

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Alten Eishaus, Hotel & Restaurant
in Gießen an der Lahn mit den frischen Spezialitäten der
einheimischen Küche und den Pfannkuchen.

Was uns wichtig ist...

Eier, Mehl, Milch, Sahne - allein aus guten Zutaten kann Gutes
entstehen.

Wir achten auf Qualität und Herkunft der Waren in unserer
Küche, getreu unser Motto:
„Schmackhafte Speisen gut gemacht“.

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag Mittwoch und Freitag von 17:00 Uhr - 23:00 Uhr,
samstags von 12:00 Uhr - bis 23:00 Uhr,
sonn - und feiertags von 12:00 Uhr - 22:00 Uhr.
Donnerstag Hotel geöffnet, Ruhetag im Restaurant

Inhaberin: Monika Heine, Wißmarer Weg 45, 35396 Gießen, Tel 0641/389080

Das „Eishaus“ der ehemaligen Gießener Brauerei und der Weg zum Hotel & Restaurant an der Lahn

Im Jahre 1904 errichtete die traditionelle Gießener Brauerei Denninghoff zum Zwecke der Herstellung und Lagerung von Stangeneis das "Eishaus" direkt an der Lahn im Wißmarer Weg. Das Eis kühlte das Bier auf dem Transport und in vielen Gaststätten. War das Eishaus in einem kalten Winter gut gefüllt, so reichte das gelagerte Eis drei Jahre. Der Schmelzwasserverlust füllte im Hochsommer gerade mal einen Eimer Wasser.

Die Genehmigungsgebühr betrug damals fünf deutsche Reichsmark. Auch heute ist es für den interessierten Betrachter noch vorstellbar, wie das Gebäude ursprünglich gebaut und genutzt wurde. So gab es damals auf Seiten des Hoteleingangs einen gewaltigen Schrägaufzug. Mit ihm wurde das Eis in der Winterzeit von der Lahn in das Dachgeschoss befördert und in das Innere des Hauses gerutscht. Bis in das Jahr 1954 tat hier ein alter Elektromotor emsig seinen Dienst. Beide Geräte können Sie mitten in unserem historischen Restaurant ansehen. Auf der Gießener Seite des Hauses befand sich zu jenen Zeiten ein kleiner Hafen. Heute findet der Gast dort seinen Parkplatz. Das kleine Haus neben dem Hauptgebäude diente damals als Wärmestube für die Eishacker. Danach bewohnte die Bierfahrerfamilie Klose das Haus bis 1999. Heute findet der Gast dort drei moderne Komforthotelzimmer.

In den neunziger Jahren ist das "Alte Eishaus" in zeitgemäßem Stil mit viel Mühe und Liebe zum Detail zu seinem heutigen Aussehen umgebaut worden. Den Hotelgast erwartet ein modernes, ansprechendes Haus mit Aufzug und 35 Zimmern. Er findet eine freundliche und komfortable Ausstattung (Zimmer mit Dusche/ WC, Flachbildschirmfernseher und Blick auf die Lahn, größtenteils mit Balkon oder Terrasse) vor. In einem historischen Gebäude saniert und renoviert das Team Eishaus in regelmäßigen Abständen. Das „Alte Eishaus“ ist ideal für Wanderer, Fahrradwanderer und Paddler geeignet. Fahrräder können in unserer Garage nachts verschlossen untergestellt werden. Direkt am Haus befindet sich eine kleine Anlegestelle. Ein Bootsverleih in der Nähe lädt zu Paddeltouren ein.

In das Hotel ist das antike Restaurant an der Lahn mit seinen regionalen Spezialitäten integriert. Hier befindet sich der Check-in für den Hotelgast und der Frühstücksraum. Das Restaurant ist geprägt von der Idee des guten deutschen Weines und der regionalen Küche. Kurze Wege zu unseren Erzeugern und Lieferanten sind uns wichtig. Die Rezepte der Pfannkuchen sind in Deutschland über Jahrhunderte überliefert. Außerdem finden Sie bei uns frisch zubereitete, typische Gerichte aus der deutschen Küche und hessische Spezialitäten. Lassen Sie sich von unserer Speise- und Weinkarte zu einer gemütlichen Zeit im Alten Eishaus inspirieren.

Aperitif

135) Riesling Sekt brut

Flaschengärung Bopparder Hamm VDP Weingut Matthias Müller, Welterbe Oberes
Mittelrheintal 0,1 Lt. 5 €
Riesling Champagne / brood bottle fermentation

136) Sherry medium oder dry 4 cl 4 €

138) Aperol Spritz 0,2 Lt. 5 €

Vorspeisen

1) Kleiner Blattsalat der Saison 4 €

Small leaf salad of the season

2) Pfannkuchensuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 4,50 €
Beef broth / pancake stripes

3) Gebackener Ziegenkäse

Feigensenf, kleines Salatbouquet
rote Beete 9,40 €

Baked goat cheese / fig mustard / small salad bouquet / beetroot

Salate

salads

6) Wingertsalat

Gebratene Speckstreifen, Trauben abgelöscht mit Balsamico-Dressing 11 €
Wingert salad / Roasted bacon strips / grape sliced / balsamic dressing

7) Marktfrische Salate

Kross gebratene Champignons, Hähnchenschnitzel im Cornflakes-Mantel,
Baguette 12,50 €
Market fresh salads / crispy fried mushrooms / chicken schnitzel in cornflakes coat,

Vegan, Gluten frei und lecker

Vegan, gluten free and delicious

10) Gemüsecurry

Ananas, Kokosmilch Rösti 10 €
Vegetable curry / pineapple / coconut milk / rösti

11) Kartoffelrösti

Vollwertsalat, rote Beete Sprossen 9,20 €
Potato rösti / whole salad / beetroot sprouts

Vegetarische Pfannkuchen

Vegetarian pancakes

15) Pfannkuchen Blauschimmelkäse

Rahmporree, Birnen und Preiselbeeren 12 €
with blue cheese / creamy porridge / pears and cranberries

16) Kartoffelpfannkuchen Ziegenkäse

gerösteten Cashewkernen, Landhonig 10,90 €
Potato pancakes goat cheese / roasted cashews / landhoney

Herzhafte Pfannkuchen

Savory pancakes with

21) Kartoffelpfannkuchen an geräuchertem Lachs,

Knoblauch-Crème aus eigener Herstellung 16,50 €
Potato pancakes / smoked salmon, homemade garlic cream

22) Kartoffelpfannkuchen

Putengeschnitztem mit Champignon-Riesling-Sauce 10 €
Potato pancakes / turkey slices / Champignon Riesling sauce

24) Schweinefilet

an Gorgonzolasoße, Preiselbeeren, Rahmporree, Birnenspalten 13 €
Pork fillet / gorgonzola sauce / cranberries / creamy porridge / pear slices

Unsere Eishaus Klassiker

Our ice house classic

30) Eishauspfanne

Medaillons vom Schweinefilet, Champignon-Riesling-Sauce, Bratkartoffeln,
Grillgemüse 16,90 €
Medallions of pork fillet / champignon-riesling sauce / fried potatoes / grilled
vegetables

31) Rumpsteak

Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Salatbouquet 23,90 €
Rump steak / mushrooms / herb butter / fried potatoes / salad bouquet

32) Eishauers Gourmetspieß

Rumpsteak, Schweinemedallions, Paprika, Barbecue-Sauce, Gemüse,
Pommes Frites 19,90 €
Pieces of rump steak / pork medallions / peppers / barbecue sauce / vegetable
arrangement / French fries

33) Champignon Schnitzel

Champignon-Riesling-Sauce, Bratkartoffeln, Salatbouquet 14,90 €
Mushroom schnitzel / Champignon-Riesling sauce / roasted potatoes / salad bouquet

34) Zwiebelschnitzel

gebratene Zwiebeln, Pommes Frites, Salatbouquet 13,90 €
savory / fried onions / french fries / salad bouquet

Süße Pfannkuchen mit

Sweet pancakes with

40) Apfelmus, Zimt-Zucker 6,50 €

Applesauce / cinnamon sugar

42) Kirschkompott und Vanilleeis 8 €

cherry compote / vanilla ice cream

Windbeutel aus eigener Herstellung gefüllt mit

Windbag from our own production filled with

50) Vanilleeis, Schlagsahne und Kirschen 6 €

Vanilla ice cream / whipped cream / cherries

51) Schlagsahne 5 €

whipped cream

Süße Schlemmereien

Sweet delicacies

43) Kaiserschmarrn

hausgemachtem Zwetschgenröster 8,50 €

Kaiserschmarrn / homemade plum roaster

52) „Lahnromantik“

Crème Brûlée Eis, Orangen-filets, mariniert mit Grand Marnier, Sahne, 7,30 €
"Lahnromantik" cream brulee ice / orange fillets / marinated / Grand Marnier / cream,

53) „Eishausgenuss“

Vanille-Mohnparfait, Joghurt-Rote-Grütze Eis auf Caramel-Spiegel 6,90 €
Ice House Enjoyment vanilla poppy parfait / yogurt-red porridge ice cream / caramel mirror

54) Dessert nach Art des Hauses

Panna Cookies Eiscreme, Nougat-Minzparfait, Waldfruchtsauce, frisches Obst 6,40 €
Panna cookies ice cream / nougat mint parfait / forest fruit sauce / fresh fruit

Feinste Obstbrände

- 60) Alte Williams 40% 2cl 4 €
- 61) Scheibels Birne 40% 2cl 5 €
- 62) Alte Himbeere 40% 2cl 4 €
- 63) Waldhimbeergeist 40% 2cl 4 €
- 64) Altes Pflümle, der Renner von Scheibel 43 % 2cl 5 €
- 65) Schwarz-Kirsch-Brand 40% 2cl 4 €
- 66) Alte Kirsche 40% 2cl 4 €

Digestif

- 70) Kümmel 2 cl 2,20 €
- 71) Malteser Kreuz 40% 2 cl 2,50 €
- 72) Fernet Branca 40% 2 cl 2,50 €
- 73) Grappa 40% 2 cl 4 €
- 74) Eishausflämmchen Spezialität ca. 40% 2 cl 2,50 €
- 76) Calvados 40% 2 cl 4 €
- 77) Hennessy 40% 2 cl 4 €
- 78) Linie Aquavit 41,5% 2 cl 3,50 €
- 79) Jägermeister 3,50 €