



Der Tradition verpflichtet ...

Die Herrngasse war schon im Mittelalter das Zentrum der Freien Reichsstadt Rothenburg. Hier wohnten die Patrizier, die mächtigsten und reichsten Bürger der Stadt. Vier dieser Patrizierhäuser aus dem 15. und 16. Jahrhundert bilden heute das Hotel Eisenhut. Ab 1759 wurde das Haus Herrngasse 3 von der Familie Winterbach, einer der einflussreichsten Familien der Stadt, bewohnt. Der Familie Winterbach entstammen viele Ratsherren und Bürgermeister von Rothenburg.

Im Jahr 1890 eröffnete Georg Andreas Eisenhut in diesem Haus eine Weinstube. Er hatte keinen männlichen Erben, und so war es seinem Schwiegersohn Johann Andreas Ploss vorbehalten, aus dem Gasthaus ein Hotel zu machen, um der ständig wachsenden Zahl von Reisenden eine entsprechende Unterkunft in Rothenburg bieten zu können. Im Jahre 1924 war es wieder ein Schwiegersohn, der die Nachfolge antrat. Georg Pirner und später seine Frau Paula Pirner führten mit überragendem Können das Hotel zu einem der besten in Deutschland und zu wahren Weltruf.


Bis Ende 2006 wurde die Familientradition von ihrem Sohn Dr. Hans J. Pirner, Urenkel des Gründers Georg Andreas Eisenhut, fortgeführt. Im Dezember 2006 ging das Hotel in den Besitz der Nürnberger Familie Schlag über und gehört seitdem zu den Arvena Hotels.

Apéritif		Euro
Duval – Leroy Brut Première Cru	0,1 l	9,50
Duval – Leroy Brut Réserve	0,1 l	9,00
Cuvée Schloss Sommerhausen „Le Grand Petit“	0,1 l	8,00
Sektkellerei Ohlig „rosé“ brut	0,1 l	7,00
Prosecco di Valdobbiadene Spumante	0,1 l	6,00
Kir Royal	0,1 l	9,50
Eisenhutcocktail	6 cl	8,50
Cassisco Sektkellerei Oppmann	0,1 l	7,50
Kir Fränkisch	0,1 l	7,00
Campari Orange	0,2 l	6,50
Aperol Spritz	0,2 l	6,00



Liebe Gäste, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie in unserer Informationsmappe, welche im Restaurant ausliegt. Unser Servicepersonal und unser Küchenchef sind Ihnen gerne bei der Wahl geeigneter Gerichte behilflich!

Vorspeisen


Euro

Großer sommerlicher Salatteller mit Buttermilchdressing, Pfirsichspalten und Kräutern	13,50	
Mit Gartenkräutern gebeizter Lachs mit Beluga-Linsencurry und Hibiskus – Roter Pfefferdip	15,80	
Rosa gebratene Taubenbrust auf Pfifferlingssalat	16,80	
Hausgemachte Antipasti mit Ruccola und Mozzarella	14,50	

Suppen

Fränkische Leberknödelsuppe	7,00	
Pfifferlingscremesüppchen mit Croûtons und sautierten Pfifferlingen	8,50	
Tomatenessenz mit Tomatenwürfeln und Putenklößchen	7,80	

Vegetarisch

Semmelknödel mit Rahmpfifferlingsragout	16,50	
Vollkornpenne mit Ruccola, Kirschtomaten und Oliven	14,50	

Liebe Gäste, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie in unserer Informationsmappe, welche im Restaurant ausliegt. Unser Servicepersonal und unser Küchenchef sind Ihnen gerne bei der Wahl geeigneter Gerichte behilflich!

Hauptgerichte

Euro

Fisch

Risotto vom geschmorten Oktopus mit Oliven,
Kirschtomaten und Kräuterpesto 22,50

Gebratenes Zanderfilet mit Fenchel-Mangoragout und Ebly 21,80

Fleisch

Großer Sommersalat mit zweierlei Dips: jeweils 14,50
mit Putenstreifen
oder
mit Garnelen im Kartoffelmantel
oder
verschiedenen gebackenen Asia-Snacks

Surf & Turf vom Rinderfilet und Garnele 28,50
mit Kokosreis, Ananasragout und gebratener Melone

Panierte Maispoulardenbrust auf Kartoffel-Gurkensalat 18,50

Gebratene Lammlachse auf Ras-El-Hanout, 26,00
Auberginenpüree und Kurkumapolenta

Pochierter Schweinebauch vom Strohschwein mit hausgemachter BBQ-Soße, 21,80
Krautsalat und Ofenkartoffel mit Sauerrahm



Für 2 Personen

pro Person 39,00

Rosa gebratenes Rinderfilet „Rossini“
mit Gänseleberparfait, Trüffel auf Sommergemüse und gebackenen Kartoffeln

Liebe Gäste, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie in unserer Informationsmappe, welche im Restaurant ausliegt. Unser Servicepersonal und unser Küchenchef sind Ihnen gerne bei der Wahl geeigneter Gerichte behilflich!



Dessert		Euro
Dessertvariation „Eisenhut“		12,50
Creme Caramel mit marinierten Beeren und Zitronenmelisse-Pesto		11,80
Eis und Mousse – Variation von Schokolade, Kirsche, Joghurt		12,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets	je Kugel	3,50
Klein, schwarz, stark Espresso mit 2 hausgemachten Pralinen		5,80
Für 2 Personen	pro Person	14,00
Omelette „Surprise“		

Liebe Gäste, ausführliche Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie in unserer Informationsmappe, welche im Restaurant ausliegt. Unser Servicepersonal und unser Küchenchef sind Ihnen gerne bei der Wahl geeigneter Gerichte behilflich!