



ERKUNDEN

Auster · Gillardeau No. 2 · Kalamansi-Ponzu · Holunder
Lachs · Karotte · Tom Yum · Sudachi
Gänseleber · Eiswaffel · Ananas · grüner Pfeffer
Beeftatar · Asiastyle · Kaviar · Lardo

BROT & BUTTER

Togarashi-Sauerteigbrot · La Miche · Arnd Erbel
Knäckebrot & Grissini
Salzbutter · Bordier
Erdmandel · Süßbrahm
Frischkäse · Schnittlauch
Olivenöl · Baie Rose · Citron

EINDRUCK

Thunfisch · O-Toro · Tomate · Kaffirlimette



EINTAUCHEN

Jakobsmuschel · Sanbaizu · Avocado · Yuzu
Aal · Pfifferlinge · Kujo Negi · Kartoffel
St. Pierre · Sticky Rice · Krustentiernage · Mango · Kimchi
Caviar „Eisvogel Selection“ 30g / 90 50g / 140
Bergamotte · Rosenwasser · Fingerlimette
Milchkalb (Filet & Bries) · Galgant · Topinambur · grüner Sansho
Bananensplit · Reloaded
Cassis · Manjari 64 % · Thaibasilikum · Zitronengras
oder
Käse vom Wagen · Affineur Antony · Elsass



SCHWEBEN

Pflaumenkernöl-Eis
Schokolade · Haselnuss · Beignets
Kirsch-Marshmallow
Holy Chocolate

6 Gang · ohne St. Pierre · 248

7 Gang · 268

Änderung unter Vorbehalt

GRAND CRU	CRU
2021 · Sonnenuhr · Riesling · Spätlese · Joh. Jos. Prüm Glas 18	2022 · Rheinriesling · Ott Glas 28
2023 · Clos du Temple Rosé · Bertrand Glas 68	2025 · "Secret de Léoube" Rosé Glas 18
2016 · Clos Ste Hune · Riesling · Trimbach Glas 68	2021 · Heerkretz Riesling GG · Wagner-Stempel Glas 28
2009 · Château Cos d'Estournel Glas 85	2017 · „r2“ Blaufränkisch · Schiefer Glas 43
2024 · Aruga Branca Doce · Jyozo Glas 36 (0,05l)	"Harmony" · Maracuja · Banane Glas 29
2020 · Rosenmuskateller · TBA · Kracher Glas 33 (0,05l)	2018 · Würzer Beerenauslese · Poss Glas 18 (0,05l)
Oder	Oder
2013 · Clos de Vougeot GC · Jean Grivot Glas 65	2009 · Pinot Noir · Schloss Halbturn Glas 36
6 Gang ohne Clos Ste Hune 239	6 Gang ohne Heerkretz GG 129
7 Gang 299	7 Gang 149

Jeder Gast betritt hier einen Raum von besonderer Anmut. Wie der Eisvogel über den Wassern des Oberpfälzer Seenlands nimmt man Platz – ruhig, gelassen, am Ufer einer Atmosphäre, die von Stille und Achtsamkeit getragen ist. Man spürt die Ruhe. Die Klarheit. Das Innehalten. Ein Gefühl von Geborgenheit breitet sich aus – Vorfreude liegt in der Luft. Der Kopf wird still, das Herz öffnet sich. Dann entfaltet der erste Moment: jene leise, besondere Energie, wenn der erste Gruß aus der Küche gereicht wird – wie der erste Flügelschlag beim Abheben. Man hebt an, steigt empor in eine neue kulinarische Sphäre und taucht zugleich tief ein in die Welt feiner Aromen, zarter Texturen und jener unverwechselbaren Eisvogel-Balance. Diese Balance prägt jedes Gericht, jede Komposition. Sie erzählt die Geschichte zweier Welten, zweier Flügelschläge, zweier Kontraste. Der eine interpretiert Erdung, Ruhe und Stille – der andere Weite, Energie und Inspiration. Und erst ihr harmonisches Zusammenspiel entfaltet jene außergewöhnliche Kraft, jene leise, schwebende Balance, die den Eisvogel-Genussmoment ausmacht. Hier werden regionale Wurzeln spürbar – und zugleich die Offenheit zur Welt, die Sebastian Obendorfer prägt: ein Mensch zwischen Bodenständigkeit, Perfektion und Neugier. Ein Mensch mit Wurzeln – und mit Flügeln. Jedes Gericht atmet diese Dualität. Es will nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern den Menschen berühren – ihn zugleich erden und beflügeln. So wird jeder Besuch im Eisvogel zu einer kleinen Reise: Von der Stille zum Aufbruch, vom Abheben zum Schweben – ein Erleben, ein Eintauchen in die leisen Wunder der Balance. Wir nennen diese Reise die „Eisvogel-Genussatmosphäre“ – Momente voller Faszination und stiller Magie. Wie ein Flügelschlag, der die Welt für einen Augenblick verwandelt.

Willkommen im Restaurant Eisvogel

Raum für Genussatmosphären

