

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.



Eishacker beim schweren und gefährlichen Job vor 100 Jahren

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 befand sich zu jenen Zeiten ein kleiner Hafen für 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" im 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 geeignet. Fahrräder können in unserer Garage nachts verschlossen untergestellt werden. Direkt am Haus befindet sich eine kleine Ausstiegshilfe aus der Lahn. 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. Gäste 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

Small leaf salad of the season 4 €

2) Bärlauchsüppchen

/ gebackenen Bacon

Wild garlic soup with baked bacon 5,50 €

3) Gebackener Ziegenkäse

Feigensenf / kleines Salatbouquet 6,50 €

Baked goat cheese / Fig mustard / small salad bouquet

4) Frühlingsquartet

2 gebackene Shrimp / Rucolasalat / Balsamicodressing / Reibeküchlein /
Bärlauchsüppchen 8,50 €

Salate

salads

7) Salatteller „Lahnblick“

Blattsalate / Hähnchenstreifen / Obst/ Balsamicodressing / Baguette 10,80 €
Salad leaves / Chicken strips / Fruit / Balsamico dressing / Baguette

8) Salatteller „Lahnperle“

Marktfrische Salate / grüner Kräuterdressing / Schafskäsewürfel 10,90 €
Market-fresh salads / green herb dressing / diced sheep's cheese

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, Sprossen 9 €
Potato rösti / whole salad / beetroot sprouts

Vegetarischer Pfannkuchen

Vegetarian pancakes

13) Der frühlingshafte Kräuterpfannkuchen

mit Schafskäse / Birne / Honig / Walnusskerne /
Rucola Salat an Balsamicodressing 12,90 €
Feta cheese / pear / honey / walnut kernels / Rapunzel salad with walnut dressing

14) Bärlauchpfannkuchen

Scampi / Limettenschmand / Rucola 13,50 €
Wild garlic pancakes Scampi / lime sour cream / arugula

Unsere Eishaus Klassiker

Our icehouse classic

22) Pfannkuchen

Hähnchengeschnetzeltes / Champignon 11 €
Potato pancakes / turkey slices / Champignon

24) Pfefferpfannkuchen Schweinefilet

Frankfurter grüne Soße / Blattsalate / Balsamico Dressing 14,90 €
Frankfurt's green sauce / Salad leaves / balsamic dressing

25) Unser Küchenchef empfiehlt frische Tagliatelle

Bärlauchpesto / Peperoni / Garnelen / Parmesanhobel 16,90 €
fresh tagliatelle Wild garlic pesto / pepperoni / prawns / parmesan slicer

30) Eishauspfanne

Medaillons vom Schweinefilet / Champignons / Bratkartoffel / Marktgemüse 16,90 €
Medallions of pork fillet / champignon/ fried potatoes / grilled vegetables

31) Rumpsteak

Kräuterkruste / Bratkartoffel / Salatbouquet 24,90 €
Herb crust / fried potato / 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 / Pommes frites / Salatbouquet 14,90 €
Mushroom / Champignon / French fries / salad bouquet

34) Schnitzel Frankfurter Art

grüne Soße / Bratkartoffel / Salatbouquet 15,90 €
with green sauce / fried potatoes / salad bouquet

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 / Bandnudeln / Salatbouquet 6,30 €
I do not want that Chicken slices / Rösti / salad bouquet

46) Irgendwas

Pfannkuchen/ Nutella 4,50 €
Anything Pancake / nutella

50) Das mag ich

1 Kugeln Vanilleeis mit Obst 3,50 €
I like that 1 scoops of vanilla ice cream with fruit

Süße Pfannkuchen mit

Sweet Pancakes with

40) Apfelmus

Zimt und Zucker 6,50 €

Applesauce with cinnamon sugar

42) Himbeerpfannkuchen

Himbeerkompott mit Schuss / Vanilleeis / Sahne 8,50 €

Raspberry pancakes, Raspberry compote with shot / vanilla ice cream / cream

Süße Schlemmereien

Sweet delicacies

52) Lahnkugeln

Drei Kugeln Eis / Sahne 3,90 €

Three scoops of ice cream / cream

53.) Dessert „Eishausmärchen“

Schwarzwälder-Eiscreme / Marmor-Gugelhupf-Parfait / Fruchtsauce /
frischer Obstsalat 6,90 €

Black Forest Ice Cream / Marble Gugelhupf Parfait / Fruit Sauce /
fresh fruit salad

54.) Dessert „Lahnromantik“

Grüner Tee-Parfait / Apfelstrudel / Vanillesoße / Málaga-Eiscreme 7,50 €

Green tea parfait / apple strudel / vanilla sauce / Málaga ice cream

55.) Unser „Veggie“ Dessert

Heiße Himbeeren mit Veganem Vanillecremeeis aus Kokosmilch 6,50 €

"Veggie" dessert hot raspberries with vegan vanilla ice cream made from coconut milk