



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 çWild Berry Tonic
Beeren çroter Pfeffer
Basilikum ç0,21 ç9,5

Granatapfel Hibiskus
Granatapfelliör çHibiskus Tonic
Limettensaft çProsecco çMinze
Beeren çauch alkoholfrei ç0,21 ç9,5

Birne-Apfel-Ingwer-Sprizz
Yuzu çGin çnaturräuber Apfelsaft
Zitronensaft çIngwerlimonade çApfel
Rosmarin ç0,21 ç10,5

Spätburgunder Rosé Sekt
Weingut Rosenhof
Rheinhessen ç0,11 ç8,0

Prosecco Superiore
Weingut Marsuret ç0,11 ç8,0

Sekt alkoholfrei
halbtrocken ç0,11 ç7,0

*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 çBlaufränkisch
QW çtrocken

0,11 ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

achtung!



Vegan

SUPPE

Leberknödelsuppe
Rinderkraftbrühe çLeberknödel çGemüse ç7,0

Brezensuppe

Kalbsfleischsuppe çRiesling çRahm çSpeck
knusprige Brezenstücke ç8,0

Tomatenconsomme

Pilz-Crevetten-Pfannkuchenstreifen çSchnittlauch ç8,0

Rote Beete-Ingwer-Kokoscremesuppe

Pochierte Karotten çLauchzwiebel çschwarzer Sesam ç8,0

VORSPEISE

Eisvogel Dreierlei
Brotvariation çvegetarische Aufstriche ç8,5

Gebeizte Entenbrust

Blaukrautsalat çOrangenfilets çWalnussdressing ç12,0

Tuna Tataki

vom Gelbflossenthunfisch çWasabi Aioli
Mangosalat çKrabbenchips ç12,0

Rote Beete Schnitte

Pumpernickel çRote Beete çKren çErbse ç10,0

VEGETARISCH

Linguine

Kirschtomatenragout çZucchini çAubergine çSchwarzwurzel
geröstete Pinienkerne çfrischer Basilikum ç19,0

Rote Beete Gnocchi

in Nussbutter gebraten çFeta Käse çGrillgemüse çRucola çKresse ç19,0

Ravioli

gefüllt mit Burrata çgeträufeltes Spitzkohl-Rahmgemüse
gebratene Pilze çgehobelter Parmesan ç20,0

VEGAN



Kartoffelcurry

Rote Linsen çgebratene Süßkartoffeln çPaprika çKokoscreme ç16,0

Spinat-Kichererbsen-Gemüseragout

Zitronengras çCous Cous çKräutersalat ç17,0

SALAT

Salat + Zander

Medaillons vom gegrillten Zander çmarinierte Champignons çbunter Salat
rote Zwiebel çKnoblauchcroutons çJohannisbeer-Balsamico ç21,0

Salat + Pute

Panierte Putenbruststreifen çSpeckwürfel çRöstzwiebel çbunter Salat
Tomaten çGurken çPaprika çKräutervinaigrette ç20,0

Salat + Schafskäse

Schafskäsecrustinis çbunter Salat çBalsamico-Olivenölmarinade ç17,5

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate çBalsamico Dressing oder Hausdressing ç7,0

FISCH

Medaillons vom Zander

im Speck gebraten çgeträufeltes Spitzkohl-Rahmgemüse
Kirschtomatenchutney çKartoffelrösti ç24,0

Zweierlei vom Fisch

Kabeljau und Lachs çHummerbuttersoße
Schwarzwurzelgemüse çBrokkoli çTagliarini Verde ç25,0

BURGER

Eisvogel Burger

Patty vom Rind çBacon çRöstzwiebeln çBurgersoße çTomate
Dill Gurken çGouda çRomanasalat çKrautsalat
Rösti Pommes oder bunter Salat ç21,0

Lachsburger

Brezen Bun çLachsburgerpatty çTomate çDill-Gurken çGouda çPflücksalat
Honig-Senfcreme çRösti Pommes oder bunter Salat ç23,0

BIO Käseburger

Kartoffelrösti çBio-Camembert çgebratene Zucchini çBlattsalat
Kichererbsenmus çRösti Pommes oder bunter Salat ç20,0

STEAKS

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten çKräuterbutter çBratkartoffeln ç200g ç30,0

Pfeffersteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten çCognac-Pfeffersoße
Pommes frites ç200g ç30,0

Entrecôte

vom Weiderind çChili-Knoblauchbutter çSchwarzwurzelgemüse
Bratkartoffeln ç200g ç34,0

BRATEN

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin-Portweinsoße çButterbohnen
Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf çZwiebelcrunch ç21,0

Gulasch vom heimischen Reh

Rotweinsoße çChampignons çausgemachte Eierspätzle
Wildpreiselbeeren çBirne ç23,0

Sauerbraten

von der flachen Schulter çsüß-saure Rotweinsoße çtypische Gewürze
Blaukraut çReiberknödel ç18,5 ç auch als kleine Portion

KLASSIKER

Wildererpfandl

Rosa gebratener Hirschrücken çRehgulasch mit gebratenen
Champignons çWildschweinbratwurst çRosenkohl
Kartoffelgratin çWildpreiselbeeren çBirne ç31,0

Schwabi

Medaillons vom Schweinefilet çChampignons in Rahm
Marktgemüse çKäsespätzle ç26,0 ç auch als kleine Portion

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale çdünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken çBratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Preiselbeeren ç28,5 ç auch als kleine Portion

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende çmedium gebraten çNatursoße
Röstzwiebeln çBratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
29,0 ç auch als kleine Portion

Dreierlei vom Grill

zarte Stücke vom Rind, Schwein und Hähnchen
Cognac-Pfeffersoße çbuntes Pfannengemüse
Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf ç25,5

Ein beliebter Treffpunkt zum

Aperitif, auf ein kühles Bier oder

für unterhaltsame Stunden, der

für seine exquisiten und ausgefallen,

regionalen Cocktails bekannt

ist. Doch Sie ist weit mehr als nur

eine Location für Getränke. Sie ist

eine gute Laune-Ort, ein Ort des

Miteinanders, des Austauschs

und auch der Entspannung.

EISVOGEL BAR



92 Punkte

Falstaff Barguide 2026

NACHSPEISE

Süßes im Glas

Mousse von der Zartbitterschokolade
Himbeersoße çNusskrokant çBeeren ç7,5

Bayerisch Creme çSauerkirschgout çHafercrunch ç7,5

Maracuja-Mangoparfait

Cassis-Kokossoße çBeeren çSchokochips ç12,0

Apfelkücherl

Beerengragout çVanilleeis çSchlagsahne ç10,5

Kaiserschmarrn

karamellisiert çApfelmus çZwetschgenröster ç12,0

Käse

Biokäse çBavaria Blue çZiegenkäse

Feigensenf çbunte Beeren çBaguette ç15,0

Dessertvariation

wenn's von allem a bissl was sein soll (ohne Käse) ç19,0

BROTZEIT

Bayerischer Wurstsalat

von original Regensburger Knackern çEssiggurken
Ei çZwiebeln çHolzofenbrot ç11,0

Biergartenkäse

Camembert, Frischkäse, Butter, Gewürze, Zwiebeln çHolzofenbrot ç13,5

Bratwürstl

2 paar Bratwürstl çSpecksauerkraut
mittelscharfer Senf çHolzofenbrot ç12,0

Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust çSandwichtoast çBacon
Salat çTomate çSandwichsoße çRösti Pommes ç18,0



LOVE IS IN THE AIR



14. Februar 2026 ç19 Uhr ç4 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, Aroniensaft ...



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	Tyroler 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

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

2024 Silvaner

QW \varnothing trocken \varnothing Frankenberg
0,1l \varnothing 3,0 0,25l \varnothing 7,0

2024 Riesling

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

2023 Grauburgunder

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

2024 Gold Muskateller

QbA \varnothing lieblich \varnothing vegan \varnothing Bio \varnothing Rheinhessen
0,1l \varnothing 4,7 0,25l \varnothing 10,5 0,75l \varnothing 31,0

2024 Grüner Veltliner

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

2024 Chardonnay

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

2024 Weißer Burgunder

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

2023 Sauvignon Blanc

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

Federspiel

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

ROSÉWEIN

2024 Durbacher Rosé

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

2022 Cabernet Sauvignon rosé

QW \varnothing feinherb
Weingut Rosenhof \varnothing Alsenheim
0,1l \varnothing 4,7 0,25l \varnothing 10,5 0,75l \varnothing 31,0

2023 Cuveé Rose

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

ROTWEIN

2022 Spätburgunder

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

2023 Blauer Portugieser

QbA \varnothing halbtrocken \varnothing Bio \varnothing Rheinhessen
0,1l \varnothing 3,0 0,25l \varnothing 7,0

2024 Merlot

IG \varnothing trocken \varnothing Friaul \varnothing Italieni
0,1l \varnothing 3,0 0,25l \varnothing 7,0

ALKOHOLFREI

Cola ^{1 3 10} \varnothing Coca Cola Light
Cola Mix ^{1 2 3 5 10}
Limo Zitrone ² \varnothing Limo Orange ^{1 2 5}
0,3l \varnothing 3,6 0,4l \varnothing 4,6
Coca Cola Zero ^{1 6 10 12} 0,2l \varnothing 3,2

Adelholzener Mineralwasser

Classic \varnothing Naturell
0,25l \varnothing 3,5 0,5l \varnothing 5,3 0,7l \varnothing 6,2

Tafelwasser

\varnothing 0,4l \varnothing 3,0
Goldberg Tonic
Bitter Lemon \varnothing Hibiskus Tonic
Ginger Beer \varnothing Ginger Ale \varnothing 0,2l \varnothing 4,5

BIO LIMONADE

Bio Streuobst Schorle
Apfel Birne \varnothing Apfel-Johannisbeere \varnothing 0,33l \varnothing 5,1
Balis ⁵ Basilikum Ingwer \varnothing 0,33l \varnothing 5,1
Balis ⁵ Cranberry Rosmarin \varnothing 0,33l \varnothing 5,1
Pure Riedenburger
Rhabarber Cassis \varnothing 0,33l \varnothing 5,1
Holunder Ingwer \varnothing 0,33l \varnothing 5,1

SAFT

Schorle \varnothing 0,4l \varnothing 4,6
Apfelsaft naturtrüb \varnothing Orangensaft \varnothing Mangosoft
Pink-Grapefruitsaft \varnothing Johannisbeernektar
Maracuja-Nektar
Traubensaft \varnothing 0,75l \varnothing 13,5
pur \varnothing weiß oder rot \varnothing Weingut Kneisel \varnothing Asselheim
Weinschorle süß ² \varnothing sauer
0,25l \varnothing 4,0 0,5l \varnothing 7,0



KAFFEE

Dallmayr
Tasse Kaffee ¹⁰ \varnothing 3,5
Haferl Kaffee ¹⁰ \varnothing 5,0
Haferl Kaffee entkoffeiniert \varnothing 5,0
Cappuccino ¹⁰ \varnothing 4,6
Cappuccino ¹⁰ groß \varnothing 6,0
Espresso ¹⁰ \varnothing 3,4
Doppelter Espresso ¹⁰ \varnothing 5,4
Espresso Macchiato ¹⁰ \varnothing 3,8
Latte Macchiato ¹⁰ \varnothing 5,2
Milchkaffee ¹⁰ \varnothing 5,2
Heiße Trinkschokolade \varnothing 5,0

TEE

Schwarztee
Darjeeling \varnothing Earl Grey \varnothing English Breakfast
Milch oder Zitrone \varnothing 4,0
Grüner Tee
Ginseng Ingwer \varnothing Japan Sencha \varnothing 4,0
Kräutertee
Alpenkräuter \varnothing Kamille \varnothing Pfefferminz \varnothing 4,0
Früchte Tee
Waldbeere \varnothing 4,0
Rooibos
Mango Passionsfrucht \varnothing 4,0

BIER

vom Fass

Paulaner
Helles \varnothing 0,5l \varnothing 4,7
Weizen \varnothing 0,5l \varnothing 5,2
Pils \varnothing 0,3l \varnothing 4,5
Zwickelbier
Untergärig \varnothing Jung \varnothing Unfiltriert \varnothing 0,5l \varnothing 5,1

aus der Flasche

Kuchlbauer
Weizen \varnothing 0,5l \varnothing 5,2
Sportsfreund
Leichtes Weizen \varnothing 0,5l \varnothing 5,1
Alte Liebe
Dunkles Weizen \varnothing auch alkoholfrei \varnothing 0,5l \varnothing 5,1



Riedenburger
Dinkel Bier
alkoholfrei \varnothing 0,33l \varnothing 4,0
Dinkel Radler
alkoholfrei \varnothing 0,33l \varnothing 4,0



Weihenstephan
Weizen
alkoholfrei \varnothing 0,5l \varnothing 5,2

Paulaner
Helles
alkoholfrei \varnothing 0,5l \varnothing 4,7

Winkler Bräu
Kupfer Spezial
Dunkel \varnothing 0,5l \varnothing 5,8
Kupfer Spezial Radler
Dunkel \varnothing 0,5l \varnothing 5,5
Weltenburger
Barock
Dunkel \varnothing 0,5l \varnothing 5,8

HAUSBRAND 2 CL

Marille \varnothing 42% \varnothing 4,1
Pfirsich \varnothing 42% \varnothing 5,9
Sauschwanzbeisser \varnothing 33% \varnothing 3,8
Hopfengold \varnothing 56% \varnothing 4,0
Tresterbrand \varnothing Weingut Kneisel \varnothing 40% \varnothing 5,9

BRENNEREI LIEBL

Williamsbirnenbrand \varnothing 40% \varnothing 5,9
Edelbrand von der roten Williamsbirne \varnothing 40% \varnothing 10,0
Waldbeerentraum \varnothing 40% \varnothing 5,0
Mirabellenbrand \varnothing 40% \varnothing 5,0
Blutorangengeist \varnothing 42% \varnothing 6,5
Ingwergeist \varnothing 42% \varnothing 6,5
Quittenbrand \varnothing 40% \varnothing 5,9
Haselnuss \varnothing 40% \varnothing 4,5

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo bis Fr ab 17:00 Uhr
Sa \varnothing So \varnothing Feiertag ab 11:00 Uhr
Küche
Sa \varnothing So \varnothing Feiertag 11:30 - 14:00 Uhr
Mo - So \varnothing Feiertag 17:30 - 21:00 Uhr
Bestellung bis 15 min vor Ende der Küchenöffnungszeiten