

# SPEISE



# KARTE

Sonntagskarte

JULI-AUGUST-SEPTEMBER 2017

Sonntag und Feiertag Mittag von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Traditionelle bayerische Gastlichkeit mit ausgezeichneter Küche



## Sommer im EISVOGEL

Herzlich Willkommen  
im Traditionsgasthof der Familien Zettl & Feldmann



AUSGEZEICHNETE  
BAYERISCHE  
KÜCHE

Erneut höchste Auszeichnung mit 3 Rauten  
für den EISVOGEL bei der Klassifizierung 2017

Der EISVOGEL e.K. - An der Abens 20 - 93333 Bad Gögging - Telefon 09445/9690 - [www.hotel-eisvogel.de](http://www.hotel-eisvogel.de)

# APERITIFS

Sommer-Empfehlung:

<b>HOPSTER - HUGO</b>	<b>Holunderblüte, Limette, Hopster, Prosecco, Minze</b> - gerne auch alkoholfrei -	0,2 ltr.	6,90 €
HUGO	Holunderblüte, Limette, Soda, Prosecco, Minze - gerne auch alkoholfrei -	0,2 ltr.	5,90 €
APEROL SPRIZZ	Aperol, Orangen, Soda, Prosecco - frisch zubereitet, auch alkoholfrei -	0,2 ltr.	6,90 €
PROSECCO	oder Sekt alkoholfrei	0,1 ltr.	4,20 €
MARTINI	Bianco, Extra Dry, Rosato oder D'oro	5 cl	4,90 €
CAMPARI BITTER	mit Orangensaft oder Soda	4 cl	6,90 €
SUNBITTER	alkoholfreier Bitter mit Orangensaft oder Soda	4 cl	6,90 €
WINZERSEKT	Weingut Lucashof, Pfalz Deutschland	0,1 ltr.	4,90 €

## Der Eisvogel e.K.

Margit Zettl-Feldmann

An der Abens 20 93333 Bad Gögging

Telefon 0 94 45 / 9 69-0

Fax 0 94 45 / 84 75

E-Mail: [info@hotel-eisvogel.de](mailto:info@hotel-eisvogel.de) // [www.hotel-eisvogel.de](http://www.hotel-eisvogel.de)



### Küchenchef Andreas Felkel

#### Öffnungszeiten:

Montag	17:00 - 24:00 Uhr
Dienstag bis Sonntag	11:00 - 24:00 Uhr

#### Warme Küche:

Montag	17:30 - 21:30 Uhr
Dienstag bis Samstag	12:00 - 14:00 Uhr 17:30 - 21:30 Uhr
Sonntag und Feiertag	11:30 - 14:00 Uhr 17:00 - 21:00 Uhr

#### Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung!

Herausgeber:	Der Eisvogel e.K. Bad Gögging
Chefredaktion:	Margit Zettl-Feldmann
Journalistische Chefredaktion:	Computer-Team Neustadt
Gesamterstellung:	Compter-Team, 93333 Neustadt Tel.: 0 84 02 / 93 01 30 E-Mail: <a href="mailto:bs-computerteam@web.de">bs-computerteam@web.de</a>

### LIMV – Lebensmittel Informationsverordnung – Allergene Kennzeichnung

Unsere Allergenen-Mappe informiert Sie umfassend zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Zutaten und Stoffen, die Unverträglichkeiten und Allergien auslösen können. Fragen Sie bei unseren Servicemitarbeiterinnen/mitarbeitern nach.

Unsere Küche wird Ihre Unverträglichkeiten bei der Zubereitung Ihrer Speisen berücksichtigen

#### Kennzeichnung der Zusätze in unseren Speisen und Getränken:

- mit Farbstoff <sup>1</sup>
- mit Konservierungsstoff <sup>2</sup>
- mit Phosphat <sup>3</sup>
- mit Geschmacksverstärker <sup>4</sup>
- mit Antioxidationsmittel <sup>5</sup>
- mit Süßungsmittel/n <sup>6</sup>
- mit Süßungsmittel <sup>7</sup>
- geschwefelt <sup>8</sup>
- geschwärzt <sup>9</sup>
- koffeinhaltig <sup>10</sup>
- chininhaltig <sup>11</sup>
- enthält eine Phenylalaninquelle <sup>12</sup>



Jeden Donnerstag ab 19:00 Uhr

**Bayerische Wirtshausmusik mit dem Schöberl-Trio**

# PFIFFERLINGE

die Boten des Sommers

## VORSPEISEN

PFIFFERLING  
SÜLZCHEN Pfifferlinge in Aspik - Reiberdatschi mit Butter gebraten -  
würziger Schnittlauchschmand 9,90 €

## SUPPE

PFIFFERLINGSUPPE cremige Weißweinsuppe mit Speck<sup>3</sup> - Zwiebeln -  
Klassisch gut! gebratene Pfifferlinge 4,50 €

## HAUPTGERICHTE

PFIFFERLINGE Frische Pfifferlinge in Rahm - hausgemachte  
IN RAHM Semmelknödel 14,90 €  
kleine Portion 10,90 €

PFIFFERLINGS- zwei zarte Medaillons vom Hallertauer Kornscheinfilet  
PFANDL auf grösteten Semmelknödeln - Pfifferlinge in Rahm -  
gebratene Pfifferlinge 19,90 €  
kleine Portion 15,90 €

PFIFFERLING- vom heimischen Weiderind - gebratene Pfifferlinge -  
ROSTBRATEN Zwiebeln - Natursoße - Bad Gögginger Käsespätzle 21,90 €  
kleine Portion 17,90 €

DORADEN-FILETS gegrillt - Zitrone - Kräuter - Salatgurke - cremige Pfifferlinge -  
„DORIA“ frischer Spinat - Graupenrisotto 20,90 €



## NACHSPEISE

HOLLUNDER & hausgemachtes Holunderbeereneis - zart schmelzendes  
PFIFFERLING Pfifferlingstoffee - Obstbouquette - Minzhippe 9,90

### GEDECKPREIS:

Ihr Hunger ist nicht so groß, oder Sie möchten verschiedene Gerichte probieren und sich daher ein Gericht mit jemandem teilen?

Gerne - wir erlauben uns dafür 3,00 € für Teller, Besteck, Serviette und Service zu berechnen.

NEU IM EISVOGEL - NEU IM EISVOGEL - NEU IM EISVOGEL - NEU IM EISVOGEL

## Bayjazzu - Bayerisch, Jazz und Unterhaltung

Frühschoppen mit dem Quartett HOPFENGOLD

Sonntag 02. Juli  
Sonntag 06. August  
jeweils von 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr



## VORSPEISEN

Einfach gut!

EISVOGEL  
DREIERLEI

Bauernbrot - Baguette -  
Butter - Frischkäse - Schmalz

5,90 €

BÜFFEL-  
MOZZARELLA

mit sonnengereiften Tomaten - zweierlei Balsam  
(Mango & Traube) - kaltgepresstes Olivenöl -  
Quellwassersalz - Basilikumpesto

9,90 €

ROTE BETE-APFEL-  
CARPACCIO (VEGAN)

Linsen - Minzpesto - Olivenöl -  
Hibiskusglace

8,90 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische

LEBERKNÖDELSUPPE

Rinderkraftbrühe - Leberknödel

3,90 €

Ein Schmankerl des Hauses!

EISVOGEL

BREZENSUPPE

Kalbfleischsuppe - Sahne - Weißwein - Speck<sup>3</sup> -  
Zwiebeln - geröstete Brezenstückerl

3,90 €

KALTE KIRSCHSUPPE  
(VEGAN)

Feines Kirschsüppchen - Zitrone - Limette - Minze

4,20 €

## VITAL & GESUND

GROSSER

GEMISCHTER SALAT

Blattsalate - Gurken - Tomaten - Karotten -  
Balsamico - Hausdressing<sup>5,6</sup> - Baguette

7,90 €

### DAZU AUF WUNSCH

Gebratene Hähnchenbruststreifen -  
mit Steinsalz gewürzt - frische Kräuter

6,90 €

3 Schafskäsecroutinis - Olivenöl - alter Balsam

6,90 €

Frische Früchte der Jahreszeit

5,90 €

SALAT VOM BUFFET

Jahreszeitliche Salatauswahl

kleine Schüssel 4,90 €

große Schüssel 5,90 €

## VEGETARISCH

Gögginger

KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Eierspätzle - herzhafter  
König Ludwigkäse - Röstzwiebeln

9,80 €

kleine Portion 6,80 €

EISVOGEL

GEFÜLLTE KARTOFFELN

mit Champignons - Tomaten -  
Bergkäse überbacken

11,90 €

BROCCOLI-

KARTOFFEL-GRATIN

mit würzigen Cashewkernen - Schnittlauchschmand

11,90 €

## VEGAN

TOFU-

GESCHNETZELTES

mit Curry-Cocossoße - Duftreis

11,90 €

PAPRIKA QUINOA

Paprikaschote gefüllt mit Quinoa - würzig pikant -  
fruchtige Tomatensoße

11,90 €

Alle unsere vegetarischen und veganen Gerichte werden ausnahmslos  
in separaten Pfannen und Töpfen zubereitet.

## SONNTAGSBRATEN

Vom Holledauer Kornschnwein

<b>SCHWEINEBRATEN</b>	ofenfrisch - knusprig vom Brüstl (durchwachsen) - - Weltenburger Dunkelbiersoße - Reiberknödel <sup>8</sup> - Semmelknödel - Speckkrautsalat <sup>3</sup>	11,90 € kleine Portion 7,90 €
<b>KALBSBRATEN</b>	Zarter Rollbraten vom Weidekalb - Rahmsoße - hausgemachte Semmelknödeln - Marktgemüse	15,90 € kleine Portion 10,90 €
Eisvogel <b>SAUERBRATEN</b>	Zarter Rinderbraten aus dem Bug - Rotweinsöße mit typischen Gewürzen - Wurzelgemüse - Reiberknödel <sup>8</sup>	13,90 € kleine Portion 9,90 €
<b>SPANFERKELHAXN</b>	knusprig gebraten - Weltenburger Dunkelbiersöße - Sauerkraut <sup>3</sup> - Reiberknödel <sup>8</sup>	13,90 € kleine Portion 9,90 €

## UNSERE KLASSIKER

Traditionell!

<b>CHAMPIGNON- SCHNITZEL</b>	vom Hallertauer Kornschnwein - Champignons in Rahm - hausgemachte Eierspätzle	13,90 € kleine Portion 9,90 €
----------------------------------	--	----------------------------------

Schmeckt immer!

<b>SCHWABENPFANDL</b>	Zwei zarte Medaillons vom Hallertauer Kornschnweinefilet - frische Champignons in Rahm - Marktgemüse - hausgemachte Käsespätzle	18,90 € kleine Portion 12,90 €
-----------------------	---	-----------------------------------

So richtig zum  
Schlemmen!

<b>SCHLEMMERPFANDL</b>	Rinderlende - Medaillon vom Hallertauer Kornschnweinefilet - würzige Cognac-Pfeffersöße <sup>3</sup> - gebratene Champignons - Speckbohnen <sup>3</sup> - gebackene Kartoffelspaitln	19,90 € kleine Portion 13,90 €
------------------------	---	-----------------------------------

Ohne geht's nicht!

<b>PANIERTES SCHNITZEL</b>	frisch aus der Pfanne - mit Butter gebraten - Pommes frites	11,90 €
--------------------------------	--	---------

Immer gern gegessen!

<b>GRILLTELLER</b>	Zarte Stücke von Rind, Schwein, Pute - gebratener Speckstreifen <sup>3</sup> - Grillwürstl <sup>3</sup> - hausgemachte Kräuterbutter - Speckbohnen <sup>3</sup> - Pommes frites	18,90 € kleine Portion 12,90 €
--------------------	---	-----------------------------------

Super zart!

<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b>	von der Niederbayerischen Rinderfärs (180 Gramm) - saftig medium gebraten - Röstzwiebeln - etwas Natursoße - Bratkartoffeln <sup>3</sup>	19,90 € kleine Portion 13,90 €
--------------------------	--	-----------------------------------



### Schöne Tage beginnen mit einem Frühstück im Eisvogel

täglich von 7:30 - 10:30

Genießen Sie aromatischen Kaffee oder wählen Sie aus 10 verschiedenen Sorten Ihren Lieblingstee aus. Starten Sie fit in den Tag mit fruchtigen Säften oder einem ballaststoffreichen Müsli. Aber auch knusprige Semmeln, frisches Brot, verschiedene Fruchtaufstriche, Butter, Joghurt, Quark, Obst, Käse, Schinken und Wurst gehören, neben frischen Spiegeleiern und Rühreiern, zum „Eisvogel-Frühstück“.  
Ein Glas Prosecco rundet Ihr Frühstück ab.

Preis pro Person 15,50 € - Voranmeldung erbeten!

## STEAKS vom bayerischen Weiderind

Zartes  
RUMPSTEAK

- saftig medium gebraten -

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN:

Hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln<sup>3</sup>

250 Gramm 26,50 €  
170 Gramm 19,50 €

Würzige Cognac-Pfeffersoße<sup>3</sup> und Pommes frites

250 Gramm 27,50 €  
170 Gramm 20,50 €

## FISCH

Heimische  
FORELLE „BLAU“

fangfrisch aus der Fischzucht Tyroller in Pförring -  
Wurzelsud - Wurzelgemüse - Petersilienkartoffeln

16,90 €

Der „Lieblingfisch“  
unserer Gäste!

BACHSAIBLINGSFILLET

vom Grill - Balsamico Zwiebelbutter - Wurzelgemüse -  
Petersilienkartoffeln

20,90 €

LACHSFILLET  
VOM GRILL

marinierter Blattspinat - Kirschtomatenstrauch -  
feines Zitronenrisotto

20,90 €

## ENTENJAGD - ab 1. September Donnerstag Abend und Sonntag Mittag

1/4 BAUERNENTE

ofenfrisch - knusprig - Natursoße - Reiberknödel<sup>8</sup> -  
im Reindl serviert

14,90 €

1/2 BAUERNENTE  
(für 1 Person)

ofenfrisch - knusprig - Natursoße - Reiberknödel<sup>8</sup> -  
im Reindl serviert

22,90 €



## FÜR UNSERE „JÜNGSTEN“ GÄSTE

Frecher FRANZ

Paniertes Schweineschnitzel - Pommes frites -  
Ketchup

4,00 €

Lustiger SEPP

Kleiner Schweinebraten - Reiberknödel<sup>8</sup>

4,00 €

Sturer LUCKI

Pommes frites - Ketchup

2,00 €

Guada XAVER

Reiberknödel<sup>8</sup> - Bratensoße

2,00 €

Nette VRONI

Hausgemachte Eierspätzle - Champignonrahm

3,00 €

Fischers FRITZ

Fischstäbchen - Pommes frites - Mayonaise

4,00 €

Eiskasperl ANTON

Vanille- und Erdbeereis lustig dekoriert

3,90 €

ERFRISCHUNGS  
GETRÄNK

für Kinder bis 12 Jahre - nur in Verbindung mit einem Essen -  
Limo<sup>1,2,5</sup>, Cola<sup>1,3,10</sup>, Wasser, Apfelschorle, Orangensaft

0,2 ltr 1,50 €

## NACHSPEISEN . . . dafür ist immer noch Platz -

Traditionelle  
APFELKIACHL

im Bierteig gebacken,  
mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Schlagsahne

5,90 €

HEIDELBEER-  
JOGHURT-MOUSSE

Fruchtige Mousse von Heidelbeeren und Joghurt -  
Kirschragout - Rosmarin

7,90 €

## Fassbiere frisch gezapft

### Thurn & Taxis

Helles	0,5 ltr.	3,40 €
Pils	0,3 ltr.	3,40 €
Zwicklbier	0,5 ltr.	3,70 €
(untergäriges, junges, unfiltriertes Bier)		

### Kuchlbauer

Weizenbier	0,5 ltr.	3,70 €
„Alte Liebe“ Dunkles Weizen	0,5 ltr.	3,70 €

## Bier-Spezialitäten aus der Flasche

### Kuchlbauer

„Sportsfreund“ Leichtes Weizen	0,5 ltr.	3,70 €
„Turmweiße“ Weizen	0,5 ltr.	3,80 €

### Riedenburger

Dinkelbier alkoholfrei (harmonisch und rund)	0,33 ltr.	2,80 €
---	-----------	--------

### Paulaner

Helles alkoholfrei	0,5 ltr.	3,40 €
Weizen alkoholfrei	0,5 ltr.	3,70 €
„Russ“ alkoholfrei	0,5 ltr.	3,70 €

### Winkler Bräu

„Kupfer Spezial“ Dunkel	0,5 ltr.	4,10 €
„Kupfer Spezial“ Radler-Dunkel	0,5 ltr.	3,90 €

### Weltenburger

„Barock“ Dunkel	0,5 ltr.	4,10 €
-----------------	----------	--------

## Alkoholfreie Erfrischungs-Getränke

Afri Cola <sup>1,3,10</sup> /Coca-Cola light <sup>1,6,10,12</sup>	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Bluna Orange <sup>1,2,5</sup> (Fruchtsaftgetränk)	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Cola-Mix <sup>1,2,3,5,10</sup>	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Bluna Zotrone <sup>2</sup>	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Hopster (Hopfenlimonade)	0,33 ltr.	3,00 €
--------------------------	-----------	--------

Bitter Lemon <sup>5,11</sup> Schweppes	0,2 ltr.	3,00 €
--	----------	--------

Ginger Ale <sup>1</sup> Schweppes	0,2 ltr.	3,00 €
-----------------------------------	----------	--------

## Wasser spritzig oder still

Tafelwasser	0,3 ltr.	2,50 €
	0,5 ltr.	3,00 €

Adelholzener Classic oder Naturell	Flasche 0,25 ltr.	2,60 €
	Flasche 0,5 ltr.	3,70 €
	Flasche 0,7 ltr.	4,50 €

## Fruchtsäfte/Fruchtnektare

Alle Fruchtsäfte und Fruchtnektare	0,2 ltr.	3,00 €
(Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Kirschnektar, Johannisbeernektar, Pfirsichnektar, Rhabarbernektar, Pink-Grapefruitsaft)	0,3 ltr.	4,00 €

Saft-/Nektarschorle süß <sup>2</sup> oder sauer	0,3 ltr.	3,10 €
	0,5 ltr.	4,10 €

Weinschorle süß <sup>2</sup> oder sauer	0,3 ltr.	3,90 €
	0,5 ltr.	4,90 €

## Schnäpse

### Eisvogel's Hausbrände

Marillenbrand	42 %	2 cl	3,50 €
Pfirsichbrand	42 %	2 cl	5,90 €
Haselnussbrand	40 %	2 cl	5,90 €

Eine weitere Auswahl an Digestifs hält unsere Weinkarte für Sie bereit.

## Weißweine

0,1ltr. 0,25 ltr.

<b>Weißer Burgunder</b> (2015) QW, trocken, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, Baden	2,60 €	5,90 €
--	--------	--------

<b>Silvaner</b> (2016) <u>Hauswein</u> QW, trocken, Weingut Brennfleck, Franken	2,20 €	5,20 €
---	--------	--------

<b>Riesling</b> (2016) QW, trocken/feinherb, Weingut Schmitges, Mosel	2,90 €	6,90 €
---	--------	--------

<b>Gold Muskateller</b> (2015) QbA, lieblich Rheinhessen <b>VEGAN</b>	2,90 €	6,80 €
---	--------	--------

<b>Grüner Veltliner</b> (2016) QW, trocken, Weingut Respizhof Joh. Kölbl, Röschnitz, Weinviertel, Österreich	2,10 €	5,00 €
---	--------	--------

<b>Chardonnay „Vallagarina“</b> (2016) JGT, trocken, Cantina Valdadige „Rivalta di Brentino Belluno“, Trentino, Italien	2,40 €	5,60 €
--	--------	--------

## Roséweine

<b>Portugieser Weißherbst</b> (2016) QW, halbtrocken, Pfalz	2,10 €	5,00 €
--	--------	--------

## Rotweine

<b>Dornfelder</b> (2016) <u>Hauswein</u> QW, trocken, Pfalz	2,20 €	5,40 €
--	--------	--------

<b>Blauer Portugieser</b> (2016) QbA, halbtrocken, Weingut Hemer, Abenheim, Rheinhessen <b>VEGAN</b>	2,10 €	5,00 €
--	--------	--------

<b>Zweigelt</b> (2016) QW, trocken, Weingut N. Bauer, Jetzelsdorf, Weinviertel, Österreich	2,10 €	5,00 €
--	--------	--------

<b>Merlot</b> (2015) IGT, trocken, Weingut Gino Busotto, Venetien, Friaul, Italien	2,40 €	5,60 €
--	--------	--------

## Kaffee

<b>Dallmayr Kaffee</b> <sup>10</sup>	Tasse	2,30 €
	Haferl	3,60 €
	Kännchen	4,10 €

<b>Dallmayr Kaffee</b> (entcoffeiniert)	Haferl	3,60 €
	Kännchen	4,10 €

<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup> italienisch (mit aufgeschäumter Milch)	einfach	3,00 €
	doppelt	4,60 €

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	einfach	2,50 €
	doppelt	3,70 €

Dies ist nur ein Auszug aus unserem reichhaltigen  
Getränke-Angebot - fragen sie nach der  
EISVOGEL SPEISEN-KARTE





## GASTHOF

- ✦ Traditionelle bayerische Gastlichkeit
- ✦ Mehrfach ausgezeichnete Küche
- ✦ Gemütliche Gaststuben für 2 bis 100 Personen
- ✦ Essen à la carte, Familien- und Firmenfeiern
- ✦ Schattiger Biergarten am Hausweiher



## HOTEL

- ✦ 4 Sterne - First Class Hotel
- ✦ Zimmer und Suiten im gemütlichen Landhausstil oder klassisch modern bis luxuriös
- ✦ Attraktive Arrangements für Wochenende und Feiertage
- ✦ Tolle Wellness-Angebote



## SPA

- ✦ Großzügiger, lichtdurchfluteter Wellnessbereich
- ✦ Schwimmbad, Saunen, Fitnessraum . . . . . Massagen, Bäder
- ✦ Packungen, Kosmetik und Einzelanwendungen
- ✦ Arrangements für ein „Wellness-Wochenende“
- ✦ Gönnen Sie sich einen Urlaubstag in unserem DAY SPA



## BAR

- ✦ Treffpunkt für den stilvollen Tagesausklang
- ✦ Auswahl an erlesenen, internationalen Spirituosen
- ✦ Frisch gezapfte Biere
- ✦ Erfrischende Cocktails und Mixgetränke
- ✦ Montag bis Samstag von 19:00 bis 01:00 Uhr



## TAGEN

- ✦ Besonderes Ambiente für besondere Seminarinhalte
- ✦ 4 Seminarräume bis 25 Personen
- ✦ Räume ansprechend und technisch aktuell ausgestattet
- ✦ Individuelle Tagungsarrangements
- ✦ Fragen Sie einfach nach!



## SPIELGOLF

- ✦ Der Freizeitspaß für die ganze Familie
- ✦ Minigolf auf Kunstrasenbahnen
- ✦ Putten wie beim „richtigen“ Golfen
- ✦ Geöffnet von April bis Ende Oktober