

wein

WEISSWEIN

2024 Silvaner

QW | trocken
Weingut Max Müller | Franken
0,1l | 4,7 0,25l | 10,5 0,75l | 31,0

2025 Bio Riesling Rotschiefer

QW | trocken
Weingut St. Antony | Rheinhessen
0,1l | 7,5 0,25l | 14,0 0,75l | 40,0

2024 Grauburgunder

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

2024 Gold Muskateller

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

2024 Grüner Veltliner „Federspiel“

QW | trocken | Weingut Holzzapfel
Ried Weitenbergl | Wachau
0,1l | 7,5 0,25l | 14,0 0,75l | 40,0

2022 Chardonnay

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

2023 Weißer Burgunder

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

2025 Sauvignon Blanc

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

Federspiel

Muskateller | alkoholfreier Weißwein 0,0%
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

2025 Cuveé Rose

QW | trocken | 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

2024 Zweigelt

trocken | Weingut Markus Iro
Neusiedlersee | Österreich
0,1l | 7,5 0,25l | 14,0 0,75l | 40,0

2024 Merlot

IG | trocken | Friaul | Italien
0,1l | 3,0 0,25l | 7,0

ALKOHOLFREI

Cola | Coca Cola Light | Cola Mix
Limo Zitrone | Limo Orange

0,3l | 3,6 0,4l | 4,6

Coca Cola Zero 0,2l | 3,2

Adelholzener Mineralwasser

Classic | Naturell
0,5l | 5,3 0,7l | 6,2

Tafelwasser | 0,4l | 3,0

Goldberg Tonic

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

BIO LIMONADE

Bio Streubst Schorle

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

Balis Basilikum Ingwer | 0,33l | 5,1

Balis Cranberry Rosmarin | 0,33l | 5,1

Pure Riedenburgler

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

SAFT

Schorle | 0,4l | 4,6

Apfel naturtrüb | Orange | Mango
Pink-Grapefruit | Johannisbeer | Maracuja

Traubensaft | 0,75l | 13,5

pur | weiß oder rot
Weingut Kneisel | Asselheim

Weinschorle süß | sauer

0,25l | 4,0 0,5l | 7,0

kaffee

Dallmayr

Tasse Kaffee | 3,5

Haferl Kaffee | 5,0

Haferl Kaffee entkoffeiniert | 5,0

Cappuccino | 4,6

Cappuccino groß | 6,0

Espresso | 3,4

Doppelter Espresso | 5,4

Espresso Macchiato | 3,8

Latte Macchiato | 5,2

Milchkaffee | 5,2

Heiße Trinkschokolade | 5,0

Affogato al Caffè | 5,9

TEE

Kännchen Tee | 6,0

Schwarztee

Darjeeling | Earl Grey | English Breakfast
Milch oder Zitrone

Grüner Tee

Ginseng Ingwer | Japan Sencha

Kräutertee

Alpenkräuter | Kamille | Pfefferminz

Früchte Tee Waldbeere

Rooibos Mango Passionsfrucht

bier

vom Fass

Paulaner Helles | 0,5l | 4,7

Paulaner Weizen | 0,5l | 5,2

Paulaner Pils | 0,3l | 4,5

Paulaner Zwickelbier

Untergärig | Jung | Unfiltriert | 0,5l | 5,1

aus der flasche

Kuchlbauer Weizen | 0,5l | 5,2

Kuchlbauer Sportsfreund

Leichtes Weizen | 0,5l | 5,1

Kuchlbauer Alte Liebe

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

Riedenburgler Dinkel Bier

alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Riedenburgler Dinkel Radler

alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Riedenburgler Hirse-Bier

glutenfrei | 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

Winkler Bräu Kupfer Spezial Radler

Dunkel | 0,5l | 5,5

Weltenburger Barock Dunkel

0,5l | 5,8

HAUSBRAND

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

aperitif

Erdbeer-Lychee-Sprizz

Lychelikör | Limette | Wild Berry | Prosecco
Erdbeeren | Minze | 0,2l | 10,5

Blaubeer-Hibiskus-Sprizz

Blaubeerlikör | Limettensaft | Hibiskus Tonic
Prosecco | Blaubeeren | Minze | 0,2l | 10,5

Limoncello-Maracuja-Sprizz

Limoncello | Bitter Lemon | Zitronensaft
Zitrone | Minze | auch alkoholfrei | 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

WEIN EMPFEHLUNG

exklusive Eisvogel Weine von Winzer
Stephan Kneisel aus der Pfalz

2023 Lovely White

QW | feinherb | Riesling | Müller Thurgau

2023 Charming Rosé

QW | feinherb | Merlot

2020 Red

QW | trocken | Cabernet Sauvignon | Blaufränkisch

0,1l | 4,7 0,25l | 10,5 0,75l | 31,0



ESSEN & TRINKEN

eis von la dolce vita

Bayerns bestes Eis ab sofort im Eisvogel

heimische pfifferlinge

frische Pfifferlinge aus heimischen
Wäldern genießen

sommer im glas

entdecke unsere neuen Lieblings-Aperitifs

LIEBE GÄSTE,

schön, dass du bei uns bist. Freue dich auf Gerichte, die mit viel Liebe zum Detail, hochwertigen Zutaten und echter Leidenschaft zubereitet werden. Viele unserer Produkte stammen direkt vom Feldmann Hof oder von langjährigen Partnern aus der Region und stehen für Frische, Qualität und Heimatverbundenheit.

Dazu kommt das, was den Eisvogel seit jeher ausmacht: herzliche Gastfreundschaft und ein Service, der dir eine rundum genussvolle Zeit bereiten möchte.

Wir wünschen guten Appetit, schöne Gespräche und viele besondere Genussmomente.



FAMILIE
ZETTL-FELDMANN
Ihre Gastgeber



ENGLISCHE
SPEISEKARTE
scan now & enjoy



VEGETARISCH

Pfifferlinge in Rahm

gebratene Pfifferlinge in Weißwein-Rahmsoße
Semmelknödel | Zwiebelcrunch | 18,0

Kartoffel-Gemüsemautaschen

gebraten | Kräutersoße | gebratene Pfifferlinge
geschmolzene Zwiebel | rote Kresse | 19,0

Cavatelli

Nudeln aus Hartweizengrieß | getrüffelte Champagner-
Rahmsoße | Oliven | Brokkoli | Kirschtomaten
gehobelter Parmesan | 16,0



Kichererbsen Falafel

Paprika-Auberginen-Tomatensugo | Pilze
Balsamico-Belugalinsen | Rucola | 18,0

Asiatische Glasnudel Bowl

Pac Choi | Mu Err Pilze | Zuckerschoten | Karotten
weiße Bohnen | Brokkoli | rotes Curry
geröstete Cashewkerne | 17,0

SALAT

Salat & Pute

Streifen von der panierten Putenbrust | bunter Salat
Tomaten | Gurken | Karotten | Balsamico Dressing | 21,0

Salat & Pfifferlinge

gebratene Pfifferlinge | Schweinefiletspitzen
bunter Salat | Ei | Trüffel-Vinaigrette | 24,0

Salat & Garnelen

Chiligarnelen | Radieschen | bunter Salat | Kirschtomaten
Gurken | Paprika | Ingwer-Honig-Vinaigrette | 21,0

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate
Balsamico Dressing oder Hausdressing | 7,0

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

Pfifferlings Steak

aus der Rinderlende | medium gebraten | gebratene Pfifferlinge | geschmorte Zwiebel
Jus | Käsespätzle | Zwiebelcrunch | 32,0

FISCH

Zanderfilet

vom Grill | Chardonnaysoße | Balsamico-Belugalinsen | Marktgemüse
Petersilienkartoffeln | 22,0

Lachsfilet

vom Grill | getrüffelte Champagner-Rahmsoße | ZucchiniGemüse | Cavatelli | 24,0

BURGER

Eisvogel Burger

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

Fisch Burger

Brezenbun | gebratenes Zanderfilet | Avocadocremé | Tomaten | Zwiebeln
Gouda | Rösti Pommes oder bunter Salat | 22,0

Vegi Pfifferlingsburger

Pfifferling-Kartoffelrösti | gebratene Pfifferlinge | getrüffelte Mayonnaise
Tomaten | Zwiebeln | Gouda | Rösti Pommes oder Salat | 19,0

BRATEN

Rehbraten

aus der Keule | geschmort | Wacholder-Rotweinsoße | Brokkoli
hausgemachte Eierspätzle | Preiselbeer-Birne | 22,0

Sauerbraten

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

klassiker

Kotlette vom Iberico Schwein

Aprikosen-Sherry-Buttersoße | gebratene Pfifferlinge | wilder Brokkoli
Spitzpaprika | gebratene Polenta Taler | 31,0

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 | Grillgmüse
Kartoffel-Speck-Zwiebelstampf | 25,5

nachspeise

Bayrisch Creme im Glas

Erdbeersoße | Beeren | Minze | 7,5



Blaubeer-Bananenjoghurt im Glas

gebrannte Pistazien | Hafercrumble | 7,5

Brombeer-Cheesecake-Praline

Maracuja-Mangosalat | Cocco Bello Eis | 11,0

Apfelkücherl

Beerenragout | Vanilleeis | 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



NEU: EIS VON LA DOLCE VITA

Wir freuen uns sehr, dir ab sofort eine ganz besondere Eisspezialität anbieten zu dürfen.

Durch unsere exklusive Kooperation mit der Eismanufaktur La Dolce Vita aus Abensberg kommt nun offiziell Bayerns bestes Eis in den Eisvogel. Grazie Mille, Adriano ♥

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

Bratwurstl

2 paar Bratwurstl | Fasskraut | Senf | Holzofenbrot | 12,0

Pausenbrot

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

Ein beliebter Treffpunkt zum Aperitif, auf ein kühles Bier oder für unterhaltsame Stunden, der für seine exquisiten und ausgefallenen, 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

REGIONALE LIEFERANTEN

Eis

Fleisch

Gemüse

Kartoffeln

Milchprodukte

Käse

Salat

Wild

Brot & Burgersemmeln

Honig

La Dolce Vita, Abensberg

Metzgerei Kraus, Neustadt a. d. Donau
Vinzenzmurr, München

Fruchthandel Jobst, Abensberg

Kartoffelbauern aus Bayern

Heigl Kartoffel, Abensberg

Leberecht Goeritz, Abensberg

Bio Käserei Wohlfahrt, Edelsfeld

Fruchthandel Jobst, Abensberg

Jäger Reil

Bäckerei Regner, Bad Gögging

Hubert Feldmann, Mindelstetten

Familie Geismeyer, Neukirchen

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.

Produkte aus unserer Landwirtschaft

Abensberger Spargel, Eier, Kürbis, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Aroniabeeren, Aroniasaft ...

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

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.

ALLERGIEN UNVERTRÄGLICHKEIT

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.

WIRTSHAUS MUSIK

erster Donnerstag im Monat ab 19:00 Uhr

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

Genuss zum Verschenken und Mitnehmen
Geschenk Idee!

EISVOGEL WEIN

Entdecke den exklusiven Eisvogel Wein vom Weingut Kneisel am Eisbach in der Pfalz – entstanden mit viel Leidenschaft und perfekt abgestimmt auf genussvolle Momente im Eisvogel.

Du hast die Wahl zwischen Rot, Weiß oder Rosé. Welcher darf es für dich sein?

Umstellung Bitte beachten Sie, dass wir eine kleine Gebühr von 2€ berechnen.