



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.

<i>Aperitif</i>		Euro
Sekt alkoholfrei	0,1 l	5,50
J. Oppmann Sekt „Eisenhut Hausmarke“	0,1 l	6,50
J. Oppmann „Cassisco“	0,1 l	6,50
Duval – Leroy Brut Réserve	0,1 l	9,00
Spätburgunder Rosé Brut	0,1 l	7,00
Le Grand Petit, Schloss Sommerhausen- Brut	0,1 l	7,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore	0,1 l	6,00
Kir Royal	0,1 l	11,50
Eisenhutcocktail	0,1 l	8,50
Kir Fränkisch	0,1 l	7,00
Campari Orange	4 cl	6,90
Campari Soda	4 cl	6,50
Hugo	0,2 l	6,90
Aperol Spritz	0,2 l	6,90
Pernod	4 cl	4,50
Martini Bianco / Dry / Rosso	5 cl	4,50
Franken Aperitif “Sherry Art”	5 cl	5,00
Virgin Caipirinha (alkoholfrei)		6,50
Orange „Spritz“ (alkoholfrei)		6,00

Vorspeisen

Euro

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons

11,00



Carpaccio vom Rumpsteak mit Leindotter-Vinaigrette,
Kapern, Rucola und schwäbischem Trollingerkäse

14,00



Lauwarmer hausgebeizter Lachs mit Lardoschinken
auf Belugalinsen-Salat mit Zitronenpfeffer-Dip

12,50

Suppen

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Kräutern und Croûtons

8,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüsestreifen und Tafelspitz

7,50

Vegetarisch

Getrüffelte Spaghetti mit buntem Gemüse, Parmesan und Pesto

16,00

Hausgemachte Gnocchi mit Oliven, Rucola und Tomatensugo

13,50

Hauptgerichte

Euro

Fisch

Zweierlei vom Zander – *Fleischpflanzerl und confiertes Filet* mit Vanillekarotten und Kurkuma-Blumenkohlpüree 21,00

Seeteufelfilet in Zitronengras-Ingwerbutter gebraten mit Pak Choi in asiatischen Aromaten und Erdnuss-Kartoffelstampf 28,00

Fleisch

Großer Frühlingssalatteller mit dreierlei Dips und wahlweise: **jeweils** 14,50
mit gebratenen Putenstreifen
oder
mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel
oder
mit geräucherten Scheiben vom Lachs

Wildschweinbraten in Wacholderrahm mit eingelegten Preiselbeeren, dazu Blaukraut und gebratene Serviettenknödel 16,50



Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Schwarzwälder Schinken und Salbei, dazu hausgemachte Oliven-Gnocchi 19,50

Ossobucco mit Schmorgemüse und Gremolata auf Safranrisotto und Schmortomaten 22,00

Rinderfilet in der „Café de Paris“-Kruste, mit Rotweinschalotten, an Erbsencreme und Süßkartoffel-Kroketten 32,00



Für 2 Personen

pro Person

39,00



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



<i>Dessert</i>		Euro
Verschiedene hausgemachte Sorbets	pro Kugel	2,80
Lebkuchen Panna Cotta mit lauwarmen Glühweinkirschen und gebrannten Mandeleis		10,50
Zimtparfait mit Zwetschgenröster und Schokoladen-Ingwersauce		10,50
Kürbis Tiramisu mit Rumtopfrüchten		11,00
<i>Für 2 Personen</i>	pro Person	14,00
Omelette „Surprise“		