



LOVE IS IN THE AIR

14. Februar 2026
romantisches 4-Gänge Menü
im Eisvogel Restaurant

für ganz Süße

neue, leckere Desserts
aus der Eisvogel Patisserie

ESSEN & TRINKEN

Januar bis April 2026



**ENGLISCHE
SPEISEKARTE**
scan now

APERITIF

Rosato Sprizz

Wermut rose & Wild Berry Tonic
Beeren & roter Pfeffer
Basilikum €0,2l €9,5

Granatapfel Hibiskus

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

Birne-Apfel-Ingwer-Sprizz

Yuzu & Gin & naturtrüber Apfelsaft
Zitronensaft & 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 Januar 2026

achtung!



Vegan

SUPPE

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe & Leberknödel & Gemüse €7,0

Brezensuppe

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

Tomatenconsomme

Pilz-Crevetten-Pfannkuchenstreifen & Schnittlauch €8,0



Rote Beete-Ingwer-Kokoscremesuppe

Pochierte Karotten & Lauchzwiebel & schwarzer Sesam €8,0

VORSPEISE

Eisvogel Dreierlei

Brotvariation & vegetarische Aufstriche €8,5

Gebeizte Entenbrust

Blaukrautsalat & Orangenfilets & Walnussdressing €12,0

Tuna Tataki

vom Gelbflossenthunfisch & Wasabi Aioli
Mangosalat & Krabbenchips €12,0



Rote Beete Schnitte

Pumpenikol & Rote Beete & Kren & Erbse €10,0

VEGETARISCH

Linguine

Kirschtomatenragout **ç** Zucchini **ç** Aubergine **ç** Schwarzwurzel
geröstete Pinienkerne **ç** frischer Basilikum **ç** 19,0

Rote Beete Gnocchi

in Nussbutter gebraten **ç** Feta Käse **ç** Grillgemüse **ç** Rucola **ç** Kresse **ç** 19,0

Ravioli

gefüllt mit Burrata **ç** getrüffelt Spitzkohl-Rahmgemüse
gebratene Pilze **ç** gehobelter Parmesan **ç** 20,0

VEGAN

Kartoffelcurry

Rote Linsen **ç** gebratene Süßkartoffeln **ç** Paprika **ç** Kokoscreme **ç** 16,0

Spinat-Kichererbsen-Gemüseragout

Zitronengras **ç** Cous Cous **ç** Kräutersalat **ç** 17,0

SALAT

Salat + Zander

Medaillons vom gegrillten Zander **ç** marinierte Champignons **ç** bunter Salat
rote Zwiebel **ç** Knoblauchcroutons **ç** Johannisbeer-Balsamico **ç** 21,0

Salat + Pute

Panierte Putenbruststreifen **ç** Speckwürfel **ç** Röstzwiebel **ç** bunter Salat
Tomaten **ç** Gurken **ç** Paprika **ç** Kräutervinaigrette **ç** 20,0

Salat + Schafskäse

Schafskäsecroustinis **ç** bunter Salat **ç** Balsamico-Olivenölmarinade **ç** 17,5

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate **ç** Balsamico Dressing **oder** Hausdressing **ç** 7,0

FISCH

Medaillons vom Zander

im Speck gebraten **ç** getrüffelt Spitzkohl-Rahmgemüse
Kirschtomatenchutney **ç** Kartoffelrösti **ç** 24,0

Zweierlei vom Fisch

Kabeljau und Lachs **ç** Hummerbuttersoße
Schwarzwurzelgemüse **ç** Brokkoli **ç** Tagliarini Verde **ç** 25,0

BURGER

Eisvogel Burger

Patty vom Rind **ç** Bacon **ç** Röstzwiebeln **ç** Burgersoße **ç** Tomate
Dill Gurken **ç** Gouda **ç** Romanasalat **ç** Krautsalat
Rösti Pommes **oder** bunter Salat **ç** 21,0

Lachsburger

Brezen Bun **ç** Lachsburgerpatty **ç** Tomate **ç** Dill-Gurken **ç** Gouda **ç** Pflücksalat
Honig-Senfcreme **ç** Rösti Pommes **oder** bunter Salat **ç** 23,0

BIO Käseburger

Kartoffelrösti **ç** Bio-Camembert **ç** gebratene Zucchini **ç** Blattsalat
Kichererbsenmus **ç** Rösti Pommes **oder** bunter Salat **ç** 20,0

STEAKS

Rumpsteak

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

Pfeffersteak

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

Entrecôte

vom Weiderind **ç** Chili-Knoblauchbutter **ç** Schwarzwurzelgemüse
Bratkartoffeln **ç** 200g **ç** 34,0

BRATEN

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin-PortweinsöÙe **ç** Butterbohnen
Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf **ç** Zwiebelcrunch **ç** 21,0

Gulasch vom heimischen Reh

RotweinsöÙe **ç** Champignons **ç** hausgemachte Eierspätzle
Wildpreiselbeeren **ç** Birne **ç** 23,0

Sauerbraten

von der flachen Schulter **ç** süÙ-saure RotweinsöÙe **ç** typische Gewürze
Blaukraut **ç** Reiberknödel **ç** 18,5 **ç** auch als kleine Portion

KLASSIKER

Wildererpfandl

Rosa gebratener Hirschrücken **ç** Rehgulasch mit gebratenen
Champignons **ç** Wildschweinbratwurst **ç** Rosenkohl
Kartoffelgratin **ç** Wildpreiselbeeren **ç** Birne **ç** 31,0

Schwabi

Medaillons vom Schweinefilet **ç** Champignons in Rahm
Marktgemüse **ç** Käsespätzle **ç** 26,0 **ç** auch als kleine Portion

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale **ç** dünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken **ç** Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Preiselbeeren **ç** 28,5 **ç** auch als kleine Portion

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende **ç** medium gebraten **ç** NatursoÙe
Röstzwiebeln **ç** Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
29,0 **ç** auch als kleine Portion

Dreierlei vom Grill

zarte Stücke vom Rind, Schwein und Hähnchen
Cognac-PfeffersoÙe **ç** buntes Pfannengemüse
Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf **ç** 25,5

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.

Öffnungszeiten

Di - Sa ab 18:00 Uhr

EISVOGEL
BAR



92 Punkte
Falstaff Barguide 2026

NACHSPEISE

Süßes im Glas

Mousse von der Zartbitterschokolade
Himbeersoße €Nusskrokant €Beeren €7,5

Bayerisch Creme €Sauerkirschragout €Hafercrunch €7,5

Maracuja-Mangoparfait

Cassis-Kokossoße €Beeren €Schokochips €12,0

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 €Specksauerkraut
mittelscharfer Senf €Holzofenbrot €12,0

Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust €Sandwichtoast €Bacon
Salat €Tomate €Sandwichsoße €Rösti Pommes €18,0



4 IN THE AIR

14. Februar 2026 €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.

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



@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 Glutenunverträglich-
keiten berücksichtigen können. Für andere Lebensmittelallergien oder -
unverträglichkeiten können wir leider keine Sorge tragen. Bei Fragen
steht unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

TRINKEN

WEISSWEIN

2024 Silvaner

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

2024 Riesling

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

2023 Grauburgunder

QW trocken
Weingut Rosenhof Rheinhessen
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2024 Gold Muskateller

QbA glieblisch vegan Bio Rheinhessen
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2024 Grüner Veltliner

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

2024 Chardonnay

QW trocken Weingut Rosenhof Rheinhessen
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2024 Weißer Burgunder

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

2023 Sauvignon Blanc

QW trocken Weingut Kneisel Pfalz
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

Federspiel

alkoholfreier Weißwein vegan
Weingut Kneisel Pfalz
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

ROSÉWEIN

2024 Durbacher Rosé

Spätburgunder Rose QW trocken
Baden Deutschland
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2022 Cabernet Sauvignon rosé

QW feinherb
Weingut Rosenhof Alsheim
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2023 Cuveé Rose

QW feinherb
Merlot Cabernet Sauvignon
Weingut Kneisel Asselheim
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

ROTWEIN

2022 Spätburgunder

QbA trocken vegan Bio
im Holzfass gereift
Weingut Hemer Rheinhessen
0,1l €4,7 0,25l €10,5 0,75l €31,0

2023 Blauer Portugieser

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

2024 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}

Limo Zitrone ² Limo Orange ^{1 2 5}

0,3l €3,6 0,4l €4,6

Coca Cola Zero ^{1 6 10 12} 0,2l €3,2

Adelholzener Mineralwasser

Classic Naturell
0,25l €3,5 0,5l €5,3 0,7l €6,2

Tafelwasser 0,4l €3,0

Goldberg Tonic

Bitter Lemon Hibiskus Tonic
Ginger Beer Ginger Ale 0,2l €4,5

BIO LIMONADE

Bio Streuobst Schorle

Apfel Birne Apfel-Johannisbeere 0,33l €5,1

Balis ⁵ Basilikum Ingwer 0,33l €5,1

Balis ⁵ Cranberry Rosmarin 0,33l €5,1

Pure Riedenburger

Rhabarber Cassis 0,33l €5,1
Holunder Ingwer 0,33l €5,1

SAFT

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

Weinschorle süß ² sauer

0,25l €4,0 0,5l €7,0

KAFFEE

Dallmayr

Tasse Kaffee ¹⁰ €3,5

Haferl Kaffee ¹⁰ €5,0

Haferl Kaffee entkoffeiniert €5,0

Cappuccino ¹⁰ €4,6

Cappuccino ¹⁰ groß €6,0

Espresso ¹⁰ €3,4

Doppelter Espresso ¹⁰ €5,4

Espresso Macchiato ¹⁰ €3,8

Latte Macchiato ¹⁰ €5,2

Milchkaffee ¹⁰ €5,2

Heiße Trinkschokolade €5,0

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 €4,7

Weizen 0,5l €5,2

Pils 0,3l €4,5

Zwickelbier

Untergärig Jung Unfiltriert 0,5l €5,1

aus der Flasche

Kuchlbauer

Weizen 0,5l €5,2

Sportsfreund

Leichtes Weizen 0,5l €5,1

Alte Liebe

Dunkles Weizen auch alkoholfrei 0,5l €5,1

Riedenburger

Dinkel Bier

alkoholfrei 0,33l €4,0

Dinkel Radler

alkoholfrei 0,33l €4,0

Weihenstephan

Weizen

alkoholfrei 0,5l €5,2

Paulaner

Helles

alkoholfrei 0,5l €4,7

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

Sauschwanzlbeisser €33% €3,8

Hopfengold €56% €4,0

Tresterbrand Weingut Kneisel €40% €5,9

BRENNEREI LIEBL

Williamsbirnenbrand €40% €5,9

Edelbrand von der roten

Williamsbirne €40% €10,0

Waldbeerentraum €40% €5,0

Mirabellenbrand €40% €5,0

Blutorangengeist €42% €6,5

Ingwergeist €42% €6,5

Quittenbrand €40% €5,9

Haselnuss €40% €4,5

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 - So Feiertag 17:30 - 21:00 Uhr
Bestellung bis 15 min vor Ende der Küchenöffnungszeiten

