

Suppen

(Alle Suppen sind bei uns hausgemacht)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch (Vegan)	5,00
Geschäumte Gurkenkaltschale mit Dillsahne (Vegetarisch)	5,00

Brotzeiten

Wurstsalat mit Zunftbrot	
- Bayrische Art (ohne Käse)	7,00
- Schweizer Art (mit Bergkäse)	8,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	
- Bayrische Art (ohne Käse)	8,00
- Schweizer Art (mit Bergkäse)	9,00
Fleischkäs' aus dem Ofen mit Spiegelei mit Zunftbrot	8,50
Handkäse vom Bauern mit „Musik“	
1 Taler - mit Zunftbrot	4,50
Tatar vom Handkäs mit Schmand, Zunftbrot und Butter	7,00

Salate

Wahlweise mit hausgemachtem Dressing Vinaigrette oder Kräuter-Joghurt	
Beilagensalat	4,50
Marktfrische Blattsalate mit bunten Zutaten nach Saison	
- mit gebackenem Hirtenkäse	11,50
- mit Hähnchenbrust im Knuspermantel	14,50
- mit gegrillter Hähnchenbrust	13,50
Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse im Walnussmantel an Himbeer-Vinaigrette	13,00

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Grüne Soße mit 4 halben Eiern und Petersilienkartoffeln	8,50
Gemüselasagne (Vegan)	8,50
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	9,50
Spinat-Strudel mit Bouquet von Wildkräutern (Vegan)	8,50

Aus dem Wasser / Fischgerichte

Backfisch mit Bayrischem Kartoffelsalat und hausgemachter Sauce Tatar	10,90
Lachsforellenfilet aus deutschen Gewässern Mild gebeizt und kalt geräuchert mit hausgemachten Rösti-Talern und Sahnemeerrettich	10,50
Gegrillte Kräuterforelle aus regionaler Fischzucht mit Petersilienkartoffeln und Salat	19,50

Vom Hof und Bauern / Fleischgerichte

„Manni Spezial Spanferkelrollbraten“ auf Weißbiersoße, mit Klößen & Bayrisch Kraut	14,00
Tafelspitz vom Rind mit hausgemachter Grüner Soße und Bratkartoffeln	17,50
Rahmgeschnetzeltes „Zürcher Art“ aus dem Kalb mit hausgemachten Rösti Talern & Salat	21,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelknödel und Salat	17,50
Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat	12,50
Original Wiener Schnitzel aus dem Kalb mit Kartoffelsalat, zart geschnitten und in Panade souffliert	21,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat	
- Wiener Art	13,50
- Jäger Art mit Champignon-Rahmsoße	14,50
- Milanese mit Spaghetti, Bolognese und Käse überbacken	15,50
- Frankfurter Art mit Grüner Soße, Bratkartoffeln statt Pommes	16,00
Cordon Bleu „Allgäu“ mit Bergkäse und Kochschinken mit Pommes & Salat	16,00
Schnitzel „Manfred Spezial“ - überbacken mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Kochschinken und Oregano, dazu Bratkartoffeln	16,00
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Kroketten und Salat	
- Wiener Art	14,50
- Jäger Art mit Champignon-Rahmsoße	15,50
- Frankfurter Art mit Grüner Soße, Bratkartoffeln statt Pommes	17,00
Gegrilltes Rumpsteak vom Charolais Rind aus Weidehaltung mit hausgem., Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffel	30,50

Aus Wald und Wiese / Wildgerichte

Wildgerichte nach Saison stehen an der Tafel

Desserts

Crêpes mit Vanilleeis & Schokoladensoße	5,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	5,50
Weitere Kuchen und Tortenauswahl an der Kuchentheke im Gasträum	

Für unsere Kleinen

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Ketchup	6,50
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Pommes und Ketchup	6,50
Kleiner Backfisch mit Pommes und Ketchup	6,50
Spaghetti Bolognese (Kinderportion)	5,50

Getränke ohne Alkohol

Wasser	0,2 l	1,90	0,4 l	3,40
Flasche Wasser			0,75 l	4,90
Cola ^{1,6} ColaMix ^{1,2,6}	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
Orangenlimo ^{1,2}	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
Zitronenlimo ²	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
ColaLight ^{1,3,4,6}	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
Haas Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
Rapp's Johannesbeersaft, Maracujasaft	0,2 l	2,30	0,4 l	3,60
Saftschorle	0,2 l	1,90	0,4 l	3,40
Becks Pils alkoholfrei	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80
Becks Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	4,10
Radler alkoholfrei	0,33 l	2,30	0,5 l	3,80
Tasse Kaffee				2,10
Cappuccino mit geschäumter Milch				2,50.
Espresso	solo	1,90	doble	2,60
Tasse Tee				1,50

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte

Getränke mit Alkohol

Becks Pils vom Fass	0,3 l	2,50	0,5 l	3,80
Franziskaner Hefeweizen vom Fass	0,3 l	2,70	0,5 l	4,10
Franziskaner Dunkelbier	0,3 l	2,50	0,5 l	3,60
Radler ²	0,3 l	2,50	0,5 l	3,80
Cola-Weizen ^{1,6}			0,5 l	4,10
Russ'n Halbe ²			0,5 l	4,10
Äpplwoi aus dem Fass von der Haas Kelterei	0,25 l	2,50	0,5 l	3,40
Gespitzter süß oder sauer	0,25 l	2,50	0,5 l	3,40
Bembi	1,0 l	6,20	2,0 l	12,00

Weine, Aperitifs und Spirituosspezialitäten 😊

Lassen Sie sich von unserem Service beraten, wir führen Winzerweine aus deutschen Anbaugebieten. Demnächst wird auch unsere Weinkarte fertig

Liebe Gäste

Unser Team vom „Flugplatz 1“ freut sich sehr, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Wir kochen frisch und nach Tradition, ohne künstliche Zusätze und nehmen möglichst Lebensmittel aus der Region in bester Qualität.

Die Wirtin stammt aus der Schweiz, ist im Bayrischen Wald aufgewachsen, weswegen hier im Haus die Küche durch die süddeutschen und alpenländischen Einflüsse geprägt ist – kurz gesagt:

„Alpenküche rockt Hessen“

Zu unseren Lieferanten zählen Angler, Jäger, Metzgereien und Fischzüchter aus der Region, das besonders schmackhafte Zunftbrot beziehen wir bei Pfeiffer in Gelnhausen, den Äpplwoi von Haas aus Gelnhausen.

Wir wünschen Ihnen bei Ihrem Besuch einen wunderbaren Aufenthalt.

Liebe Grüße
Eure Flugplatzwirtin Veronika Döll und das Team vom Flugplatz 1

Zusatzstoffe und Allergene siehe letzte Seite der Speisekarte