

FLUGWERK

BRAUEREI

Herzlich Willkommen im FLUGWERK Feldkirchen!

**SPÄTI
FELDKIRCHEN**

Liebe Feldkirchner, liebe Gäste,
in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten „Rauchhof Aschheim“ und der „Metzgerei Holzner“ haben wir rechts vom Eingang einen Automaten platziert.

Neben unserem **hausgebrauten Flugwerkbier** gibt es **frische Eier, Kartoffeln, Frischmilch, Wurst und Grillschmankerl**. Auch unsere **Schweinsosse, ein Thaicurry oder Bolognese im Glas** zum Aufwärmen wird es geben.

Für Nachtschwärmer die ein oder andere Spirituose a la **Gin Tonic oder Wodka Energy**. Auch den **Flugwerk Hoodie** versuchen wir noch reinzupressen für die „Geschenkevergesser“.

Der Automat ist **24 Stunden in Bereitschaft**. Es kann bar, mit Karte, der Smartwatch oder dem Handy bezahlt werden.

Ab Mitte November startet wieder unser **Christbaumverkauf** im Biergarten, nicht im Automaten! Bei einem kleinen Ratsch mit Glühwein könnt Ihr Euch die schönste Nordmantanne aussuchen.

Also ab sofort „**Späti Feldkirchen**“ 24 Stunden geöffnet!

Euer Wirt, Michael Sechshaye

M. Sechshaye



WANJAS KÜCHENTIPP:

Wirtshaus-Falafel

- » 1 kg Kichererbsen trocken
- » 1 Bund Petersilie
- » Saft von 3 Zitronen
- » 3 Teelöffel Paprika Edelsüß
- » Je nach Laune, 2,5 Teelöffel Chayennepfeffer
- » Salz
- » 1 Esslöffel Backpulver
- » 6 Knoblauchzehen
- » 1 Bund Koriander
- » 6 Teelöffel Kreuzkümmel
- » 3 Teelöffel Rosmarin gehackt
- » 3 Esslöffel Mehl



- » Die Kichererbsen übernacht in reichlich Wasser einlegen.
- » Alle Zutaten durch den veganen Fleischwolf lassen.
- » Muss gar nicht soo fein sein. Aus der Masse kleine Bällchen formen und im Rapsöl bei 175 °C ausbacken, bis die Falafel außen dunkel und kross sind.
- » Die bayrischen Wirtshausfalafel passen wunderbar zu allerlei Joghurt-dips, zum Salat, auf's Antipasti und vor allem zur kühlen Hoib'n

AN GUAD'N

Partyfassl Hausgebräutes

Bei 48 Stunden Vorlauf füllen wir Euch ein 30 l Party Fassl mit unserem Hausgebräutes für Dein Festl ab.

Inklusive Zapfzeug, zur Not auch mit Krügen, 90 € plus € 30,00 Pfand.



FLUGWERK

SPEISEN

Montags-Schweinerei

Jeden Montag • ab 17 Uhr
(ausgenommen Feiertage)

1 ganze Vlieshax'n mit sämig-dunkler Brauhaussoße, handgedrehtem Kartoffelknödel, und einem kleinen FLUGWERK-Bier – ob FLUGWERK-Weiße oder Saisonbier!

€ 11,00



Mittags-Schmankerl-Karte

Montag bis Freitag • 11:30 – 14:30 Uhr

Täglich sechs verschiedene Gerichte!

Salate, vegetarische Gerichte und vieles mehr...

Die Portionen sind genauso groß wie immer!

Jedes Gericht nur 8,90 Euro

Dazu eine Tagessuppe oder ein kleiner gemischter Salat oder ein Tagesdessert für je 2,90 Euro

Serientäter gesucht?

9 Mal Essen und das 10. Mal ist umsonst!

Lasst's Euch gleich heute den ersten

Stempel verpassen.

SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{j,2}	€ 4,90
Großer gemischter Salat ^{j,2}	€ 7,90
Lauwarmer Knödelsalat mit Champignons, Kirschtomaten, Frühlingsslauch und Feldsalat an Sauerrahmdressing ^{a,9,j,2}	€ 11,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Croutons und Sonnenblumenkerne, Thymianhonig auf knackigen Blattsalaten an Brauhausdressing ^{9,2}	€ 13,90
Backhendlsalat mit gebackenen Hühnchenstreifen auf gemischtem Gartensalat mit Kirschtomaten an Brauhausdressing und Kürbiskernöl ^{a,c,g,i,2,1}	€ 14,90
Feldkirchner Laufwunder-Salat mit gegrillten Rindersteaklets auf Rucola-Radicchio mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan an Brauhausdressing ^{j,2}	€ 16,90
Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salat und frischem Kren ^{a,d,j}	€ 16,50

BROTZEIT UND GAUMENTRATZER

Codewort „AUTOWASCHEN“

Frische Weißwurst Sonn- und Feiertags ab 10 Uhr

Wir wollen nix verschwenden, daher bitte vorbestellen und reservieren.

Die Wurst	€ 2,50
Die Breze	€ 1,80

Hausgemachter FLUGWERK-(O)Batz(da) mit Zwiebelringen und Brauhausbrot ^{i,9}

€ 8,90

Wurstsalat von der Regensburger, mit roten Zwiebeln, Radieschen, Käsebrocken und Brauhausbrot ^{2,a,9,j}

€ 9,90

Currywurst „Sonnenstr. 2“ pikanter Kaskrainer nach FLUGWERK-Rezeptur vom Metzger Rieck für uns gewurstet mit hauseigener Soße und Pommes ^{i,j,2,2}

€ 11,50

Brotzeitbrettli mit Schinkenspeck, Landjäger, Leberstreichwurst, FLUGWERK-(O)Batz(da), Butter, Kasbrocken und Gurkerl ^{i,j,9,h}

€ 14,90

VEGETARISCH UND VEGAN

Hausgemachte Weißbier-Kasspatzen mit Röstzwiebeln und Salat ^{a,9}

€ 13,90

Thaicurry mit Duftreis

€ 14,50

Kaspressknödel mit Bergkäse, brauner Butter und gem. Salat ^{a,9,i,j,c} ..

€ 13,50

Klassische Wirtshausfalafel mit hausgemachtem Sonnehummus, Petersilien-Bulgursalat und Minz-Joghurt ^{2,8,a,9,k}

€ 12,90

Nudeltaschen gefüllt mit Kürbis und Lauch, geschwenkt im Roßmarin-Walnusspesto ^{a,9,k,2}

€ 13,50

Informationen zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene können gerne beim Servicepersonal erfragt werden.

Wenn Sie Ihre Beilagen ändern wollen, berechnen wir € 1,00

SPEISEN

SUPPE

Rindsbrühe mit hausgemachten Leberspätzle ^{c,a}	€ 6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette ^{i,l,a}	€ 7,80

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinsbraten

vom Kaisersberger Wohlfühlschweinderl!

aus der Schulter, an dunkler Werkbiersoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat ^{a,9,i}

€ 13,90

Schnitzel „Wiener Art“

aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln oder Pommes und hausgemachtem Gurkensalat ^{a,c,g,i,2}

€ 15,90

FLUGWERK-Burger

saftige Ochsenfetzen, rote Zwiebeln, Kren und Senfsoße im Weißbier-Bun (Semmerl), dazu Pommes oder Salat ^{a,i,j,2}

€ 15,90

Thaicurry mit Huhn und Duftreis ²

€ 16,90

Schmankerlteller „Barbara“

mit Ente, Schweinsbraten und Rind, in dunkler Werkbiersoße, dazu Knödel und Blaukraut ^{a,9,i}

€ 21,90

1/4 Lugeder Ente aus Altötting mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ⁱ ..

€ 15,90

1/2 Lugeder Ente aus Altötting mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ⁱ ..

€ 29,50

Von Hand gefangene Bach-Forelle ca. 200 gr., fast grätenfrei, zart gegrillt, mit buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{a,d,j}

€ 16,90

RAUCHHOF IN ASCHHEIM

FLUGWERK SETZT AUF REGIONALE LEBENSMITTEL

„Der Rauchhof in Aschheim baut seit vielen Generationen Speisekartoffeln an und vermarktet diese in der Region. Seit kurzem werden auch Freiland Eier aus dem eigenen Hühnermobil angeboten. Die kleine Herde hat viel Platz, immer eine frische Wiese zum Scharren und auch die Bruderhähne werden aufgezogen.“



Grund genug für uns auf eine Zusammenarbeit, da jedes regionale Produkt uns stolzer macht.

SEIT 1881
Rauchhof
GENUSS AUS DER REGION

KINDER- / SENIORENKARTE

Knödel mit Soße	€ 5,90
Spätzle mit Soße	€ 5,90
Portion Pommes	€ 4,90
Fischstäbchen mit Pommes oder Salat ..	€ 7,90
Kleiner Schweinsbraten mit Kartoffelknödel	€ 8,90
Kinderschnitzel mit Pommes	€ 8,90
Kleine Portion Kasspatzen	€ 8,90

DESSERT

Bieramisu von der FLUGWERK-Weißen ^{c,9,a} ..	€ 6,50
Drei Apfelkücherl mit Zimtucker und Vanilleeis ^{2,a,c,e,g}	€ 7,50
Schokokuchen mit weichem Herzen, Sahne und Walnußeis ^{2,2,9,a,c,e,g,h}	€ 7,50
Heiße Cockpit Affaire mit rauschigen Himbeeren ^{2,2,4,9,c,g}	€ 7,50

Leckeres Biersamisu - der Tipp aus „Mein Lokal, Dein Lokal“

Unser hausgebräutes Weißbier verwenden wir auch sehr gerne in unseren Speisen, wie z.B. in unserem traumhaften "Bieramisu" - der Tipp aus "Mein Lokal, Dein Lokal".

Für 4 Portionen braucht ihr folgende Zutaten, damit könnt ihr das leckere Bieramisu zu Hause zubereiten und genießen:

4 kleine Einmachgläschen / 8 Löffelbiskuit / 300 ml Flugwerk-Weißbier (100 ml zum Einlegen, 100 ml für Gelatine, 100 ml für das Löffelbiskuits) / 2 Eier / 2 gehäufte EL Puderzucker / 1 Blatt Gelatine (eingeweicht in 100 ml Flugwerk-Weißbier) / 300 g Mascarpone / 1 TL Kakao / Früchte zum Garnieren, saisonal, was gerade da ist.

Vollständiges Rezept und Zutaten: <https://www.kabeleins.de/tv/abenteuer-leben/essen-trinken/rezepte/bieramisu>



FLUGWERK

BIER

Flugwerk füllt ab!

Bierbrauer Gesetz:

„A Brauerei bist erst, wennst selber abfüllst!“
Voller Stolz füllen wir alle hausgebrauten Biere im Flugwerk selbst ab und klatschen unser Label drauf.

Die ganze Mannschaft hilft am Abfülltag:
Flaschen spülen, füllen, bekleben und austrinken gehen Hand in Hand. Füllen darf hier nur der Braumeister.

Zum Mitnehmen, Verschenken oder als Wegbier gibt's unsere 0,5 l und 1 l Bügelflaschen.

Für Ever Festl dahoam oder im Flugwerk füllt Euch unser Braumeister auch ein schickes 30 l Kegfassl ab.

1, 2, ... 27 - Ozapft is!



HAUSGEBRAUTES BIER

FLUGWERK-Weiße • 5,6 vol. %	
0,3 l Schnitt	€ 3,70
0,5 l Halbe	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

Ruß'n oder Cola-Weiße	
0,5 l Halbe	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

FLUGWERK-Hell vom Fass • 5,2 vol. % oder Radler naturtrüb, wer Bier filtriert hat Bier nie geliebt!	
0,3 l Schnitt	€ 3,70
0,5 l Halbe	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

Feldkirchen's Dunkle Seite • 5 vol. %	
0,3 l Schnitt	€ 3,70
0,5 l Halbe	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

BIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Schönramer Hell vom Fass • 5,6 vol. % oder Radler	
0,3 l Schnitt	€ 3,70
0,5 l Halbe	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

Schönramer Pils • 5 vol. % • 0,3 l	€ 4,10
---	--------

Heinz von Stein • alkoholfreies Hell • 0,5 l	€ 4,70
1,0 l Maß	€ 8,70

SPEZIALBIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Bayrisch Pale Ale • 5 vol. % Fruchtige Note durch Mandarin Bavaria Hopfen • 0,33 l	€ 4,70
--	--------

Imperial Stout • 9,5 vol. % Hocharomatisch, ungekühlt genießen • 0,33 l	€ 5,10
---	--------

ERDINGER BIER SPEZIALITÄTEN

Erdinger Weißbier • alkoholfrei • 0,5 l	€ 4,70
--	--------

Erdinger Weißbier • leicht • 0,5 l	€ 4,70
---	--------

ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREI

Feldkirchner Tafelwasser • 0,3 l	€ 2,90
0,5 l	€ 3,90

Feldkirchner Tafelwasser still • 0,3 l	€ 2,90
0,5 l	€ 3,90

Adelholzner Mineralwasser 0,75 l • Flasche	€ 6,60
---	--------

Adelholzner Mineralwasser still 0,75 l • Flasche	€ 6,60
---	--------

Afri Cola ^{33,1} • 0,3 l	€ 3,30
0,5 l	€ 4,20

Afri Cola ohne Zucker ^{33,1} • 0,3 l	€ 3,20
--	--------

Bluna Orange oder Zitrone ¹ • 0,3 l	€ 3,20
0,5 l	€ 4,20

Bluna Spezi ^{33,1} • 0,3 l	€ 3,20
0,5 l	€ 4,20

Love & Peace Eistee Birne ^{33,1} • 0,3 l	€ 4,20
--	--------

CROWNS Energy ^{33,1} • 0,3 l	€ 4,50
--	--------

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte Holunder, Apfel, Johannis, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Orange ^{9+2,1}	
0,3 l	€ 4,20
0,5 l	€ 5,20

Saftschorle	
0,3 l	€ 3,20
0,5 l	€ 4,20



HEISSGETRÄNKE

Haferl Tee (Kamille, Schwarz, Hopfen, Minze, Früchte)	€ 3,30
--	--------

Espresso ^{33,1}	€ 2,50
---------------------------------	--------

Espresso doppelt ^{33,1}	€ 4,20
---	--------

Tasse Kaffee ^{33,1}	€ 3,50
-------------------------------------	--------

Haferl Kaffee ^{33,1}	€ 4,20
--------------------------------------	--------

Cappuccino ^{33,9}	€ 3,90
-----------------------------------	--------

Milchkaffee ^{33,9}	€ 4,50
------------------------------------	--------

Latte Macchiato ^{33,9}	€ 4,90
--	--------



Brauereiführung

Nicht nur für Bierliebhaber sind unsere Brauereiführungen eine **spannende Angelegenheit**: Braumeister und Wirt erklären in einer beschwingten Führung die Geschichte unseres hauseigenen Bieres. Die Gäste dürfen uns dabei gerne **über die Schulter schauen** und einen Blick hinter die Kulissen einer bayrischen Brauerei wagen. Und keine Sorge: **nach 30 Minuten** darf dann auch im Ausschankkeller **verkostet werden** – denn natürlich wissen wir, dass jeder bei einer Brauereiführung auf die Bierprobe wartet.

Warum also nicht den **Junggesellenabschied**, die **Geburtstags-**, **Weihnachts-** oder **Bürofeier** mit einer **lustigen und informativen Brauereiführung** starten? Oder eine Tagung mit einer Führung durch unsere heilige Brauerei auflockern? Nachfolgendem „Versumpfen“ im Wirtshaus steht dann selbstverständlich auch nichts im Wege.

Die Führungen bieten wir in der Regel **ab 10 Personen** an, finden aber auch bei weniger Teilnehmern eine Lösung. Ach ja: wir sind natürlich nicht nur des Hochdeutschen und Bayerischen mächtig – die **Führungen gibt es auch auf Englisch!**

» **Führung mit Griebenschmalz und FLUGWERK-(O)Batz(da)-Empfang für 15,90 € pro Person**

Gerne gestalten wir individuell Pakete für Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und planen gerne gemeinsam mit Ihnen Ihre Wünsche: bier@flugwerk-feldkirchen.de

KEIN BIER

WEISSWEIN

Hauswein „Grüner Veltliner“ ^L • 0,25 l	€ 5,20
0,5 l	€ 7,50
Chardonnay „eins zu eins“^L Rheinpfalz saftig, harmonisch und ausgewogen • 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
Rose vom Zweigelt^L Johann Topf Niederösterreich	€ 4,20
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
Lugana D.O.C.^L Azienda Agricola Ca Maiol – Lombardei • 0,125 l	€ 4,20
0,25 l	€ 8,20
0,75 l	€ 24,00
Lugana „Ca dei Frati“^L mineralisch, fruchtig, frisch, mit schöner Struktur	€ 6,00
0,125 l	€ 6,00
0,25 l	€ 10,00
0,75 l	€ 31,00

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Tante Mizzi“^L • 0,25 l	€ 5,20
0,5 l	€ 7,50
Aulone Primitivo di Puglia^L Italien intensives Aroma, sanft und ausbalanciert, „prutaler“ Primitivo	€ 3,90
0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
0,75 l	€ 21,00
Merlot I.G.T. Venetien^L sehr weinig, intensiv, harmonisch • 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
1,0 l	€ 25,00
Weinschorle rot/weiß^L • 0,2 l	€ 3,50
0,5 l	€ 5,90

APERITIF

CROWNS Prosecco DOC Treviso (Spumante) im Kelch	€ 4,90
0,75 l	€ 30,00
„Inge“ mit Prosecco, Ingwer u. Limette • 0,25 l	€ 6,90
„Hugo“ mit Holunder • 0,25 l	€ 6,90
„Heidi“ mit Prosecco und Heidelbeer • 0,25 l	€ 6,90
„Spritz“ mit Aperol und Prosecco • 0,25 l	€ 6,90
Champagne „Lionel Derens“ • 0,75 l	€ 50,00

Nicht mehr neu, aber schon legendär und exklusiv im FLUGWERK:



Eine bayerische Hommage an die Natur, direkt aus Hohenbrunn!

KRÄUTZ, das sind feinste Kräuter und Beeren harmonisch „gekräutzt“. 100% biologische Rohstoffe werden im traditionellen Verfahren zu einem fruchtig-herben Kräuterlikör verfeinert.

2 cl • € 3,90

SPIRITUOSEN

Willi • 2 cl	€ 3,90
Kirschwasser • 2 cl	€ 3,90
Limonchello • 2 cl	€ 3,90
Haselnuss • 2 cl	€ 3,90
Grappa Riserva • 2 cl	€ 3,90
Averna • 2 cl	€ 3,90
Ramazotti • 2 cl	€ 3,90
Jägermeister • 2 cl	€ 3,90
Fernet Menta/Branca • 2 cl	€ 3,90
Marille • 2 cl	€ 3,90
Obstler Lantenhammer • 2 cl	€ 3,90
Schlehen Lantenhammer • 2 cl	€ 6,90
Vogelbeere Lantenhammer • 2 cl	€ 6,90
Willi Lantenhammer • 2 cl	€ 6,90
Marille Lantenhammer • 2 cl	€ 6,90

BRÄNDE

Asbach Uralt • 2 cl	€ 4,80
Hennessy • 2 cl	€ 4,80

WHISKEY UND SCOTCH

Jack Daniels • 2 cl	€ 4,80
Johnny Walker • 2 cl	€ 4,80
Tullamore Dew • 2 cl	€ 4,80
Glenlivet 12 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Chivas Regal 12 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Laphroaig 10 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Lagavulin 16 Jahre • 2 cl	€ 6,90
Highland Park 12 Jahre • 2 cl	€ 6,90

FLUGWERK

GERÜCHTEKÜCHE

Watschenbaum Wodka soll gehen Unterzucker und Ermüdung helfen CROWNS Energy und feinsten Wodka ^{1,2,3,12}	€ 9,50
MUC Mule soll den Jetlag verlängern Duke Gin, Ginger Beer, Zitrone, Gurke ¹	€ 9,50
„The Duke“ Gin soll gegen Malaria helfen vom Nachbarn und Tonic	€ 9,50
Sex im FLUGWERK beeinträchtigt angeblich den Schallschutz im Gastraum Wodka, Pfirsich, Grenadine, Ananas ¹	€ 9,50
Jack Daniela soll gegen Rechtschreibschwäche helfen mit Cola ^{1,11}	€ 9,50
Mojito wurde von britischen Piraten erfunden Minze, Havanna Club, Limette	€ 9,50
Caipirinha schießt Dich in die 90er Zuckerrohrum, Limette, Zucker	€ 9,50
Cuba Libre schießt Dich nach Ramersdorf Havanna Club, Cola, Limette ^{1,11}	€ 9,50
Love and Peace Mische Nr. 1 skandalfrei Birneestee mit feinstem Wodka	€ 9,50
Love and Peace Mische Nr. 2 hält ebenfalls sein Privatleben bedeckt Birneestee mit Duke Gin	€ 9,50



Der Wirt hat mit der Fliegerei nix am Hut!
Küchenchef Wanja Tilp spricht perfektes Bayrisch!
Souschef Damian Walkowiak spricht noch besseres Bayrisch!



Reservieren und weitere Infos auf www.bierzzeria.de

Dienstag - Sonntag: 17:00 bis 01:00 Uhr geöffnet.

Hotline: 089 944 177 17



FLUGWERK FELDKIRCHEN GEHT VIRAL



Da wir einst im TV ganz gut wegkamen und es uns ziemlich Spaß bereitet hat, versuchen wir uns ab sofort mit einem Youtube-Kanal. Daraus resultiert auch das ein oder andere „reel“ für Insta oder Facebook etc.

Hier kochen wir die Flugwerkspeisekarte rauf und runter und erzählen einen Schwank aus dem Leben. Die ersten drei Folgen mit den Hauptdarstellern Wanja Tilp, unserem neuen Küchenchef und Michael Secheyhaye dem Wirt sind bereits im Kasten!

Über Lob oder Kritik freuen wir uns – denn wir wollen für unsere Gäste stetig besser werden! Also immer raus mit dem Feedback – am liebsten persönlich, gerne aber auch auf Google oder TripAdvisor.



FLUGWERK · Sonnenstr. 2 · 85622 Feldkirchen
Tel. 089 944 177 18 · bier@flugwerk-feldkirchen.de

Öffnungszeiten: täglich von 11:00 bis 1:00 Uhr
Warme Küche bis 22:00 Uhr

www.flugwerk-feldkirchen.de