



SPARGELZEIT

von April bis Ende Juni

endlich ist unser Lieblings-Frühlingsgemüse wieder da. Frisch vom Feld, knackig und direkt vom eigenen Hof in Neukirchen

für ganz Süße

neue, leckere Desserts aus der Eisvogel Patisserie

FRÜHLINGIMGLAS

entdecke unsere neuen Lieblings-Aperitifs

ESSEN & TRINKEN

April bis Juni 2026



**ENGLISCHE
SPEISEKARTE**
scan now

APERITIF

Erdbeer-Rhabarber- Holunder-Sprizz

Rhabarberlikör#Holundersirup
Limettensaft#Erdbeeren#Prosecco#
Minze#auch alkoholfrei 0,2l#10,5#

Aperol-Marcuja-Sprizz

Aperol#Passionsfruchtlikör#
Maracujasaft#Limettensaft#Soda
Tonic#Minze#Orange
auch alkoholfrei 0,2l#10,5#

Yuzu-Lemon-Sprizz

Yuzu-Zitronenlikör #Bitter Lemon
Zitronensaft #Zitrone #Minze
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

Merlot#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 April 2026

achtung!



Vegan

SUPPE

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe#Leberknödel#Gemüse#7,0

Brezensuppe

Kalbsfleischsuppe#Riesling#Rahm#Speck
knusprige Brezenstücke#8,0

Spargelcremesuppe

Spargel#Croutons#Schnittlauch#8,0

Bärlauchcremesuppe

Crème fraîche#Croutons#Kresse#7,0



Radießchen-Birnen-Gazpacho

kalt serviert#Sojajoghurt#Limette#7,0

VORSPEISE

Eisvogel Dreierlei

Brotvariation#vegetarische Aufstriche#8,5

Galantine von Maishähnchen und Kalb

Bärlauch#Kirschtomaten#Balsamicoperlen#13,0

Spargel Crème brûlée

in Rote Beete gebeizter Bachsaibling#Chili
Frühlingslauch Chutney #13,0



Spargelsalat

Kräutervinaigrette#rote Zwiebel#Kresse#10,0

VEGETARISCH

Orecchiette

getrübte Weißweinsoße # bunter Spargel # Brokkoli
Spitzpaprika # Schnittlauch €19,0

Gefüllter Pfannkuchen

gebratener Bio-Tofu # Tomaten-Thymianragout
Pfannengemüse # Bavaria Blu # Rucola €17,0

Bärlauchrisotto

gegrillter Abensberger Stangenspargel # Champignons
Kirschtomaten # mit Bergkäse gratiniert €18,0

VEGAN

Kung Pao Tofu

gebratener Bio Tofu # knackiges Gemüse # Babymais # Pac Choi
Frühlingslauch # Ingwer # gesalzene Erdnüsse # Sojasoße
Duftreis # schwarzer Sesam €18,0

Sonnenweizen-Linsenragout

bunter Spargel # rote Linsen # Zucchini # Champignons
getrocknete Tomaten # Balsamicozwiebel # Artischockenherzen €19,0

SALAT

Salat + Rind

zarte Rinderlendenstreifen in Teriyakisoße # bunter Salat
marinierte Austernpilze # Sprossen # Süß-Sauer-Chili-Vinaigrette €24,0

Salat + Bachsaibling

bunter Salat # in Rote Beete gebeizter Bachsaibling # Spargel
rote Zwiebel # Kräutervinaigrette # Croutons €20,0

Salat + Schafskäse

Schafskäsecroustinis # bunter Salat # Balsamico-Olivenölmarinade €17,5

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate # Balsamico Dressing oder Hausdressing €7,0

FISCH

Bachsaiblingsfilet

vom Grill # Bärlauchsoße # Pfannengemüse
Sonnenweizen # gehobelter Parmesan €23,0

Jakobsmuscheln

vom Grill # Abensberger Spargel # grünes Erbsenpüree
glacierte Karotten # Kürbiskernrösti €34,0

BURGER & SANDWICH

Eisvogel Burger

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

Fisch Burger

Brezen Bun # Bachsaiblingsfilet vom Grill # getrübte Mayonnaise
Tomate # Dill-Gurken # rote Zwiebel # Pflücksalat
Rösti Pommes oder bunter Salat €23,0

Spargel Burger

rosa gebratenes Rinderhacksteak # Brezen Bun
Stangenspargel # Tomatenchutney # Gouda # Dill-Gurken
Blattsalat # Rösti Pommes oder bunter Salat €25,0

Spargel Sandwich

Abensberger Stangenspargel # gekochter Schinken # Gouda
Sandwichtoast # Sc. Hollandaise # Salat # Tomate # Rösti Pommes €19,0

STEAKS

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten # Kräuterbutter
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln #200g #€30,0

Pfeffersteak

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

Dry Aged Tomahawksteak

für zwei Personen - nur auf Vorbestellung

sous vide gegart # vom Grill # Schnittlauchschnitzling # Kräuterbutter
gebratenes Spargelgemüse # Thymiankartoffel
ca. 1200g mit Knochen #€99,0

BRATEN

Geschmorter Lammbraten

aus der Keule geschnitten # Speckbohnen # Thymiankartoffel #€19,0#

Tafelspitz

vom Kalb # leichte Meerrettichsoße # buntes Spargelgemüse
Petersilienkartoffel # Wildpreiselbeeren #€26,0

Sauerbraten

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

KLASSIKER

Medaillons von der Maishähnchenbrust

gebraten im Lardo di Colonata (ital. Speck) # Orangen-Portweinjus
grüner Spargel # Kirschtomaten # Kürbiskernrösti #€25,0

Schwabi

Medaillons vom Schweinefilet # Champignons in Rahm
Marktgemüse # Käsespätzle #€26,0# auch als kleine Portion#

Wiener Schnitzel

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

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende # medium gebraten # Natursoße
Röstzwiebeln # Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
29,0# auch als kleine Portion

Dreierlei vom Grill

zarte Stücke vom Rind, Schwein und Hähnchen
Cognac-Pfeffersoße # buntes Pfannengemüse
Speck-Zwiebel-Kartoffelstampf #€25,5

eisvogel
BAR



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



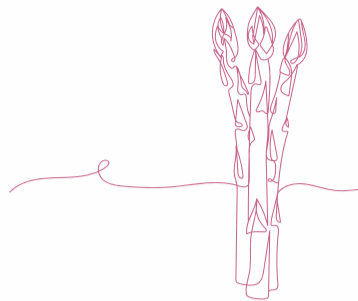
ABENSBERGER SPARGEL

Portion Abensberger Stangenspargel vom Feldmann Hof

Petersilienkartoffeln#
Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter oder Schnittlauchschmand#19,5

wahlweise mit...

gemischtem Schinken - roh und gekocht#7,0
Medaillons vom Schweinefilet #10,0
Paniertem Schnitzel vom Schwein#8,0
Bachsaiblingsfilet vom Grill#14,0
Tranchen vom geräucherten Lachs#11,0



NACHSPEISE

Süßes im Glas

Panna Cotta ½ Erdbeersalat#Minze#7,5
Weißes Schokoladenmousse ½ Beeren 7,5
Veganes Erdbeermousse ½ Haselnusscrunch 7,5

Erdbeertarte

Schokoladenganache ¼ karamellisierte Nüsse ½ Sahne 12,0

Apfelkücherl

Berenragout#Vanilleeis ½ Schlagsahne#10,5

Kaiserschmarrn

karamellisiert#Apfelmus#Zwetschgenröster#12,0

NEU! Wein + Käse

Glas Eisvogel Wein 0,1l (rot, weiß oder rosé)#Käse#Oliven#10,5

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

aus Camembert, Frischkäse, Butter, Gewürze, Zwiebeln#Holzofenbrot#13,5

Brotzeitbrettl

geräucherter Schinken#Leberkäse#weißer und roter Presssack
Speckwurst#Pfefferbeißer#Biergartenkäse#Radieserl#Essiggurke#
Butter#Holzofenbrot#15,0

Bratwürstl

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

Pausenbrot

Holzofenbrot#gekochter Schinken oder Käse#
Essiggurke#gekochtes Ei#Tomate#8,0

SPARGEL & WEIN

25. April 2026 19 Uhr

A perfect match! Genießen Sie ein schmackhaftes 4-Gänge Menü mit Spargel vom Feldmann Hof begleitet von Winzer Stephan Kneisel mit seinen Weinen aus der Pfalz. Erleben Sie einen besonderen Abend und lassen Sie sich von dieser kulinarischen Weinreise verzaubern!

4-Gänge Menü mit Weinbegleitung

85€ pro Personen inkl. Aperitif, Wasser und Musik



@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
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.

getränke

WEISSWEIN

2024 Silvaner

QW#ctrocken#çWeingut Max Müller#çFranken
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2024 Riesling Rotschiefer Bio

QW#ctrocken
Weingut St. Antony çRheinhesen
0,1l ç7,5 0,25l ç14,0 0,75l ç40,0

2024 Grauburgunder

QW#ctrocken
Weingut Rosenhof çRheinhesen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2024 Gold Muskateller

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

2024 Grüner Veltliner „Federspiel“

QW#ctrocken#çWeingut Holzapfel
Ried Weitenbergl#çWachau
0,1l ç7,5 0,25l ç14,0 0,75l ç40,0

2024 Chardonnay

QW#ctrocken#çWeingut Rosenhof#çRheinhesen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2024 Weißer Burgunder

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

2024 Sauvignon Blanc

QW#ctrocken#çWeingut Kneisel#çPfalz
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

Federspiel

Muskateller#çalkoholfreier Weißwein 0,0%#
vegan#çWeingut Kneisel Pfalz
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

ROSÉWEIN

2024 Durbacher Rosé

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

2022 Cabernet Sauvignon rosé

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

2025 Cuveé Rose

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

ROTWEIN

2022 Spätburgunder

QbA#çctrocken#çvegan#çBio
im Holzfass gereift
Weingut Hemer#çRheinhesen
0,1l ç4,7 0,25l ç10,5 0,75l ç31,0

2023 Hemer „Rot“

Cuvee Spätburgunder und RegentçQbA#
halbtrocken#çBio#çRheinhesen
0,1l ç3,0 0,25l ç7,0

2024 Merlot

IG#ctrocken #çFriaul#çltalien
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

0,5l ç5,3 0,7l ç6,2

Tafelwasser ç0,4l ç3,0

Goldberg Tonic

Bitter Lemon çHibiskus Tonic çGinger Beer

Grapefruit Tonic 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

Affogato al Caffè ç5,9

TEE

Tasse Tee #ç4,0

Kännchen Tee #ç6,0

Schwarztee

Darjeeling#çEarl Grey#çEnglish Breakfast

Milch oder Zitrone

Grüner Tee

Ginseng Ingwer#çJapan Sencha

Kräutertee

Alpenkräuter#çKamille#çPfefferminz

Früchte Tee

Waldbeere

Rooibos

Mango#Passionsfrucht

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

Sauschwanzlbeisser ç33% ç3,8

Hopfgold ç56% ç4,0

Tresterbrand çWeingut Kneisel ç40% ç5,9

BRENNEREI LIEBL

Williamsbirnenbrand ç40% ç5,9

Edelbrand von der roten

Williamsbirne ç40% ç10,0

Waldbeerentraum ç40% ç5,0

Mirabellenbrand ç40% ç5,0

Blutorangengeist ç42% ç6,5

Ingwergeist ç42% ç6,5

Quittenbrand ç40% ç5,9

Haselnuss ç40% ç4,5

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 - So#çFeiertag 17:30 - 21:00 Uhr

Bestellung bis 15 min vor Ende der Küchenöffnungszeiten

