

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, Restaurant Ruhetag

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 der alte Gefrierschrank Gießens in einem kalten Winter gut gefüllt, so reichte das gelagerte Eis drei Jahre. Der Schmelzwasserverlust füllte im Hochsommer gerade mal einen Eimer Wasser.

Nur Fünf deutsche Reichsmark musste der Erbauer als Genehmigungsgebühr aufbringen. 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 schmücken heute als Zeitzeugen unser historischen Restaurant. Auf der Gießener Seite des Eishauses schmückte zu jenen Zeiten ein kleiner Hafen den großen Gefrierschrank. Heute findet der Gast dort seinen Parkplatz. Das kleine Haus neben dem Hauptgebäude diente 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“ beherbergt in der Woche Berufsreisende, ist aber außerdem ideal für Wanderer, Fahrradwanderer und Paddler gelegen. 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 historische Restaurant ist geprägt von der Idee des guten deutschen Weines und der regionalen Küche. Kurze Wege zu unseren Erzeugern und Lieferanten sind unserem Team 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 €

139) Geeistes Erdbeermark mit Rieslingsekt & Minze

0,1 Lt. 5,50 €

Vorspeisen

1) Kleiner Blattsalat der Saison 4 €

Small leaf salad of the season

2) Pfifferling-Rahmsüppchen

mit gebratenem Bacon 5,60 €

Chanterelle Rahmsüppchen with fried bacon

3) Gebackener Ziegenkäse

Thymianhonig, kleines Salatbouquet 6,50 €

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

4) Frische gebratene Pfifferlinge auf Reibekuchen

Friséesalat / Balsamico-Dressing 9 €

Fresh fried chanterelles on a potato cake Friséesalat / balsamic dressing

Salate

salads

7) Salatteller „Lahnblick“

Blattsalate / Hähnchenstreifen / Obst/ Balsamico Dressing / Baguette 11 €
Salad leaves / Chicken strips / Fruit / Balsamic dressing / Baguette

8) Eishaus Sommersalat

Gebratene frische Pfifferlinge/ Blattsalate / Sprossen / Cocktailtomaten / Balsamico-
Dressing 13,90 €
Fried fresh chanterelles / leaf salads / sprouts / cocktail tomatoes / balsamic dressing

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 €
Potato rösti / whole salad / beetroot sprouts

Vegetarische Pfannkuchen

Vegetarian pancakes

13) Kartoffelpfannkuchen Ziegenkäse

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

14) Kräuterpfannkuchen „Mediterran“

Strauchtomaten / Büffelmozzarella / Basilikum 11,50 €
Pancakes / Tomato / Mozzarella

Herzhafte Pfannkuchen

Savory pancakes with

22) Kartoffelpfannkuchen

Hänchengeschnetzeltes / Champignon 10 €
Potato pancakes / turkey slices / Champignon

24) Schweinefilet

Frische gebratene Pfifferlinge / Zwiebeln / Salat Bouquet 14,50 €
pork tenderloin Fresh fried chanterelles / onions / salad bouquet

Unsere Eishaus Klassiker

Our icehouse classic

30) Eishauspfanne

Medallions vom Schweinefilet / Champignon / Bratkartoffeln / Grillgemüse 16,90 €
Medallions of pork fillet / champignon / 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 / Bratkartoffeln / Salatbouquet 14,50 €
Mushroom / Champignon / roasted potatoes / salad bouquet

34) Schnitzel Frankfurter Art

Grüne Soße / Bratkartoffeln / Salat-Bouquet 13,50 €
Schnitzel with a herbal dip Herb dip / fried potatoes / salad bouquet

35) Schnitzel „Schiffenberg“

Gebratene Pfifferlinge / Zwiebel / Pommes Frites / Salat Bouquet 15,90 €
Fried chanterelles / onion / French fries / salad bouquet

Brotzeit

15) Currywurst

Bauernbratwurst vom Metzger Becker aus Romrod / Pommes Frites 8,90 €
Farmer bratwurst from butcher Becker from Romrod / French fries

16) Krüstchen

Kleines Schnitzel / Grillspeck / Graubrot / Spiegelei / Salatbouquet / grüne Soße 10 €
Small schnitzel / bacon / brown bread / fried egg / salad bouquet / green sauce

17) Strammer Max

Bauernbrot / Schinken / Käse / Spiegelei / Bacon / Salatbeilage 8,50 €
Farmhouse bread / ham / cheese / fried egg / bacon / salad side dish

Fisch

18) Schollenfilet "Finkenwerder Art"

Speckwürfel / Zwiebel / Petersilienkartoffeln 14,90 €

19) Kartoffelpfannkuchen an geräuchertem Lachs,

Knoblauch-Creme aus eigener Herstellung 16,50 €
Potato pancakes with smoked salmon, Garlic cream from our own production

20) Ein Duett vom Fisch

auf Gemüsebett im Pergament / Knoblauch / Limette / Gartenkräuter / Salat /
Baguette 18,50 €

Kinder Menü

43) Ich weiß nicht

kleines Schnitzel / Pommes/Salat 6,50 €
I do not know small schnitzel / chips / salad

44) Habe keinen Hunger

Pommes rot – weiß 3,50 €
I am not hungry French fries - white

45) Ich will das nicht

Hähnchengeschnetzeltes / Rösti / Salatbouquet 5,50 €
I do not want that Chicken slices / Rösti / salad bouquet

46) Irgendwas

Pfannkuchen/ Nutella 4,50 €
Anything Pancake / nutella

50) Das mag ich

2 Kugeln Vanilleeis mit Kirschen 3,50 €
I like that 2 scoops of vanilla ice cream with cherries

Süße Pfannkuchen mit

Sweet Pancakes with

40) Apfelmus Zimt und Zucker 6,50 €

Applesauce with cinnamon sugar

42) Kirschkompott und Vanilleeis 8 €

with cherry compote and vanilla ice cream

Süße Schlemmereien

Sweet delicacies

52) Lahnkugeln

Drei Kugeln Eis Ihrer Wahl / Sahne 3,90 €

Three scoops of ice cream of your choice / cream

53) „Lahnterrasse“

Gugelhupf- Parfait / Mangospiegel / Erdbeersorbet/ Obst 7,50 €

Gugelhupf- perfume / mango / strawberry sorbet / fruit

54) Eishausromantik

Nuss-Nougat-Praliné-Eiscreme / Orangenfilets / Erdbeer-Pfefferparfait 6,90 €

Nut nougat praline ice cream / orange fillets / strawberry pepper parfait

Biere und Softdrinks

- 140) Krombacher Pils vom **Fass** 0,3 Lt. 2,80 €, 0,5 Lt. 3,90 €
- 142) Spezialitätenbier Krombacher Kellerbier vom **Fass** 0,3 Lt. 3 €, 0,5 Lt. 4,50 €
- 144) Hefeweizen mit Grapefruit 0,33 Lt. 2,70 €
- 146) Krombacher Weizen Hefe hell oder dunkel 3,90 €
- 148) Krombacher Weizen Hefe alkoholfrei 0,5 Lt. 3,90 €
- 150) Krombacher Alkoholfrei 0,33 Lt. 2,80 €
- 152) Radler oder Cola Bier 0,3 Lt. 2,80 €, 0,5 Lt. 3,90 €

Softdrinks

- 100) Mineralwasser Elisabethenquelle 0,75 Lt. 5 €
- 101) Fanta 0,3 Lt. 2,50 €
- 102) Tafelwasser 0,3 Lt. 2 €
- 103) Sprite 0,3 Lt. 2,50 €
- 104) Cola 0,3 Lt. 2,50 €
- 105) Bitter Lemon 0,3 Lt. 3 €
- 106) Apfelsaft oder Apfelschorle 0,3 Lt. 3 €
- 108) Orangensaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €,
- 110) Traubensaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €
- 112) Kirschsft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €
- 114) Multivitaminsaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €
- 116) Bananensaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €
- 117) Mangosaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €
- 118) Johannisbeersaft von Rapp's 0,3 Lt. 3 €

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 €

Heiße Getränke

- 120)  Tasse Kaffee 2,10 €
- 121)  Pott Kaffee 3,90 €
- 122)  Cappuccino 2,50 €
- 123)  Espresso 1,90 €, doppelt 2,50 €
- 124)  Latte Macchiato 2,90 €
- 125)  Heiße Trinkschokolade Schokolade fein herb 2,50 €
- 126)  Glas Tee 2,10 €
- 127) Heißer Apfelwein weiß oder rosé 0,25 Lt. 2,50 €
- 129) Grog 3 €
- 130) Glühwein 3 €

Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer 19% und Bedienung.

Liebe Gäste, wir bemühen uns sehr Sie zufrieden zu stellen. Wenn unsere Leistungen Ihren Wünschen entsprechen, berichten Sie bitte Ihren Freunden und Bekannten. Sollte dies einmal nicht der Fall sein, sprechen Sie uns an. Unsere Waren kommen, wo immer möglich, von ortsansässigen Erzeugern, zu denen wir eine langjährige Geschäftsbeziehung unterhalten. Wir bereiten alle Speisen für Sie individuell und frisch zu. Dadurch können bei hohem Gästeaufkommen Wartezeiten entstehen. Wir bitten Sie dafür um Ihr Verständnis.

Ihre Inhaberin Frau Monika Heine

Wir vermeiden Zusätze, wo immer wir können, aber einige unsere Speisen und Getränke enthalten in Ausnahmen die gesetzlich zugelassenen Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Schwefeldioxid, Phosphat, Milcheiweiß, Koffein, Chinin, Süßungsmittel und Taurin. Die Kennzeichnung gemäß Allergenverordnung halten wir vor. Haben Sie Fragen dazu, helfen Ihnen unsere freundlichen Kellner, Kellnerinnen und unsere Küche gerne weiter.