



LOVE IS IN THE AIR

14. Februar 2025
romantisches 4 Gänge Menü
im Eisvogel Restaurant

für ganz Süße

neue, leckere Desserts
aus der Eisvogel Patisserie

ESSEN & TRINKEN

Januar bis April 2025



**ENGLISCHE
SPEISEKARTE**
scan now

Aperitif

**Granatapfel-
Hibiskus-Sprizz**
Granatapfellikör | Limettensaft
Hibiskus Tonic | Prosecco
0,2l | 8,5 | auch alkoholfrei

Schlehen Sprizz
Schlehenlikör | Gin | Tonic
Limettensaft | Gurke | Beeren | 0,2l | 8,5

Birnen-Apfel-Ingwer-Sprizz
Gin | Apfel-Birnensaft | Soda | Rosmarin
Zitronensaft | Ingwerlimonade
0,2l | 8,5 | auch alkoholfrei

Spätburgunder Rosé Sekt
Weingut Rosenhof
Rheinhessen | 0,1l | 7,5

Prosecco Superiore
Weingut Marsuret | 0,1l | 7,5

Sekt alkoholfrei
halbtrocken | 0,1l | 6,0

*exklusiv für
den eisvogel!*

Wein Empfehlung

exklusive Weine von
Winzer Stephan Kneisel

2023 Lovely White
Riesling | Müller Thurgau
QW | feinherb

2023 Charming Rosé
QW | feinherb

2020 Simply Red
Cabernet Sauvignon | Blaufränkisch
QW | trocken

0,1l | 4,5 0,25l | 9,9 0,75l | 29,5

achtung!



Vegan



Heimat Küche

Suppe

Leberknödelsuppe
Rinderkraftbrühe | Leberknödel | Gemüse | 7,0

Brezensuppe
Kalbsfleischsuppe | Riesling | Rahm | Speck
knusprige Brezenstückerl | 8,0

50% **Klare Geflügelbrühe**
Hähnchenfleisch | Nudeln | Gemüse | 8,0

50% **Zitronengras-Kokossuppe**
Sojasprossen | Karotten | schwarzer Sesam | 8,0

Vorspeise

Eisvogel Dreierlei
Brotvariation | vegetarische Aufstriche | 7,5

Würfel vom gebeizten Heilbutt
Salzitrone | Pistazie | Nori Alge | 13,0



Rote Beete Schnitte
Pumpnickel | Kren | Kernöl Mayonaise | 12,0



Wachtelbrust
sous vide | süß sauer | Kürbis Kaffeekakao | Cassis Gel | 13,0

alle Preise in € inkl. Mwst und Bedienung
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | gültig ab Januar 2025

Vegetarisch

Brokkoli-Hirseplanzerl

Schwarzwurzelgemüse | getrocknete Tomaten | gebratene Pilze
Kräuter-Knoblauchcroutons | 16,0

Kürbis-Ravioli

getrübte Weißweinsoße | Romanesco | Bavaria Blu | Kresse | 19,0

50%

Wirsing Roulade

gefüllt mit Cous Cous, Käse, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Lauch
Tomaten-Thymianragout | gehobelter Parmesan | 18,0

Vegan



Süßkartoffel-Hokkaido-Curry

gebratenes Gemüse | Rucola | Duftreis | 16,0

gebratener Bio Tofu

Glasnudeln | wilder Brokkoli | Spinat-Erdnussoße | Kokos | 17,0

Salat

Salat + Ente

knusprig gebratene Ente | Feld- und Pflücksalat
schwarzer Sesam | Sweet-Chili-Mango-Dressing | 20,0

Salat + Bachsaibling

Bachsaiblingsfilet mariniert mit Teriyakisoße | Champignons | bunter Salat
rote Zwiebel | Knoblauchcroutons | Himbeer-Erdnuss-Dressing | 21,0

Salat + Schafskäse

Schafskäsecroustinis | bunter Salat | Balsamico-Olivenölmarinade | 17,0

Bunter Salat

Jahreszeitliche Salate | Balsamico Dressing oder Hausdressing | 6,5

Fisch

Bachsaiblingsfilet vom Grill

Grüne Kräutersoße | Wirsing-Kartoffelgemüse
geschmorte rote Zwiebel | 23,0

Dorade

im ganzen gebraten | Pesto von Tomate und Knoblauch
Grillgemüse | Thymiankartoffel | 24,0

Burger

Eisvogel Burger

Patty vom Black Angus Rind | Bacon | Röstzwiebeln
Burgersoße | Tomate | gepickelte Gurken | Gouda | Romanasalat
Krautsalat | Rösti Pommes oder bunter Salat | 20,0

Bachsaibling Burger

Brezen Bun | Bachsaiblingsfilet mit Teriyakisoße mariniert
Avocadocreame | Tomate | gepickelte Gurken | rote Zwiebeln | Pflücksalat
Rösti Pommes oder bunter Salat | 22,0

50%

BIO Veggi Käseburger

gebackener BIO Weichkäse | Blattsalat | lila Feigenkonfit
frittierte Zwiebelringe | Rösti Pommes oder bunter Salat | 19,0

Nachservice

Breze

frisch gebacken | Butter | 3,5

Baguette | Brot

1,5

Steaks

Rumpsteak

50%

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | 200g | 30,0

Pfeffersteak

50%

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten | Cognac-Pfeffersoße
Pommes frites | 200g | 30,0

Entrecôte vom Weiderind

50%

gebraten in Knoblauch-Rosmarinbutter | wilder Brokkoli
bunter Salat | Baguette | 200g | 32,0

Braten

Sauerbraten

von der flachen Schulter | süß-saure Rotweinsoße | typische Gewürze
Blaukraut | Reiberknödel | 18,0 | auch als kleine Portion

geschmortes Lammhaxerl

50%

Rosmarin-Portweinsoße | Speckbohnen
Kartoffelstampf | Zwiebelcrunch | 20,0

Roulade vom Rind

50%

gefüllt mit Senf, Speck, Gewürzgurken, Karotten und Zwiebeln
kräftige Rotweinsoße | Steckrübengemüse | Stampfkartoffeln | 20,0

Wildgulasch

50%

Preiselbeer-Rotweinsoße | Champignons
hausgemachte Eierspätzle | Preiselbeerbirne | 20,0

Klassiker

Maishähnchenbrust

im Seranoschinken gebraten | Salbeibutter | Ratatouillegemüse
bunte Tagliarini | gebratene Pinienkerne | 26,0

Schwabi

50%

Medaillons vom Schweinefilet | Champignons in Rahm
Marktgemüse | Käsespätzle | 25,0 | auch als kleine Portion

Dreierlei vom Grill

50%

zarte Stücke von Rind, Schwein und Hähnchenbrust
Cognac-Pfeffersoße | Speckbohnen | Kartoffelgratin | 24,0

Wiener Schnitzel

50%

aus der Kalbsoberschale | dünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Preiselbeeren | 27,5 | auch als kleine Portion

Zwiebelrostbraten

50%

aus der Rinderlende | medium gebraten
Natursoße | Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln | 28,5 | auch als kleine Portion

Ein beliebter Treffpunkt zum
Aperitif, auf ein kühles Bier oder
für unterhaltsame Stunden, der
für seine exquisiten und ausgefal-
len, regionalen Cocktails bekannt
ist. Doch Sie ist weit mehr als nur
eine Location für Getränke. Sie ist
ein gute Laune-Ort, ein Ort des
Miteinanders, des Austauschs
und auch der Entspannung.

EISVOGEL
BAR



92 Punkte
Falstaff Barguide 2025

Öffnungszeiten

Di - Sa ab 18:00 Uhr

Nachspeise

Süßes im Glas

Schokoladenmousse | Tonkabohnen-Mascarpone-Creme | 7,0

Kirsch Mousse | Kaffee-Kakao-Krokant | 7,0

Johannisbeer Parfait | Yuzo | Espuma | 7,0

Zitronen-Joghurtschnitte

Hafer-Joghurtcrumble | Cassis | 11,0

Apfelkücherl

Beerenragout | Vanilleeis | Schlagsahne | 10,0

Kaiserschmarrn

à la Crêpe Suzette | Orangen | Grand Marnier
Mandeln | Apfelmus | Zwetschgenröster | 12,0

Käse

Biokäse | Bavaria Blue | Ziegenkäse
Feigensenf | bunte Beeren | Baguette | 15,0

Dessertvariation

wenn's von allem a bissl was sein soll (ohne Käse) | 19,0

Brotzeit

Wurstsalat

von original Regensburger Knackern | Essiggurken
Ei | Zwiebeln | Bauern Brot | 11,0

Biergartenkäse

nach einem Eisvogel Hausrezept (Camembert, Frischkäse,
Butter, Gewürze, Zwiebeln) | Bauernbrot | 13,5

Bratwürstl

2 paar grobe Bratwürstl | Fasskraut | Senf | Bauernbrot | 12,0

Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust | Toast | knuspriger Speck | Salat
Tomate | Senf | Mayonnaise | Rösti Pommes | 16,5



@der_eisvogel #meineeisvogelzeit

unsere Landwirtschaft

Feldmann Hof - Neukirchen

seit mehr als 25 Jahren bauen wir dort viele gesunde
Gemüsesorten und leckere Beeren an. Auch unsere
Hühner haben dort Ihr Zuhause gefunden und sorgen
für täglich frische Frühstückseier am Buffet.



mehr zum
Feldmann Hof



Produkte aus unserer Landwirtschaft

Abensberger Spargel, Eier, Kürbis, Erdbeeren,
Himbeeren, Aroniabeeren, Aroniasaft ...

NEU: Heimat Küche

Unser neues Regional-Siegel kennzeichnet Gerichte,
bei welchen min. 90% der verwendeten Zutaten
von regionalen Erzeugern, aus einem Umkreis
von max. 50 km um den Eisvogel stammen.



regionale Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Kraus, Neustadt a. d. Donau Vinzenzmurr, München
Fisch	Tyroller Fischzucht, Pförring
Gemüse	Fruchthandel Jobst, Abensberg
Kartoffeln	Kartoffelbauern aus Bayern Heigl Kartoffel, Abensberg
Milchprodukte	Leberecht Goeritz, Abensberg
Käse	Bio Käserei Wohlfahrt, Edelsfeld
Salat	Fruchthandel Jobst, Abensberg
Wild	Jäger Reil
Brot & Burgersemmeln	Bäckerei Regner, Bad Gögging
Honig	Hubert Feldmann, Mindelstetten Familie Geismeier, Neukirchen

kleiner Hunger

Ihr Hunger ist nicht so groß und Sie möchten sich ein Gericht mit
jemanden teilen? Wir erlauben uns dafür 3,0 für Teller, Besteck,
Serviette und Service zu berechnen.

Alle gekennzeichneten Hauptgerichte können
auch als kleine Portion bestellt werden je Gericht - 3,5

Allergien & Unverträglichkeiten

liebe gäste,

wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie
haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Dieses berät Sie sehr gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Fabio De Seta
Küchenchef



LOVE IS IN THE AIR

14. Februar 2025 | 19 Uhr | 4 Gänge Menü

Genießt ein fein abgestimmtes 4-Gänge-Menü,
begleitet von Harfenklängen, die für eine
romantische Atmosphäre sorgen. Schenkt euch
gemeinsame Zeit voller Genuss und Liebe!

145€ für zwei Personen
inkl. 1 Flasche Wasser und Aperitif



FRÜHSTÜCK FÜR GENIEßER

Genieße einen genussvollen Start in den Tag mit
unserem beliebten Eisvogel Genießer Frühstück.
Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet bietet eine
Vielzahl regionaler Produkte, von süß bis pikant.
Genieße nach Herzenslust und starte deinen Tag
mit einem ersten Genussmoment.

22€ pro Person
täglich von 08:00 bis 10:30 Uhr
Wir bitten um eine Reservierung vorab

TRIN KEN

Weißwein

2023 Silvaner

QW | trocken | Franken
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

2023 Riesling

QW | trocken
Weingut Schmitges | Mosel
0,1l | 3,5 0,25l | 8,0

2023 Grauburgunder

QW | trocken
Kaiserstuhl | Baden
0,1l | 3,5 0,25l | 8,0

2023 Gold Muskateller

QbA | lieblich | vegan | Bio | Rheinhessen
0,1l | 4,5 0,25l | 9,9

2023 Grüner Veltliner

QW | trocken | Weingut Respiz-Hof
Weinviertel | Österreich
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

2023 Chardonnay „Vallagarina“

IGT | trocken | Trentino | Italien
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

2023 Weißer Burgunder

QW | trocken | Dr. Loosen | Bernkastel | Mosel
0,1l | 7,5 0,25l | 14,0 0,75l | 40,0

Roséwein

2023 Durbacher Rosé

Spätburgunder | Rose | QW | trocken
Baden | Deutschland
0,1l | 4,5 0,25l | 9,9

2021 Cabernet Sauvignon rosé

QW | feinherb
Weingut Rosenhof | Alsheim
0,1l | 4,5 0,25l | 9,9

Rotwein

2022 Spätburgunder

QbA | trocken | vegan | Bio | im Holzfass gereift
Weingut Hemer | Rheinhessen
0,1l | 4,5 0,25l | 9,9

2021 Blauer Portugieser

QbA | halbtrocken | Bio | Rheinhessen
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

2022 Merlot

IG | trocken | Friaul | Italien
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

Alkoholfrei

Cola^{1 3 10} | Coca Cola Light

Cola Mix^{1 2 3 5 10}

Sinalco Cola Zero^{1 6 10 12}

Limo Zitrone² | Limo Orange^{1 2 5}

0,3l | 3,6 0,4l | 4,6

Adelholzener Mineralwasser

Classic | Naturell

0,25l | 3,5 0,5l | 5,1 0,7l | 6,0

Tafelwasser | 0,4l | 3,0

Goldberg Tonic

Bitter Lemon | Hibiskus Tonic

Ginger Beer | Ginger Ale | 0,2l | 3,8

Bio Limonade

Balis⁵ Basilikum Ingwer | 0,33l | 5,1

Balis⁵ Cranberry Rosmarin | 0,33l | 5,1

Pure Riedenburger

Rhabarber Cassis | 0,33l | 5,1

Soft



Schorle | 0,4l | 4,6

Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft | Mangosaft

Pink-Grapefruitsaft | Johannisbeernektar

Maracuja-Nektar

Traubensaft | 0,75l | 13,5

pur | weiß oder rot | Weingut Kneisel
Asselheim | Pfalz

Weinschorle

süß² | sauer

0,25l | 4,0 0,5l | 7,0

Kaffee

Dallmayr

Tasse Kaffee¹⁰ | 3,2

Haferl Kaffee¹⁰ | 4,6

Haferl Kaffee entkoffeiniert | 4,6

Cappuccino¹⁰ | 4,2

Cappuccino¹⁰ groß | 5,6

Espresso¹⁰ | 3,0

Doppelter Espresso¹⁰ | 5,0

Espresso Macchiato¹⁰ | 3,5

Latte Macchiato¹⁰ | 4,6

Milchkaffee¹⁰ | 4,6

Heiße Trinkschokolade | 4,5

Tee

Schwarztee

Darjeeling | Earl Grey | English Breakfast

Milch oder Zitrone | 4,0

Grüner Tee

Ginseng Ingwer | Japan Sencha | 4,0

Kräutertee

Alpenkräuter | Kamille | Pfefferminz | 4,0

Früchte Tee

Waldbeere | 4,0

Rooibos

Mango Passionsfrucht | 4,0

Bier

vom Fass

Paulaner

Helles | 0,5l | 4,6

Weizen | 0,5l | 5,0

Pils | 0,3l | 4,5

Zwickelbier

Untergärig | Jung | Unfiltriert | 0,5l | 5,0

Kuchlbauer

Weizen | 0,5l | 5,0

aus der Flasche

Kuchlbauer

Sportsfreund

Leichtes Weizen | 0,5l | 5,0

Alte Liebe

Dunkles Weizen | 0,5l | 5,0

Riedenburger

Dinkel Bier

alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Dinkel Radler

alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Paulaner

Weizen

alkoholfrei | 0,5l | 5,0

Helles

alkoholfrei | 0,5l | 4,6

Winkler Bräu

Kupfer Spezial

Dunkel | 0,5l | 5,8

Kupfer Spezial Radler

Dunkel | 0,5l | 5,5

Weltenburger

Barock

Dunkel | 0,5l | 5,8

Hausbrand 2 cl

Marille | 42% | 4,1

Pfirsich | 42% | 5,9

Haselnuss | 40% | 5,9

Sauschwanzlbeisser | 33% | 3,8

Hopfengold | 56% | 4,0

Weingut Kneisel

Tresterbrand | 40% | 5,9

Brennerei Liebl

Williamsbirnenbrand | 40% | 5,9

Waldbeerentraum | 40% | 4,5

Mirabellenbrand | 40% | 5,0

Blutorangengeist | 42% | 6,5

Ingwergeist | 42% | 6,5

Apfel-Quittenbrand | 40% | 5,9

Öffnungszeiten

Mo bis Fr

ab 17:00 Uhr

Sa | So | Feiertag

ab 11:00 Uhr

Küche

Sa | So | Feiertag

11:30 - 14:00 Uhr

Mo - Sa

17:30 - 21:30 Uhr

So | Feiertag

17:00 - 21:00 Uhr

Bestellung bis 15 min vor Ende der Küchenöffnungszeiten