

HOTEL ISG



RESTAURANT

SPEISEN



GETRÄNKE

BIERGARTEN

HERZLICH WILLKOMMEN

MONTAG BIS SONNTAG

16:00 UHR

23:00 UHR

KÜCHENSCHLUSS 22:00 UHR

IM EICHWALD 19 | 69126 HEIDELBERG
06221 - 38610 | ISG@EMBL.DE

LIEBE GÄSTE,

das Hotel ISG bietet Ihnen neben komfortablen Hotelzimmern mit Blick in die Rheinebene auch einen gemütlichen Biergarten, der zum Verweilen im Grünen, bei gutem Essen und spritzigen Getränken, einlädt.

Unser Restaurant bietet Ihnen die Möglichkeit den Tag auch bei schlechtem Wetter in angenehmer Atmosphäre ausklingen zu lassen.

Unser reichhaltiges Frühstücksbüffet servieren wir für Haus- und externe Gäste von Montag bis Samstag zwischen 06.30 bis 10.00 Uhr. Sonn- und feiertags von 07.00 bis 11.00 Uhr.

Sie planen eine Veranstaltung?
Ob groß oder klein, Geburtstag, Jubiläum oder Tagung - gern unterbreitet Ihnen unser Hotelteam ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Sie haben Fragen oder Anregungen?
Dann zögern Sie nicht uns anzusprechen!

Ihr Hotel ISG Team



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet Mineralwasser

Medium / Naturell

0,25l 2,90€

0,75l 5,90€

Softgetränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi

0,2l 2,90€

0,4l 4,20€

Säfte

Apfel / Orange / Traube rot / Johannisbeere / Maracuja

0,25l 3,40€

0,5l 5,40€

Saft-Schorle

0,25l 3,40€

0,5l 5,40€

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

0,2l 3,20€

Teinacher Genuss – Limonade

Mango-Maracuja-Orange

0,33l 4,10€

Teinacher Genuss – Limonade

Johannisbeer - Holunder

0,33l 4,10€

Burkhardt Eistee - naturtrüb

Pfirsich / Zitrone

0,33l 4,10€

APERTIFIS

Hugo

Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Minze

0,25l 6,90€

Aperol-Spritz

Sekt, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe

0,25l 6,90€

Lillet

Lillet blanc, Wild-Berry, Mineralwasser, Früchte

0,25l 6,90€

ERLESENES VON DER BAR

Mojito

Weißer Rum, brauner Zucker, Limetten, Mineralwasser, Minze

0,3l 6,90€

Himbeer-Mojito

Weißer Rum, brauner Zucker, Himbeeren, Limetten, Mineralwasser, Minze

0,3l 6,90€

Gin-Tonic

Bombay - Gin, Tonic Water, Limette

0,3l 6,90€

Caipirinha

Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten

0,3l 7,90€

BIERE VOM FASS

Bayreuther Hell

0,3l 3,80€

0,5l 5,10€

Landbier Fränkisch - Dunkel

0,3l 3,80€

0,5l 5,10€

Radler süß / sauer

0,3l 3,40€

0,5l 4,80€

BIER AUS DER FLASCHE

Maisel's Weisse

Hell / Dunkel / Kristall / Alkoholfrei

0,5l 5,10€

Tannenzäpfle / Rothaus

0,33l 3,80€

Weizen-Radler

Zitronenlimonade / Cola / Maracuja

0,5l 4,80€

Waldhaus – Schwarzwald

Alkoholfrei

0,33l 3,80€

Hacker Pschorr

Münchner Hell

0,33l 3,80€

SEKT

Glas Sekt trocken

Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden

0,1l 4,10€

Flasche Sekt trocken

Hausmarke, Riesling, Weingut Adam Müller, Baden

0,75l 25,40€

WEINSCHORLE

Weinschorle

süß / sauer / rot / weiß / rosé

0,25l 4,10€ | 0,5l 5,80€

WEISSWEINE

Müller-Thurgau halbtrocken

Heidelberger Dachs buckel, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2023
0,25l 5,40€ | 1,0l 21,00€

Riesling trocken

Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€ | 1,0l 23,50€

Elbling trocken

Nitteler Leiterchen, Weingut Matthias Dostert, Mosel 2022
0,25l 6,10€ | 1,0l 23,50€

Weißer Burgunder trocken

Kirchheimer Römerstraße, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€ | 0,75l 18,00€

Grauer Burgunder trocken

Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€ | 0,75l 18,00€

Sauvignon Blanc trocken

Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2021
0,25l 6,80€ | 0,75l 20,00€

ROSÉ

Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2022
0,25l 6,10€ | 0,75l 18,00€

ROTWEINE

Trollinger-Lemberger halbtrocken

Wieslocher Mannaberg, Winzerkeller Wiesloch, Baden 2021
0,25l 5,40€ | 1,0l 21,00€

Dornfelder trocken

Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 5,80€ | 0,75l 17,00€

Tempranillo trocken

Bodegas Valdemar, Camino Viejo, Spanien 2021
0,25l 6,20€ | 0,75l 18,00€

Spätburgunder trocken

Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Schenk-Siebert, Pfalz 2020
0,25l 6,00€ | 0,75l 17,50€

Dadá No. 1 Vintage, trocken

Finca Las Moras, San Juan, Argentinien 2022
0,25l 6,20€ | 0,75l 18,00€

DIGESTIFS

Baileys Irish Cream
4cl 4,10€

Jägermeister
2cl 2,90€

Ramazotti
4cl 4,20€

Williams Christ
2cl 3,00€

Obstler
2cl 2,70€

Wodka Absolut
2cl 3,00€

Ouzo
2cl 3,00€

Tequila
weiß / braun
2cl 3,00€

Grappa
2cl 3,30€

Calvados
2cl 3,30€

COGNAC & BRANDY

Asbach Uralt
2cl 3,00€

Remy Martin V.S.O.P
2cl 4,50€

WHISKEY

Jack Daniels
4cl 4,90€

The Glenlivet
Single Malt Scotch
4cl 7,90€

The Glenrothes
Single Malt Scotch
4cl 7,90€

HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Crema / Kaffee Hag
3,20€

Espresso
2,90€

Doppelter Espresso
4,10€

Cappuccino
3,70€

Milchkaffee
3,70€

Latte Macchiato
4,30€


Heiße Schokolade
3,70€

Glas Tee
(Pyramiden in Tea-Bags)
3,20€

TAPAS

Portion Oliven    
Kalamata-Mammoth
4,50€

Portion Serrano Schinken 
Bodega, dazu Baguette
7,90€

La Vasco Navarra 
Geräucherter Käse
Eingelegt in Knoblauch und Oliven, dazu Baguette
8,90€

Gegrillte Artischocken   
5,50€

Portion Pimentos de Padron   
Bratpaprika an Meersalz
5,90€

Gegrillte Peperoni  
an Knoblauch, dazu Baguette
6,50€

Chorizo mild 
in Cidre, dazu Baguette
8,90€

Albondigas
Fleischbällchen in Tomatensoße
8,90€

Calamares Romana
dazu Aioli
13,90€

GRÜNER GARTEN

Beilagensalat 
Blatt-, Rohkostsalate mit Hausdressing, dazu Baguette
5,10€

Salat „Caesar“
Romanasalat, Tomate, Gurke, Anchovis, gehobelter Parmesan,
Kräutercroutons, gebratene Maishähnchenstreifen und Hausdressing dazu
Baguette
16,90€

Salat „Italian“ 
Blatt-, Rohkostsalate, Burrata, Rucola,
getrocknete Tomaten, Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette
16,90€

AUS DEM OFEN

Elsässer Flammkuchen „klassisch“

mit Speck und Zwiebeln

12,90€

Elsässer Flammkuchen „dreierlei Käse“

mit Brie, Reblochon, Blaukäse, Rahm und Zwiebeln

12,90€

Elsässer Flammkuchen „vegetarisch“

mit Peperoni und Schafskäse

12,90€

Flammkuchen „Braumeister“

mit Roggenteig, Schwarzwälder Schinken, Lauch und Zwiebeln

12,90€

DEFTIGES

Wurstsalat

mit Zwiebeln und Brot

13,90€

Gebackener Fetakäse

-im Pfännchen-

mit Tomaten, Oliven, Peperoni und Zwiebeln, dazu Baguette

13,90€

Wildschweinbratwurst

an Dunkelbiersoße und Schmorzwiebeln,
dazu Kartoffelstampf

16,90€

Pfälzer Saumagen

mit Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf

16,90€

Schnitzel „Wiener-Art“

dazu Preiselbeeren und Pommes frites

18,90€

BBQ

Baked Potato 
mit Kräuterquark und Salat
12,90€

Indian Wings
mit Frühlingslauch, Sesam und Kokosflocken marinierte Chicken Wings
dazu Coleslaw und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
16,90€

Spare Ribs
mariniert in hausgemachter BBQ-Soße
dazu Salsa, Coleslaw und eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark
18,90€

Aufpreis für Pommes frites 1,00€

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Tiramisu-Becher
2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne, Giotto-Kugeln und marinierte Amaretti
6,50€

Nussknacker-Becher
2 Kugeln Walnusseis mit Sahne, Walnüssen, Krokant und Karamellsoße
6,50€

Erdbeer-Becher
2 Kugeln Erdbeereis mit Sahne, frischen Erdbeeren, Krokant und Erdbeersoße
7,90€

Eiskaffee / Eisschokolade
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne
6,20€

Eiskugel nach Wahl
1 Kugel 2,50€ / 2 Kugeln 4,00€ / 3 Kugeln 6,00€



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Alle Preise beinhalten die gesetzlich geltende MwSt. von 19% auf Speisen und Getränke.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern von unseren Servicemitarbeitern.