



KULINARISCHER SOMMERGRUß

FrISChe Pfifferlinge aus heimischen
Wäldern genießen

Sommer im Glas

entdecke unsere neuen Lieblings-Apertifs

ESSEN & TRINKEN

Juni bis September 2025



ENGLISCHE
SPEISEKARTE
scan now

APERITIF

Yuzu Sprizz

Aperitif aus japanischen
Zitrusfrüchten çYuzo Tonic
Minze çZitrone ç0,2l ç10,5

Lavendel Sprizz

Lavendellikör çHibiskus Tonic
Beeren çRosmarin
auch alkoholfrei ç0,2l ç9,5

Pink Grapefruit Sprizz

Pampelle çGrapefruitlikör
Grapefruit Tonic çGrapefruit
Himbeeren çBasilikum
auch alkoholfrei ç0,2l ç9,5

Spätburgunder Rosé Sekt

Weingut Rosenhof
Rheinhessen ç0,1l ç7,9

Prosecco Superiore

Weingut Marsuret ç0,1l ç7,9

Sekt alkoholfrei

halbtrocken ç0,1l ç6,9

*exklusiv für
den eisvogel!*

WEIN EMPFEHLUNG

exklusive Weine von
Winzer Stephan Kneisel

2023 Lovely White

Riesling çMüller Thurgau
QW çfeinherb

2023 Charming Rosé

QW çfeinherb

2020 Simply Red

Cabernet Sauvignon çBlafränkisch
QW çtrocken

0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

alle Preise in € inkl. Mwst und Bedienung
Druckfehler und Irrtümer vorbehalten • gültig ab Juni 2025

achtung!



Vegan



Heimat Küche

SUPPE

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe çLeberknödel çGemüse ç7,0

Brezensuppe

Kalbsfleischsuppe çRiesling çRahm çSpeck
knusprige Brezenstücke ç8,0



Pfifferling-Trüffelrahmsuppe

gebratene Pfifferlinge çfrische Petersilie ç8,0



Consommé von der Ochsentomate

Polentaklößchen çKresse ç8,0

VORSPEISE

Eisvogel Dreierlei

Brotvariation çvegetarische Aufstriche ç8,5

Terrine vom Fasan

Brombeere çMeerrettich çKräutersalat ç13,0

Roulade von Bachsaibling und Zander

marinierte Pfifferlinge çLimonen-Pfefferperlen
Wasabi-Krabbenchips ç12,0



Kichererbsen-Avocadomousse

Schalotten çPaprika çRuccola ç12,0

VEGETARISCH

50€ Pfifferlinge in Rahm
gebratene Pfifferlinge in Weißwein-Rahmsoße
Semmelknödel **€18,0**

50€ Pfifferling-Lauchstrudel
grüne Kräutersoße **€**gebratene Pfifferlinge **€**Pflücksalat
gepickelte Radieschen **€**gehobelter Parmesan **€19,0**

Ofenkartoffel
überbacken mit bayrischem Bio Wiesenkräuterkäse und gebratenen
Pfifferlingen **€**Grillgemüse **€**Basilikum-Olivenölpesto **€**rote Kresse **€16,0**

VEGAN

Kichererbsen-Brokkolicurry
gebratene Pfifferlinge **€**Brokkoli **€**Paprika
Lauchzwiebel **€**gelbes Curry **€**Duftreis **€18,0**

Trofie Verdi
vegane Spinatnudeln **€**Tomaten-Olivenragout
Artischocken **€**Zucchini **€**Bio Tofu **€**rote Kresse **€17,0**

SALAT

Salat + Maishähnchen
Maishähnchenbrust mariniert mit Knoblauch, Olivenöl
und frischen Kräutern **€**Bio Hirtenkäse **€**Tomaten **€**Gurken
bunter Salat **€**Kräuter-Vinaigrette **€21,0**

50€ Salat + Pfifferling
gebratene Pfifferlinge **€**Rinderlendenstreifen
bunter Salat **€**Ei **€**Preiselbeer-Vinaigrette **€28,0**

Salat + Bachsaibling
gebratenes Bachsaiblingsfilet **€**Radiserl **€**Kirschtomaten
Gurken **€**Paprika **€**bunter Salat **€**Balsamicodressing **€21,0**

Salat + Schafskäse
Schafskäsecroustinis **€**bunter Salat **€**Balsamico-Olivenölmarinade **€17,5**

Bunter Salat
Jahreszeitliche Salate **€**Balsamico Dressing **oder** Hausdressing **€6,5**

FISCH

Bachsaiblingsfilet
vom Grill **€**grüne Kräutersoße **€**Pfifferling-Lauchgemüse
Kirschtomaten **€**Polentataler **€22,0**

Kabeljaufilet
Tomatisierte Trüffel-Rahmsoße **€**Zucchini vom Grill
Kartoffel-Selleriestampf **€24,0**

BURGER

Eisvogel Burger
Patty vom Rind **€**Bacon **€**Röstzwiebeln
Burgersoße **€**Tomate **€**gepickelte Gurken **€**Gouda **€**Romanasalat
Krautsalat **€**Rösti Pommes **oder** bunter Salat **€20,0**

Bachsaibling Burger
Brezenbun **€**Avocadocreme **€**Bacon **€**Tomaten **€**Zwiebeln
Gouda **€**Rösti Pommes **oder** bunter Salat **€22,0**

50€ Pfifferling Burger
Pfifferling-Kartoffelrösti **€**gebratene Pfifferlinge **€**getrübte Mayonnaise
Tomaten **€**Zwiebeln **€**Gouda **€**Rösti Pommes **oder** bunter Salat **€19,0**

STEAKS

50€ Rumpsteak
vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten **€**Kräuterbutter **€**Bratkartoffeln **€200g €30,0**

50€ Pfeffersteak
vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten **€**Cognac-Pfeffersoße
Pommes frites **€200g €30,0**

50€ Pfifferlingsteak
gebratene Pfifferling **€**geschmorte Zwiebel **€**Jus
Käsespätzle **€**Zwiebelcrunch **€200g €32,0**

BRATEN

50€ Sauerbraten
von der flachen Schulter **€**süß-saure Rotweinsoße **€**typische Gewürze
Blaukraut **€**Reiberknödel **€18,5 €auch als kleine Portion**

50€ Kalbstafelspitz
gebratene Pfifferlinge in Weißwein-Rahmsoße
Marktgemüse **€**hausgemachte Spätzle **€22,0**

KLASSIKER

Maishähnchenbrust
mariniert in Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern
gebratene Pfifferlinge **€**sautierte Kirschtomaten **€**Oliven
Limetten-Basilikumrisotto **€31,0**

Schwabi
Medaillons vom Schweinefilet **€**Champignons in Rahm
Marktgemüse **€**Käsespätzle **€25,5 €auch als kleine Portion**

50€ Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale **€**dünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken **€**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Preiselbeeren **€28,0 €auch als kleine Portion**

50€ Zwiebelrostbraten
aus der Rinderlende **€**medium gebraten **€**Natursoße
Röstzwiebeln **€**Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
28,5 €auch als kleine Portion

50€ Dreierlei vom Grill
zarte Stücke vom Rind, Schwein und Hähnchen
Cognac-Pfeffersoße **€**Grillgemüse **€**Kartoffelstampf **€25,0**

GLÜCK SCHENKEN

mit einem Eisvogel Gutschein
Mit unseren liebevoll verpackten Eisvogel Gutscheinen eine ganz
besondere Freude machen und Glücksmomente verschenken.
Das perfekte Geschenk zu jedem Anlass oder auch einfach nur so!



EISVOGEL BAR

geöffnet Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 00:00 Uhr
Ein beliebter Treffpunkt zum Aperitif, auf ein kühles Bier
oder für unterhaltsame Stunden, der für seine exquisiten
und ausgefallen, regionalen Cocktails bekannt ist.

**Besuch uns auch an der Outdoor Bar im Alten Kurpark
bei der Konzertreihe „Abends an der Abens - Eintritt frei**



27. Juni €19:30 Uhr mit Harmonyblend
18. Juli €19:30 Uhr mit Anna Kiermeier
08. August €19:30 Uhr mit Lucia Losada

NACHSPEISE

Süßes im Glas

Dunkles Schokoladenmousse €Erdbeergelee €Hafercrumble 7,0

Veganes Mango-Kokos-Mousse €Beeren €7,0

Crème Caramel

Beeren €gesalzene Erdnüsse €Minze €10,0

Apfelkücherl

Beerenragout €Vanilleeis €Schlagsahne €10,0

Kaiserschmarrn

karamellisiert €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

Bayerischer Wurstsalat

von original Regensburger Knackern €Essiggurken

Ei €Zwiebeln €Holzofenbrot €11,0

Schweizer Wurstsalat

von original Regensburger Knackern €Emmentaler Käse

Essiggurken €gekochtes Ei €Zwiebeln €Holzofenbrot €12,0

Biergartenkäse

Camembert, Frischkäse, Butter, Gewürze, Zwiebeln €Holzofenbrot €13,5

Brotzeitbrettl

geräucherter Schinken €Leberkäse €weißer und roter Presssack

Speckwurst €Pfefferbeißer €Biergartenkäse €Radiserl €Essiggurke

Butter €Holzofenbrot €15,0

50%

Bratwürstl

2 paar grobe Bratwürstl €Fasskraut €Senf €Holzofenbrot €12,0

50%

Pausenbrot

Holzofenbrot €gekochter Schinken oder Käse

Essiggurke €gekochtes Ei €Tomate €8,0

WIRTSHAUS

MUSIK

erster Donnerstag im Monat ab 19 Uhr

Jeden ersten Donnerstag im Monat wird's bei uns richtig gemütlich mit bayerischer Wirtshausmusik.



@der_eisvogel #meineeisvogelzeit

UNSERE LANDWIRTSCHAFT

Feldmann Hof - Neukirchen

seit mehr als 30 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, Brombeeren, Heidelbeeren, 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 Geismeyer, Neukirchen

KLEINER HUNGER

Dein Hunger ist nicht so groß und du möchtest dir 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

UMBESTELLUNG

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen eine kleine Gebühr von 2€ berechnen müssen.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte beachte, dass wir ausschließlich Laktose- und Glutenunverträglichkeiten berücksichtigen können. Für andere Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten können wir leider keine Sorge tragen. Bei Fragen steht unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

FRÜHSTÜCK FÜR GENIEßER

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet bietet eine Vielzahl regionaler Produkte, von süß bis pikant. Genieße nach Herzenslust und starte deinen Tag mit einem ersten Genussmoment.

25€ pro Person
täglich von 08:00 bis 10:30 Uhr
Wir bitten um eine Reservierung vorab

TRINKEN

WEISSWEIN

2023 Silvaner

QW trocken çFranken
0,1l ç3,0 0,25l ç7,0

2023 Riesling

QW trocken
Weingut Schmitges çMosel
0,1l ç3,5 0,25l ç8,0

2023 Grauburgunder

QW trocken
Kaiserstuhl çBaden
0,1l ç3,5 0,25l ç8,0

2023 Gold Muskateller

QbA çlieblich çvegan çBio çRhein Hessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5

2024 Grüner Veltliner

QW trocken çWeingut Respiz-Hof
Weinviertel çÖsterreich
0,1l ç3,0 0,25l ç7,0

2023 Chardonnay

QW trocken çWeingut Rosenhof çAlsheim
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5

2023 Weißer Burgunder

QW trocken çDr. Loosen çBernkastel çMosel
0,1l ç7,5 0,25l ç14,0 0,75l ç40,0

ROSÉWEIN

2024 Durbacher Rosé

Spätburgunder çRose çQW trocken
Baden çDeutschland
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2021 Cabernet Sauvignon rosé

QW çfeinherb
Weingut Rosenhof çAlsheim
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2023 Cuveé Rose

QW çfeinherb
Merlot çCabernet Sauvignon
Weingut Kneisel çAsselheim
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

ROTWEIN

2022 Spätburgunder

QbA trocken çvegan çBio
im Holzfass gereift
Weingut Hemer çRhein Hessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2023 Blauer Portugieser

QbA çhalb trocken çBio çRhein Hessen
0,1l ç3,0 0,25l ç7,0

2023 Merlot

IG trocken çFriaul çItalien
0,1l ç3,0 0,25l ç7,0

ALKOHOLFREI

Cola ^{1 3 10} çCoca Cola Light

Cola Mix ^{1 2 3 5 10}

Limo Zitrone ² çLimo Orange ^{1 2 5}

0,3l ç3,6 0,4l ç4,6

Coca Cola Zero ^{1 6 10 12} 0,2l ç3,2

Adelholzener Mineralwasser

Classic çNaturell
0,25l ç3,5 0,5l ç5,3 0,7l ç6,2

Tafelwasser ç0,4l ç3,0

Goldberg Tonic

Bitter Lemon çHibiskus Tonic
Ginger Beer çGinger Ale ç0,2l ç4,5

BIO LIMONADE

Balis ⁵ Basilikum Ingwer ç0,33l ç5,1

Balis ⁵ Cranberry Rosmarin ç0,33l ç5,1

Pure Riedenburger

Rhabarber Cassis ç0,33l ç5,1

Holunder Ingwer ç0,33l ç5,1

SAFT

Schorle ç0,4l ç4,6

Apfelsaft naturtrüb çOrangensaft çMangosaft
Pink-Grapefruitsaft çJohannisbeernektar
Maracuja-Nektar

Bio Streuobst Schorle

Apfel Birne çApfel-Johannisbeere ç0,33l ç5,1

Traubensaft ç0,75l ç13,5

pur çweiß oder rot çWeingut Kneisel çAsselheim

Weinschorle süß ² çsauer

0,25l ç4,0 0,5l ç7,0

KAFFEE

Dallmayr

Tasse Kaffee ¹⁰ ç3,4

Haferl Kaffee ¹⁰ ç4,8

Haferl Kaffee entkoffeiniert ç4,8

Cappuccino ¹⁰ ç4,5

Cappuccino ¹⁰ groß ç5,9

Espresso ¹⁰ ç3,2

Doppelter Espresso ¹⁰ ç5,2

Espresso Macchiato ¹⁰ ç3,6

Latte Macchiato ¹⁰ ç5,0

Milchkaffee ¹⁰ ç5,0

Heiße Trinkschokolade ç5,0

TEE

Schwarztee

Darjeeling çEarl Grey çEnglish Breakfast
Milch oder Zitrone ç4,0

Grüner Tee

Ginseng Ingwer çJapan Sencha ç4,0

Kräutertee

Alpenkräuter çKamille çPfefferminz ç4,0

Früchte Tee

Waldbeere ç4,0

Rooibos

Mango Passionsfrucht ç4,0

BIER

vom Fass

Paulaner

Helles ç0,5l ç4,7

Weizen ç0,5l ç5,1

Pils ç0,3l ç4,5

Zwickelbier

Untergärig çJung çUnfiltriert 0,5l ç5,1

aus der Flasche

Kuchlbauer

Weizen ç0,5l ç5,1

Sportsfreund

Leichtes Weizen ç0,5l ç5,1

Alte Liebe

Dunkles Weizen çauch alkoholfrei ç0,5l ç5,1

Riedenburger

Dinkel Bier

alkoholfrei ç0,33l ç4,0

Dinkel Radler

alkoholfrei ç0,33l ç4,0

Weihenstephan

Weizen

alkoholfrei ç0,5l ç5,1

Helles

alkoholfrei ç0,5l ç4,7

Winkler Bräu

Kupfer Spezial

Dunkel ç0,5l ç5,8

Kupfer Spezial Radler

Dunkel ç0,5l ç5,5

Weltenburger

Barock

Dunkel ç0,5l ç5,8

HAUSBRAND ^{2 CL}

Marille ç42% ç4,1

Pfirsich ç42% ç5,9

Haselnuss ç40% ç5,9

Sauschwanzlbeisser ç33% ç3,8

Hopfengold ç56% ç4,0

Weingut Kneisel

Tresterbrand ç40% ç5,9

BRENNEREI *LIEBL*

Williamsbirnenbrand ç40% ç5,9

Waldbeerentraum ç40% ç5,0

Mirabellenbrand ç40% ç5,0

Blutorangengeist ç42% ç6,5

Ingwergeist ç42% ç6,5

Quittenbrand ç40% ç5,9

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Fr ab 17:00 Uhr
Sa çSo çFeiertag ab 11:00 Uhr

Küche

Sa çSo çFeiertag 11:30 - 14:00 Uhr

Mo - Sa 17:30 - 21:30 Uhr
So çFeiertag 17:00 - 21:00 Uhr

Bestellung bis 15 min vor Ende der Küchenöffnungszeiten

