

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

2025 Grüner Veltliner „Federspiel“
QW | trocken | Weingut Holzapfel
Ried Weitenbergl | Wachau
0,1l | 7,5 0,25l | 14,0 0,75l | 40,0

2025 Chardonnay
QW | trocken | Weingut Rosenhof | Rheinhessen
0,1l | 4,7 0,25l | 10,5 0,75l | 31,0

2025 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

2025 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
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 Streuobst Schorle
Apfel-Quitte | Apfel-Johannisbeere | 0,33l | 5,1

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

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

Pure Riedenburg
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

Dallmayr

Kännchen Tee | 6,0

Schwarztee
Darjeeling | Earl Grey | Assam
Milch oder Zitrone

Grüner Tee
Ginseng Ingwer | Japan Sencha

Kräutertee
Alpenkräuter | Kamille | Pfefferminz

Früchte Tee Waldbeere | Apfel Birne

Rooibos Mango Maracuja

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

Weihenstephan Weizen
alkoholfrei | 0,5l | 5,2

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

Riedenburg Dinkel Bier
alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Riedenburg Dinkel Radler
alkoholfrei | 0,33l | 4,0

Riedenburg Hirse-Bier
glutenfrei | 0,33l | 4,0

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

Hopfgold | 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

Brombeer-Sprizz

Gin | Brombeersirup | Zitronensaft
Wild Berry | Prosecco | Beeren | Minze
auch alkoholfrei | 0,2l | 10,5

Granatapfel-Hibiskus-Sprizz

Granatapfellikör | Limettensaft | Hibiskus Tonic
Beeren | Minze | auch alkoholfrei | 0,2l | 10,5

Orangen-Zitronen-Ingwer-Sprizz

Yuzu Likör | Ingwerlimonade | Ingwerlikör
Orangensaft | Orange | 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 Timeless Red

QW | trocken | Cabernet Sauvignon | Blaufränkisch

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



essen & trinken

be wild

herbstliche Wildgerichte aus regionaler Jagd

süßer Genuss

neue Desserts aus der Eisvogel Patisserie

Weihnachten feiern

festliche Menüs & persönliche Planung

liebe gäste,

schön, dass ihr bei uns seit. Freut euch 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 euch 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

Kürbisravioli
Bavaria Blu Soße | Grillgemüse | gebratener Kürbis
Bröselbutter | 19,0

Kartoffel-Kohlrabigratin
gratinierte Kirschtomaten | Rucola | Balsamico
geröstete Pinienkerne | 18,0

BIO Ziegencamembert
gratiniert | mediterranes Gemüse | Olivenöl
Thymiankartoffel | 19,0

vegan 

Kürbiskern-Kartoffelrösti
Kürbisgemüse | gebratene Kräuterseitlinge
Wirsing | blaue Zwiebel | BIO Tofu | 19,0

Miso-Kartoffel-Gemüsebowl
heiß und kalt | veganer Joghurt | Kohlrabisalat
knusprig geröstete Kichererbsen | 18,0

SALAT

Salat & Ente
knusprig gebratene Entenstreifen | Pflücksalat | Hokkaidokürbis
Tomate | schwarzer Sesam | Sweet Chili | Feigen | Dressing | 22,0

Salat & Schafskäse
Schafskäse Croustinis | bunter Salat
Balsamico-Olivenölmarinade | 17,5

Salat & Riesengarnelen
gebraten in Knoblauch-Thymian-Olivenöl | Blattsalat
getrocknete Tomaten | gegrillte Paprika | Artischocken
Oliven | Limetten-Vinaigrette | 26,0

Bunter Salat
jahreszeitliche Salate
Balsamico Dressing oder Hausdressing | 7,5



MEHR
INFO'S
scannen & planen



DEINE weihnachtsfeier

Eine Festlichkeit im Eisvogel zu feiern, bedeutet ge-
nussvoll und besonders zu feiern! Kulinarische High-
lights, festliches Ambiente im ganzen Haus und herz-
licher Service bieten in der Vorweihnachtszeit den
idealen Rahmen und machen eure Weihnachtsfeier zu
einem zauberhaften Erlebnis, welches noch lange in
Erinnerung bleiben wird.

Die aktuellen Menüvorschläge stehen auf
unserer Homepage zum Download bereit.

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

Rinderfilet
180g | medium gebraten | Kohlrabigemüse | Kürbis-Käsespätzle | Zwiebelcrunch | 39,0

FISCH

Zanderfilet
Kartoffel-Kürbiskruste | Chardonnaysoße | Wirsing-Kartoffelgemüse | 23,0

Riesengarnelen
vom Grill | Limetten-Kräutersoße | Pfannengemüse | Kürbis | Tagliarini | 26,0

BURGER

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

Wild Burger
vom Reh und Wildschwein | Brezenbun | Cranberry-Chutney | Bacon | rote Zwiebel
Pflücksalat | Tomate | Rösti Pommes oder bunter Salat | 24,0

Kürbis-Garnelenburger
gebratene Garnelen | Kürbiskern-Kartoffelrösti | Mayonnaise vom Hokkaidokürbis
Röstzwiebeln | Tomate | Gouda | bunter Salat | 24,0

WILD

Schmorbraten aus der Rehkeule
Portwein-Wacholderrahmsoße | Apfelbrautkraut | Reiberknödel | Preiselbeeren | Birne | 22,0

Rehrückenfilet
rosa gebraten | Sauerkirschglace | Speckrosenkohl | Kartoffelstampf | 36,0

Rehgulasch
Rotweinsoße | Champignons | hausgemachte Eierspätzle | Preiselbeeren | Birne | 22,0

klassiker

Tranchen von der Entenbrust
sous vide gegart | Ragout vom Hokkaidokürbis | gegrillte Zucchini | Kartoffelstampf | 27,0

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

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

Umbestellung Bitte beachte, dass wir eine kleine Gebühr von 2€ berechnen.

nachspeise

Orangen-Sanddornmousse im Glas
Pistaziencreme | Heidelbeeren | 7,5

Himbeer Panna Cotta im Glas
frische Beeren | Kaffee-Crumble | 7,5

Erdnussbutter Törtchen
süß und salzig | Biskuit | weiße Schokolade | Birnenragout | 10,0

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

BROTZEIT

Bayerischer Wurstsalat
von original Regensburger Knackern | Essiggurken
Ei | Zwiebeln | Holzofenbrot | 11,0

Biergartenkäse
aus Camembert, Frischkäse, Butter, Gewürze, Zwiebeln
Holzofenbrot | 13,5

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

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

silvester IM EISVOGEL

Feiert Silvester im Eisvogel – mit einem festlichen 5-Gang-Menü,
buntem Rahmenprogramm und einem funkelnden Start ins neue
Jahr. Stoß 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

THEATEABEND MIT DER KLJB BAD GÖGGING

Freitag, 22. Januar 2027 ab 18 Uhr
Samstag, 23. Januar 2027 ab 18 Uhr

Vorhang auf, die Dritte! Weil es in den vergangenen bei-
den Jahren einfach zu schön war, holen wir die KLJB Bad
Gögging wieder auf unsere Eisvogel Bühne. Euch erwar-
ten zwei unterhaltsame Theaterstücke, jede Menge Grund
zum Lachen und ein 3-Gänge-Menü aus
unserer Küche.

54€ pro Person
inkl. Eintritt und 3-Gänge-Menü

KARTEN
VORVERKAUF
ab 15. Oktober
im Eisvogel

REGIONALE LIEFERANTEN

Eis
Fleisch
La Dolce Vita, Abensberg
Metzgerei Kraus, Neustadt a. d. Donau
Vinzenzmurr, München

Gemüse
Kartoffeln
Fruchthandel Jobst, Abensberg
Kartoffelbauern aus Bayern
Heigl Kartoffel, Abensberg

Milchprodukte
Käse
Salat
Wild
Leberecht Goeritz, Abensberg
Bio Käserei Wohlfahrt, Edelsfeld
Fruchthandel Jobst, Abensberg

Brot & Burgersemmeln
Honig
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, Sanddorn, 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, ver-
arbeiten wir frische Zutaten zu ehrlichen Gerichten – handwerklich,
regional und mit Respekt vor den Produzenten.

ALLERGIEN UNVERTRÄGLICHKEIT

Bitte beachte, dass wir ausschließlich Laktose- und Glutenunverträg-
lichkeiten 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.