

SPEISE



KARTE

Wochenkarte

JULI-AUGUST-SEPTEMBER 2017

Traditionelle bayerische Gastlichkeit mit ausgezeichneter Küche



Sommer im EISVOGEL

Herzlich Willkommen
im Traditionsgasthof der Familien Zettl & Feldmann



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

APERITIFS

Sommer-Empfehlung:

HOPSTER - HUGO	Holunderblüte, Limette, Hopster, Prosecco, Minze - 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 €

WEINEMPFEHLUNGEN DES SOMMERS

SCHEUREBE	2015, QW, trocken, WG Lergenmüller, Pfalz, Deutschland	Glas	0,1 ltr.	4,10 €
		Karaffe	0,25 ltr.	9,80 €
		Flasche	0,75 ltr.	28,90 €
MERLOT ROSE	2015, QW, feinherb, WG Diehl, Pfalz, Deutschland	Glas	0,1 ltr.	3,70 €
		Karaffe	0,25 ltr.	9,20 €
		Flasche	0,75 ltr.	27,50 €



Saisonal - Regional - Nachhaltig ... und absolute Frische

das sind unsere Qualitätsansprüche an die in der EISVOGEL-Küche verarbeiteten Produkte.

Diese Partner unterstützen uns dabei:

EIER	Gut Schwaben	KARTOFFELN	Spargelhof Feldmann, Neukirchen verschiedene Kartoffelbauern aus Niederbayern
FLEISCH	Metzgerei Kraus, Neustadt vinzenzmurr, München Metzgerei Schmidt, Hexenagger	KÜRBISSE	Spargelhof Feldmann, Neukirchen
FISCH	Tyroller Fischzucht, Pförring	FRUCHTAUFSTRICHE	Spargelhof Feldmann, Neukirchen
GEMÜSE	Spargelhof Feldmann, Neukirchen verschiedene Gemüsebauern aus Niederbayern	SALAT	verschiedene Gemüsebauern aus Niederbayern
		WILD	Wildmetzgerei Schmidt, Hexenagger

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 ¹
mit Konservierungsstoff ²
mit Phosphat ³
mit Geschmacksverstärker ⁴

mit Antioxidationsmittel ⁵
mit Süßungsmittel/n ⁶
mit Süßungsmittel ⁷
geschwefelt ⁸

geschwärtzt ⁹
koffeinhaltig ¹⁰
chininhaltig ¹¹
enthält eine Phenylalaninquelle ¹²

PFIFFERLINGE

die Boten des Sommers

VORSPEISEN

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

CARPACCIO hauchdünne Scheiben vom heimischen Weiderind - gebratene Kräuter-Pfifferlinge - Parmesan - mariniert mit altem Balsam - kalt gepresstes Olivenöl 14,90 €

SUPPE

PFIFFERLINGSUPPE cremige Weißweinsuppe mit Speck³ - Zwiebeln - gebratene Pfifferlinge 4,50 €
Klassisch gut!

KNOBLAUCH-VANILLE-SUPPE feine Samtsuppe von geröstetem Knoblauch und Vanille - glacierte Pfifferlinge 4,90 €

HAUPTGERICHTE

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

TAGLIATELLE PFIFFERLING Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Rahm 14,90 €
kleine Portion 10,90 €

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

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

LAMMKARREE Zart rosa confiertes Lammkarree - Pfifferlingragout - junge Karotte - gebackene Nudeln 25,90 €

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

NACHSPEISE

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



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 €

THUNFISCH

kurz gebraten - leicht scharf - Wildkräutersalat -
Tomaten-Schafskäsechutney 11,90 €

ROTE BETE-APFEL-
CARPACCIO (VEGAN)

Linsen - Minzpesto - Olivenöl - Hibiskusglace 8,90 €

BREZE

frisch gebacken - Butter 2,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Bayerische

LEBERKNÖDELSUPPE Rinderkraftbrühe - Leberknödel

3,90 €

Ein Schmankerl des Hauses!

EISVOGEL

BREZENSUPPE

Kalbfleischsuppe - Sahne - Weißwein - Speck³ -
Zwiebeln - geröstete Brezenstücke

3,90 €

PFANNKUCHENSUPPE

Rinderkraftbrühe - Pfannkuchenstreifen

3,90 €

KALTE KIRSCHSUPPE
(VEGAN)

Feines Kirschsüppchen - Zitrone - Limette - Minze

4,20 €



BAYERISCHE BURGER so richtig gut!

EISVOGEL
BURGER

Saftig gebratenes Rinderhack (220 Gramm) - würziger
Bergkäse - Speck³ - Tomate - Essiggurke - Romanasalat -
rote Zwiebeln - Tomatensalsa - original Twister-Pommes
oder Salat

13,90 €

GIGGERL
BURGER

Saftig gebratene Hähnchenbrust - Büffelmozzarella-
Tomate - Cashewkerne - süß-scharfe Soße - Rucola -
original Twister-Pommes oder Salat

13,90 €

VEGGIE
BURGER

Hausgemachter Gemüsebratling - getrocknete Tomaten -
gebratene Zucchinischeiben - Emmentalerkäse -
original Twister-Pommes oder Salat

12,90 €

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



TOASTS

HAWAII-TOAST	Ananas - gekochter Schinken ³ - Toastbrot - Käse (überbacken)	9,90 €
CHAMPIGNON-TOAST	Schweinerücken - gekochter Schinken ³ - Toastbrot - Champignonrahm - Käse (überbacken) - Salatgarnitur	12,90 €
FEINSCHMECKER-TOAST	zartes Rinderhüftfilet - Blattsalate - Tomate - Toastbrot - gebratene Speckstreifen ³ - Cognac-Pfeffersoße ³	13,90 €

VITAL & GESUND

GROSSER GEMISCHTER SALAT	Blattsalate - Gurken - Tomaten - Karotten - Balsamico - Hausdressing ^{5,6} - Baguette	7,90 €
--------------------------	--	--------

DAZU AUF WUNSCH

Gebratene Hähnchenbruststreifen - mit Steinsalz gewürzt - frische Kräuter	6,90 €
3 SchafskäsecROUTINIS - Olivenöl - alter Balsam	6,90 €
2 Calamarituben (U5 Wildfang) vom Grill- Quellwassersalz	9,90 €
2 gebackene Camembert (je 70g) - Preiselbeeren ⁸	7,90 €
FrISCHE FRÜCHTE DER JAHRESZEIT	5,90 €

SALAT VOM BUFFET	Jahreszeitliche Salatauswahl	kleine Schüssel 4,90 € große Schüssel 5,90 €
------------------	------------------------------	---

SO SCHMECKT'S IN BAYERN

Vom Hallertauer Kornschwein

SCHWEINEBRATEN	ofenfrisch - knusprig vom Brüstl (durchwachsen) - Weltenburger-Dunkelbiersoße - Reiberknödel ⁸ - Semmelknödel - Speckkrautsalat ³	11,90 € kleine Portion 7,90 €
----------------	---	----------------------------------

Eisvogel SAUERBRATEN	Zarter Rinderbraten aus dem Bug - Rotweinssoße mit typischen Gewürzen - Wurzelgemüse - Reiberknödel ⁸	13,90 € kleine Portion 9,90 €
----------------------	--	----------------------------------

Eisvogel HAUSSCHNITZEL	Schweineschnitzel - Senf, Meerrettich ⁸ , Brezenstückel-Panade - mit Butter gebraten - hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat	12,90 €
------------------------	---	---------

CORDON BLEU BAYERISCH	vom Hallertauer Kornschwein - mit hausgemachtem Obatzdn und Schinken ³ gefüllt - Bratkartoffeln ³	13,90 €
-----------------------	---	---------

ENTENJAGD - ab 1. September Donnerstag Abend und Sonntag Mittag

1/4 BAUERNENTE	ofenfrisch - knusprig - Natursoße - Reiberknödel ⁸ - im Reindl serviert	14,90 €
----------------	--	---------

1/2 BAUERNENTE (für 1 Person)	ofenfrisch - knusprig - Natursoße - Reiberknödel ⁸ - im Reindl serviert	22,90 €
-------------------------------	--	---------



UNSERE KLASSIKER

Traditionell!

CHAMPIGNON-SCHNITZEL

vom Hallertauer Kornschwein - Champignons in Rahm - hausgemachte Eierspätzle

13,90 €
kleine Portion 9,90 €

Schmeckt immer!

SCHWABENPFANDL

Zwei zarte Medaillons vom Hallertauer Kornschweinefilet - frische Champignons in Rahm - Marktgemüse - hausgemachte Käsespätzle

18,90 €
kleine Portion 12,90 €

So richtig zum Schlemmen!

SCHLEMMERPFANDL

Rinderlende - Medaillon vom Hallertauer Kornschweinefilet - würzige Cognac-Pfeffersoße³ - gebratene Champignons - Speckbohnen³ - gebackene Kartoffelspaitln

19,90 €
kleine Portion 13,90 €

Immer gern gegessen!

GRILLTELLER

Zarte Stücke von Rind, Schwein, Pute - gebratener Speckstreifen³ - Grillwürstl³ - hausgemachte Kräuterbutter - Speckbohnen³ - Pommes frites

18,90 €
kleine Portion 12,90 €

Österreich lässt grüßen!

WIENER SCHNITZEL

Zwei dünn geklopfte Kalbsschnitzel - frisch paniert - mit Butter gebraten - Bratkartoffeln³ - Preiselbeeren⁸

18,90 €
kleine Portion 12,90 €



Super zart!

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Niederbayerischen Rinderfärs (180 Gramm) - saftig medium gebraten - Röstzwiebeln - etwas Natursoße - Bratkartoffeln³

19,90 €
kleine Portion 13,90 €

STEAKS vom bayerischen Weiderind

Zartes

RUMPSTEAK

- saftig medium gebraten -

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN:

Hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln³

250 Gramm 26,50 €

170 Gramm 19,50 €

Würzige Cognac-Pfeffersoße³ und Pommes frites

250 Gramm 27,50 €

170 Gramm 20,50 €

Marinierte Knoblauch-Chilischote und knuspriges Baguette

250 Gramm 25,50 €

170 Gramm 18,50 €



Jeden Donnerstag ab 19:00 Uhr

Bayerische Wirtshausmusik mit dem Schöberl-Trio

FISCH

Heimische FORELLE „MÜLLERIN“	fangfrisch aus der Fischzucht Tyroller in Pförring - in hausgemachter Kräuterbutter gebraten - Petersilienkartoffeln	16,90 €
Der „Lieblingsfisch“ unserer Gäste! BACHSAIBLINGSFILET	vom Grill - Balsamico Zwiebelbutter - Wurzelgemüse - Petersilienkartoffeln	20,90 €
LACHSFILET VOM GRILL	marinierter Blattspinat - Kirschtomatenstrauch - feines Zitronenrisotto	20,90 €

VEGETARISCH

Gögginger KÄSESPÄTZLE	Hausgemachte Eierspätzle - herzhafter König Ludwigkäse - Röstzwiebeln	9,80 € kleine Portion 6,80 €
EISVOGEL GEFÜLLTE KARTOFFELN	Kartoffeln - Gemüse - Champignons - Tomaten - Bergkäse überbacken	11,90 €
BROCCOLI- KARTOFFEL-GRATIN	mit würzigen Cashewkernen - Schnittlauchschmand	11,90 €

VEGAN

PAPRIKA QUINOA	Paprikaschote gefüllt mit Quinoa - würzig pikant - fruchtig Tomatensoße	11,90 €
TOFU- GESCHNETZELTES	mit Curry-Cocossoße - Duftreis	11,90 €



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

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.

EISVOGEL's „Kulinarische Reise“

Im EISVOGEL ist immer was los!

Damit Sie stets informiert sind was im und um den EISVOGEL geboten
wird, haben wir für Sie unseren Flyer „Kulinarisch Reise“ entwickelt. Die-
ser Flyer erscheint vierteljährlich und beinhaltet alles, was wir für Sie,
jahreszeitlich bedingt, vorgesehen haben: kulinarische Schmankerl,
besondere Events, unsere Highlights und vieles mehr.


Fragen sie nach unserem Flyer an der Hotelrezeption oder bei unserem
Servicepersonal.



FÜR UNSERE „JÜNGSTEN“ GÄSTE

Frecher FRANZ	Paniertes Schweineschnitzel - Pommes frites - Ketchup	4,00 €
Lustiger SEPP	Kleiner Schweinebraten - Reiberknödel ⁸	4,00 €
Sturer LUCKI	Pommes frites - Ketchup	2,00 €
Guada XAVER	Reiberknödel ⁸ - 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 ^{1,2,5} , Cola ^{1,3,10} , Wasser, Apfelschorle, Orangensaft 0,2ltr	1,50 €

NACHSPEISEN . . . dafür ist immer noch Platz -

Traditionelle APFELKIACHL	im Bierteig gebacken - Zimt-Zucker - Vanilleeis - Schlagsahne	5,90 €
 HEIDELBEER- JOGHURT-MOUSSE	Fruchtige Mousse von Heidelbeeren und Joghurt - Kirschragout - Rosmarin	7,90 €
Mmh.... lecker! KAISERSCHMARRN	karamellisiert - frisch aus der Pfanne - Mandeln - Apfelmus - im Pfandl serviert	8,90 €
KÄSE	Kleines Käsedessert - Bergkäse - Camembert - hausgemachter Obatzda - Bauernbrot	7,90 €



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!

BROTZEIT . . . ist die schönste Zeit

Bayerische LEBERKNÖDELSUPPE	Rinderkraftbrühe - Leberknödel	3,90 €
Eisvogel BRATWÜRSTL	2 Paar grobe Bratwürstl ³ - Sauerkraut ³ - Senf - Bauernbrot	7,90 €
Altbayerischer LEBERKÄSE	abgebräunt - Spiegelei - hausgemachter Kartoffelsalat	8,90 €
EISVOGEL WURSTSALAT	von original „Regensburgern“ ³ (Knacker) - Essiggurken - Zwiebeln - Bauernbrot	7,90 € kleine Portion 5,90 €
Mit „Musik“ schmeckt's besser PRESSACK	weiß und schwarz in Essig und Öl - Zwiebeln - Bauernbrot	6,90 € kleine Portion 4,90 €
Typisch Bayerisch! KALTER BRATEN	Gebratenes Schweinbrüstl (durchwachsen) - Essiggurke - Ei - Meerrettich ⁸ - Senf - Butter - Bauernbrot	8,90 € kleine Portion 6,90 €
BAUERN- BROTZEITBRETTL	Schwarzgeräuchertes - kalter Braten - Pressack - Kaminwurz - hausgemachter Obatzda - Emmentaler (frisch vom Laib) - grobe Leberwurst - Radieserl - Senf - Butter - Bauernbrot	13,90 €
Hausgemachter OBATZDA	nach einem EISVOGEL-Hausrezept (Camembert, Frischkäse, Butter, Gewürze) Zwiebeln - Bauernbrot	7,90 € kleine Portion 5,90 €
SAUERER KÄSE	in Essig und Öl eingelegter Romadur - Zwiebelringe - Essiggurke - Radieserl - Bauernbrot	7,90 € kleine Portion 5,90 €
Bayerisches KÄSEBRETTL	hausgemachter Obatzda - Emmentaler (frisch vom Laib) - Camembert - Weintrauben - Preiselbeeren - Bauernbrot	10,90 €



Und wenn's ein bisschen mehr sein soll:

PORTION BUTTER	Nachservice	0,50 €
SCHEIBE BROT	Nachservice	0,50 €
PORTION BAGUETTE	Nachservice	1,50 €



Die Weißwurst ist eine der bekanntesten Münchner Spezialitäten. Sie wird traditionell frühmorgens hergestellt und vormittags mit süßem Senf, Brezn und Weißbier verzehrt.

Bei uns täglich von 11:00 bis 12:00 Uhr

Original Münchner
WEISSWURST mit süßem Händlmeier-Senf und Breze

2 Stück 6,90 €
3 Stück 8,90 €

Weißweine

	0,1ltr.	0,25 ltr.
Weißer Burgunder (2015) QW, trocken, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, Baden	2,60 €	5,90 €
Silvaner (2016) Hauswein QW, trocken, Weingut Brennfleck, Franken	2,20 €	5,20 €
Riesling (2016) QW, trocken/feinherb, Weingut Schmitges, Mosel	2,90 €	6,90 €
Grauer Burgunder (2016) QW, trocken, Weingut Kiefer, Kaiserstuhl, Baden	2,80 €	6,50 €
Gold Muskateller (2015) QbA, lieblich, VEGAN Rheinhessen	2,90 €	6,80 €
Grüner Veltliner (2016) QW, trocken, Weingut Respizhof Joh. Kölbl, Röschnitz, Weinviertel, Österreich	2,10 €	5,00 €
Chardonnay „Vallagarina“ (2016) JGT, trocken, Cantina Valdadige „Rivalta di Brentino Belluno“, Trentino, Italien	2,40 €	5,60 €

Roséweine

Portugieser Weißherbst (2016) QW, halbtrocken, Pfalz	2,10 €	5,00 €
Durbacher Rose (2015) Spätburgunder Rose, QW trocken, Baden, Deutschland	4,20 €	9,50 €

Rotweine

Dornfelder (2016) Hauswein QW, trocken, Pfalz	2,20 €	5,40 €
Spätburgunder (2014) im Holzfass gereift, QbA., trocken, Weingut Hemer, Abenheim, Rheinhessen VEGAN	3,30 €	7,90 €
Blauer Portugieser (2016) QbA, halbtrocken, Weingut Hemer, Abenheim, Rheinhessen VEGAN	2,10 €	5,00 €
Zweigelt (2016) QW, trocken, Weingut N. Bauer, Jetzelsdorf, Weinviertel, Österreich^	2,10 €	5,00 €
Merlot (2015) IGT, trocken, Weingut Gino Busotto, Venetien, Friaul, Italien	2,40 €	5,60 €

Für Flaschenweine fragen Sie bitte unsere
Servicemitarbeiterinnen nach der Weinkarte!

Fassbiere frisch gezapft

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

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 ^{1,3,10} /Coca-Cola light ^{1,6,10,12}	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Bluna Orange ^{1,2,5} (Fruchtsaftgetränk)	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Cola-Mix ^{1,2,3,5,10}	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

Bluna Zitrone ²	0,3 ltr.	3,00 €
	0,5 ltr.	4,00 €

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

Tonic Water ¹¹ Schweppes	0,2 ltr.	3,00 €
--	----------	--------

Bitter Lemon ^{5,11} Schweppes	0,2 ltr.	3,00 €
---	----------	--------

Ginger Ale ¹ Schweppes	0,2 ltr.	3,00 €
--	----------	--------

Wild Berry ¹¹ 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	0,2 ltr.	3,00 €
und Fruchtnektare	0,3 ltr.	4,00 €

(Apfelsaft, Orangensaft,
Traubensaft, Kirschnektar,
Johannisbeernektar,
Pflirsichnektar, Rhabarbernektar,
Pink-Grapefruitsaft)

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

Weinschorle süß ² 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 €

Eisvogel's Hausgrappa

Chardonnay	42 %	2 cl	4,50 €
------------	------	------	--------

Williamsbirne

Schladerer	42 %	2 cl	3,50 €
------------	------	------	--------

Badisches Obstwässerli

	38 %	2 cl	3,00 €
--	------	------	--------

Ramazzotti

	30 %	4 cl	4,90 €
--	------	------	--------

Sauschwanzlbeißer

	33 %	2 cl	3,50 €
--	------	------	--------

Blutwurz

	50 %	2 cl	3,50 €
--	------	------	--------

Bärwurz

	38 %	2 cl	3,50 €
--	------	------	--------

Hopfengold

	56 %	2 cl	3,50 €
--	------	------	--------

Eine weitere Auswahl an Digestifs hält unsere Weinkarte für Sie bereit. Besuchen Sie doch unsere EISVOGEL BAR dort erwartet Sie ein breitgefächertes, internationales Getränke Angebot

Kaffee

Dallmayr Kaffee¹⁰

Tasse	2,30 €
Haferl	3,60 €
Kännchen	4,10 €

Dallmayr Kaffee (entcoffeiniert)

Haferl	3,60 €
Kännchen	4,10 €

Cappuccino¹⁰ italienisch (mit aufgeschäumter Milch)

einfach	3,00 €
doppelt	4,60 €

Espresso¹⁰

einfach	2,50 €
doppelt	3,70 €

Espresso Macchiato¹⁰

2,80 €

Latte Macchiato¹⁰

3,20 €

Milchkaffee¹⁰

Haferl	3,80 €
--------	--------

Heiße Schokolade mit Milchschaum

Haferl	3,10 €
--------	--------

Irish Coffee¹⁰

11,50 €

(Originalzubereitung am Tisch mit 3 cl Irish Whiskey)

Tee

Schwarztee

Darjeeling, Assam, Earl Grey, mit Kandiszucker, Milch oder Zitrone	Glas	3,10 €
--	------	--------

Grüner Tee

Sonnengruß, Ananas-Papaya mit Kandiszucker	Glas	3,10 €
--	------	--------

Kräutertee

Alpenkräuter, Kamille, Pfefferminz mit Kandiszucker	Glas	3,10 €
---	------	--------

Früchtetea

Waldbeere mit Kandiszucker	Glas	3,10 €
----------------------------	------	--------

Rooibos

Mango-Passionsfrucht mit Kandiszucker	Glas	3,10 €
---------------------------------------	------	--------



410 Sitzplätze für a la carte, Firmen und Familienfeiern in 14 verschiedenen Stuben von 2 bis 120 Personen

Bei Sonnenschein: Terrasse/ Biergarten 140 Sitzpl.

Küchenschef 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

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

www.hotel-eisvogel.de

Hotel

109 Betten in 58 Zimmern in verschiedenen Kategorien im gemütlich gehobenen Landhausstil, von klassisch bis modern

Einzelzimmer 73,00 € - 180,00 €

Doppelzimmer 126,00 € - 246,00 €

Suiten (42-80 qm) 340,00 € - 390,00 €

inkl. Frühstücksbuffet und Nutzung des Badehauses (Schwimmbad, Saunen, Fitnessraum)

Attraktive Angebot für Wochenendarrangements

Tagung

Donaustube ca 70 qm bis 30 Pers.

Abensstube ca 40 qm bis 15 Pers.

Ilmstube ca. 10 qm bis 6 Pers.

Altmühlstube ca. 30 qm bis 12 Pers.

Isarstube ca. 30 qm bis 12 Pers.

Altmühlstube und Isarstube - kombinierbar - bis 25 Pers.

Individuelle Tagungsarrangements

SPA & DAY SPA

Breitgefächertes Angebot medizinisch, klassisch, modern, Massagen, Packungen, Bäder, Kosmetik

Einzelanwendungen und Wellnessstage

Öffnungszeiten: Mo So 09:00 - 19:00 Uhr

Telefon: 0 94 45 / 96 94 48

Hotelbar

Biere, internationale Spirituosen, Cocktails,

Kaffee...

Öffnungszeiten Mo-Sa 19:00 - 01:00 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!

Impressum:

Herausgeber: Der EISVOGEL e.K., Bad Gögging

Chefredaktion: Margit Zettl-Feldmann

Journalistische Chefredaktion:

Computer Team, Neustadt/Donau

Gesamtherstellung:

Computer Team, 93333 Neustadt/Donau

Tel. 0 84 02 / 93 01 30

E-Mail bs-computerteam@web.de





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