahmsoße dazu Spätzle (6)	16,50
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsoße dazu Spätzle und Salat (2,3,4)	18,50
Schnitzel „Wiener Art“, Pommes mit Preiselbeeren und Salat (3,4,6)	16,50

Fisch

Lachsfilet mit Buttersoße und mediterrane Gemüse mit Reis (2,14)	22,50
--	-------

Pasta

Penne mit gebratenem Hähnchenbrustfilet an Currykokosmilchsoße mit Gemüse (4,6,16,17,18)	15,50
Spaghetti Arrabiata mit Riesengarnelen und Tomatensoße (1,2,6)	18,50
Lasagne Bolognese (1,2,6)	14,50



Vegetarisch

Feine Käsespätzle in Kräuter - Sahnesoße und Käse, dazu gebratene Zwiebeln an Salatbeilage (3,4,6)	15,50
--	-------

Vegan

Gebratene Reispfanne mit Gemüsestreifen Cashewkernen auf Tomatensoße (1,2,6)	15,50
---	-------

Nur für unsere kleinen Gäste . . .

Nudeln mit Tomatensoße	6,50
Spätzle mit Champignonrahmsauce	6,50
Chicken-Nuggets mit Pommes	7,90
Portion Pommes	4,50

Desserts

Souflé au Chocolat - Schokotörtchen mit Vanilleeis (1,4)	9,50
Eisbecher mit Obstsalat und Sahne (1,4)	7,00
Tiramisu mit Vanilleeis (1,7,13)	8,50
Kugel Eis (Schokolade, Vanilleeis)	3,00

Veganes Dessert

Mango und Cassis Sorbet (1,4)	7,00
-------------------------------	------

Zusatzstoffe und Allergene Inhalte:

1. Konservierungsstoffe	11. Glutenhaltig (Getreide 1, Weizen 2, Roggen 3, Gerste 4, Hafer 5, Dinkel 6, Kamut 7)
2. Geschmacksverstärker	12. Krebstiere
3. Antioxidationsmittel	13. Eier
4. Farbstoff	14. Fisch
5. Phosphat	15. Nüsse (Erdnüsse 1, Mandel 2, Haselnuss 3, Walnuss 4, Cashewkerne 5, Krokant 6)
6. Süßungsmittel	16. Soja
7. Koffeinhaltig	17. Milchprodukte
8. Chinin haltig	18. Sellerie
9. Geschwärzt	19. Senf
10. Phenylalaninquelle	20. Sesam
10.1. Gewachst	21. Weichtiere (Tintenfisch 1, Muscheln
10.2. Taurin	



Softgetränke

0,3l

0,4l

Cola	3,50	4,00
Orangen-Limo	3,50	4,00
Zitronen-Limo	3,50	4,00
Cola Mix	3,50	4,00
Cola Light	3,50	4,00

Wasser	0,25l	0,75l
San Pellegrino (Medium)	3,25	6,90
Silvana Quelle (Still)	3,00	5,90

Saftschorlen

0,3l

0,4l

Orangensaft	3,50	4,00
Maracujasaft	3,50	4,00
Apfelsaft	3,50	4,00
Ananassaft	3,50	4,00
Cranberrysaft	3,50	4,00
Johannisbeersaft	3,50	4,00



Bier vom Fass

Distelhäuser

0,5l 0,4l

Pils	4,90	4,10
Hefe Hell	4,90	
Radler	4,90	4,10

Flaschenbiere Distelhäuser

0,5l 0,3l

Pils	3,90	
Pils Alkoholfrei.	3,90	
Radler	3,90	
Radler Alkoholfrei		3,60
Hefe Hell	3,90	
Hefe Alkoholfrei	3,90	
Hefe Dunkel (Keiler)	4,10	

Heiße Getränke

Tee	3,50
Espresso	2,10
Doppio Espresso	3,00
Kaffee Crema	2,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,60
Heiße Schokolade	3,00



Aperitifs & Cocktails

Aperol Spritz	7,50
Campari Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lille WildBerries	7,50
Mojito	7,50
Caipirinha	8,50
Sex on the Beach	8,50
Sarti	7,50

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema	6,00
Virgin Mojito	6,00

Longdrink

Cuba Libre	6,50
Gin Tonic	6,50
Asbach-Cola	6,50
Vodka Energy	6,50



Shots / Digestif

Williams - Christ-Birnenbrand	2cl	3,50
Birnenbrand	2cl	3,00
Pflaumenbrand	2cl	3,00
Zwetschgenbrand	2cl	3,00
Mirabellenbrand	2cl	3,00
Sauerkirschwasser	2cl	3,00
Brombeerlikör	2cl	3,00
Sauerkirschlikör	2cl	3,00
Himbeerlikör	2cl	3,00
Schwarzer- Johannisbeerlikör	2cl	3,00
Berliner Luft	2cl	3,00
Tequila (Gold/Silver)	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Baileys	2cl	3,00
Asbach	2cl	3,00
Jägermeister	2cl	3,00

Weine / Weinschorle

Secco Bianco - trocken	0,1l	3,90
Müller- Thurgau -trocken	0,20l	5,50
Schwarzriesling Weissherbst Rosé		
Weingut Benz	0,20l	5,50
Schwarzriesling halbtrocken	0,20l	5,90
Bacchus halbtrocken	0,20l	6,50
Spätburgunder trocken	0,20l	6,50
Weinschorle	0,25l	4,00

Flaschen Weine

Weißweine

Müller-Thurgau - Trocken	1l	23,00
Bachus -Halbtrocken	1l	23,50
Lunatico/Pinot Grigio -it- trocken		19,00
Fleurs de Prairie Blanc -Fr		29,00
Chablis AOC William Fevre 2022 -Fr-		40,00
2023 Chardonnay 12,5 % vol -Fr- Cipriano DOC		45,00
2023 Pinot Grigio 12,5 % vol -It- Lugana Capriano		49,00
2023 Lugana DOC 12,5 % vol -It-		35,00

Rosé

Ricossa Piemonte 2022	1l	27,00
-----------------------	----	-------

Rotweine

Schwarzriesling	1l	23,50
Spätburgunder	1l	25,50
Domaine de Pellehaut „Harmonie de Gascogne“ 2022 Merlot		37,00