



be wild.

herbstliche Wildgerichte aus
regionaler Jagd: ehrlich, saisonal

*KÜRBIS, KÜRBIS,
KÜRBIS...*

Neue Herbstkreationen – vielseitig
von Suppe bis Dessert.

Weihnachten feiern.

Festliche Menüs & persönliche Planung
für unvergessliche Abende.

ESSEN & TRINKEN

Oktober bis Dezember 2025



**ENGLISCHE
SPEISEKARTE**
scan now

APERITIF

Sanddorn Aprikosen Sprizz

Sanddornlikör & Aprikosenlikör
Holunderblütensirup & Ginger Ale
Prosecco & Orange & Rosmarin €0,2l €9,5

Granatapfel Hibiskus

Granatapfellikör & Hibiskus Tonic
Limettensaft & Prosecco & Minze
Beeren & auch alkoholfrei €0,2l €9,5

Yuzu-Apfel-Ingwer-Sprizz

Yuzu & Gin & naturtrüber Apfelsaft
Ingwerlimonade & Apfel
Rosmarin €0,2l €10,5

Spätburgunder Rosé Sekt

Weingut Rosenhof
Rheinhessen €0,1l €8,0

Prosecco Superiore

Weingut Marsuret €0,1l €8,0

Sekt alkoholfrei

halbtrocken €0,1l €7,0

*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 €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

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

achtung!



Vegan

SUPPE

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe & Leberknödel & Gemüse €7,0

Brezensuppe

Kalbsfleischsuppe & Riesling & Rahm & Speck
knusprige Brezenstücke €8,0

Kürbisrahmsuppe

geröstete Kürbiskerne & Kernöl & Croutons €8,0



Rote Curry-Kokossuppe

Ananas & Kresse €8,0

VORSPEISE

Eisvogel Dreierlei

Brotvariation & vegetarische Aufstriche €8,5

Kakuni

Würfel vom geschmorten Schweinebauch (japanisch)
Teriyaki-Sauce & Hokkaidokürbis & Senfsaatperlen
Lauchzwiebel & Feige €12,0

Carpaccio vom Tintenfisch

Olivöl & Limette & Meeralgensalat & Kürbiskernkrokant €13,0



Terrine vom Hokkaidokürbis und Zucchini

Rotes Paprika-Tomaten-Currysalsa & Blaue Zwiebel €12,0

VEGETARISCH

Kürbis Ravioli

Grillgemüse ꝑgebratener Kürbis ꝑBavaria Blu ꝑBröselbutterl ꝑ19,0

Kartoffel-Lauchstrudel

Kohlrabi-Karottengemüse ꝑgratinierte Kirschtomaten
Rucola ꝑBalsamico ꝑgeröstete Pinienkerne ꝑ18,0

Kürbis-Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle ꝑKürbiswürfel
Emmentaler ꝑZwiebelcrunch ꝑ19,0

VEGAN

Kartoffel-Zucchini-Karottenpflanzerl

Wirsinggemüse ꝑKräuterseitlinge ꝑKirschtomaten ꝑ19,0

Ragout vom Hokkaidokürbis

gebratene Champignons ꝑLauchzwiebel ꝑAubergine
vegane Nudeln aus Hartweizengrieß ꝑ17,0

SALAT

Salat + Ente

knusprig gebratene Entenstreifen ꝑPflücksalat ꝑHokkaidokürbis
Tomate ꝑschwarzer Sesam ꝑSweet-Chili-Feigen-Dressing ꝑ22,0

Salat + Riesengarnelen

3 Riesengarnelen ꝑgebraten in Knoblauch-Thymian-Olivenöl
Blattsalat ꝑgetrocknete Tomaten ꝑgegrillte Paprika ꝑArtischocken
Oliven ꝑLimetten-Vinaigrette ꝑ26,0

Salat + Schafskäse

Schafskäsecroustinis ꝑbunter Salat ꝑBalsamico-Olivenölmarinade ꝑ17,5

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate ꝑBalsamico Dressing **oder** Hausdressing ꝑ7,0

FISCH

Zanderfilet

Kartoffel-Kürbiskruste ꝑChardonnaysoße ꝑWirsing-Kartoffelgemüse ꝑ23,0

Riesengarnelen

3 Stück vom Grill ꝑLimetten-Kräutersoße
Pfannengemüse ꝑKürbis ꝑTagliarini ꝑ29,0

BURGER

Eisvogel Burger

Patty vom Rind ꝑBacon ꝑRöstzwiebeln ꝑBurgersoße ꝑTomate
gepickelte Gurken ꝑGouda ꝑRomanasalat ꝑKrautsalat
Rösti Pommes **oder** bunter Salat ꝑ21,0

Wildburger

saftiges Rehfleischpattie ꝑBrezenbun ꝑbayerischer BIO Weichkäse
Preiselbeeren ꝑrote Zwiebel ꝑPflücksalat ꝑTomate
Rösti Pommes **oder** bunter Salat ꝑ22,0

Kürbis-Garnelen-Burger

gebratene Garnelen ꝑKürbiskern-Kartoffelrösti ꝑMayonnaise vom
Hokkaidokürbis ꝑRöstzwiebeln ꝑTomate ꝑGouda ꝑbunter Salat ꝑ24,0

STEAKS

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten ꝑKräuterbutter ꝑBratkartoffeln ꝑ200g ꝑ30,0

Pfeffersteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten ꝑCognac-Pfeffersoße
Pommes frites ꝑ200g ꝑ30,0

Entrecôte

vom irischen Weiderind ꝑgeschmorte Zwiebeln ꝑKohlrabi-Karottengemüse ꝑKürbis-Käsespätzle ꝑZwiebelcrunch ꝑ200g ꝑ34,0

WILD

Medaillons vom Rehrücken

Heidelbeer-Thymianglace ꝑKürbiskern-Butterkruste
Speckrosenkohl ꝑKartoffelstampf ꝑ36,0

Schmorbraten aus der Rehkeule

Portwein-Wacholderrahmsoße ꝑApfelblaukraut
Reiberknödel ꝑWildpreiselbeeren ꝑBirne ꝑ23,0

Rehgulasch

Rotweinsoße ꝑChampignons ꝑhausgemachte Eierspätzle
Wildpreiselbeeren ꝑBirne ꝑ22,0

KLASSIKER

Tranchen von der Entenbrust

Sous Vide gegart ꝑRagout vom Hokkaidokürbis
gegrillte Zucchini ꝑKartoffelstampf ꝑ27,0

Schwabi

Medaillons vom Schweinefilet ꝑChampignons in Rahm
Marktgemüse ꝑKäsespätzle ꝑ26,0 **ꝑauch als kleine Portion**

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale ꝑdünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken ꝑBratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Preiselbeeren ꝑ28,5 **ꝑauch als kleine Portion**

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende ꝑmedium gebraten ꝑNatursoße
Röstzwiebeln ꝑBratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
29,0 **ꝑauch als kleine Portion**

Sauerbraten

von der flachen Schulter ꝑsüß-saure Rotweinsoße ꝑtypische Gewürze
Blaukraut ꝑReiberknödel ꝑ18,5 **ꝑauch als kleine Portion**

Dreierlei vom Grill

zarte Stücke vom Rind, Schwein und Hähnchen
Cognac-Pfeffersoße ꝑGrillgemüse ꝑKartoffelgratin ꝑ25,5

WEIHNACHTEN FEIERN



Eine Festlichkeit im Eisvogel zu feiern, bedeutet genussvoll und besonders zu feiern! Kulinarische Highlights, festliches Ambiente im ganzen Haus und herzlicher Service bieten in der Vorweihnachtszeit den idealen Rahmen und machen deine Weihnachtsfeier zu einem zauberhaften Erlebnis, welches noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Die aktuellen Menüvorschläge stehen auf unserer Homepage zum Download bereit.



NACHSPEISE

Süßes im Glas

Nougatmousse € Feigengelee € Haselnusskrokant € 7,5

Vegane Heidelbeercreme € Yuzu-Espuma € Beeren € 7,5

Törtchen von Pistazie und weißer Schokolade

Baumkuchen € Himbeerragout € 11,0

Apfelkücherl

Beerenragout € Vanilleeis € Schlagsahne € 10,5

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

Biergartenkäse

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

Bratwürstl

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

SILVESTER IM EISVOGEL



Feier Silvester im Eisvogel – mit einem festlichen 5-Gang-Menü, buntem Rahmenprogramm und einem funkelnden Start ins neue Jahr. Stoßt mit uns an, genießt genussvolle Momente und lasst den Abend in stilvollem Ambiente ausklingen.

145€ pro Person inkl. 5-Gang Menü,
Rahmenprogramm, Glas Sekt und Weißwürste um Mitternacht

Kartenvorverkauf ab 15. Oktober im Eisvogel

dinner & THEATER

THEATERABEND MIT DER KLJB BAD GÖGGING

Freitag, 23. Januar 2026 ab 18 Uhr

Samstag, 24. Januar 2026 ab 18 Uhr

Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr geht das Eisvogel Theater zusammen mit der KLJB Bad Gögging in die nächste Runde. Freu dich auch dieses Mal wieder auf einen unterhalt-samen und kurzweiligen Abend mit zwei amüsanten Theaterstücken kombiniert mit einem leckeren 3-Gänge-Menü.

49€ pro Person
inkl. Eintritt und 3 Gänge Menü

KARTEN
VORVER
KAUF

ab 15. Oktober im Eisvogel



@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 ...



HEIMAT KÜCHE

Bei uns schmeckst du die Region: Rund 90% unserer verwendeten Produkte stammen von Erzeugern aus einem Umkreis von maximal 50 km rund um den Eisvogel. Saisonal und sorgsam ausgewählt, verarbeiten wir frische Zutaten zu ehrlichen Gerichten – handwerklich, regional und mit Respekt vor den Produzenten.



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.

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.

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
Weingut Rosenhof çRheinhessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2023 Gold Muskateller

QbA çlieblich çvegan çBio çRheinhessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2024 Grüner Veltliner

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

2024 Chardonnay

QW trocken çWeingut Rosenhof çRheinhessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

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 çRheinhessen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2023 Blauer Portugieser

QbA çhalbtrocken çBio çRheinhessen
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

Bio Streuobst Schorle

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

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

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 ç3,5

Haferl Kaffee ¹⁰ ç5,0

Haferl Kaffee entkoffeiniert ç5,0

Cappuccino ¹⁰ ç4,6

Cappuccino ¹⁰ groß ç6,0

Espresso ¹⁰ ç3,4

Doppelter Espresso ¹⁰ ç5,4

Espresso Macchiato ¹⁰ ç3,8

Latte Macchiato ¹⁰ ç5,2

Milchkaffee ¹⁰ ç5,2

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 ç5,2

Pils ç0,3l ç4,5

Zwickelbier

Untergärig çJung çUnfiltriert 0,5l ç5,1

aus der Flasche

Kuchlbauer

Weizen ç0,5l ç5,2

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 ç5,2

Paulaner

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

