Speisekarte

Herzlich Willkommen im Fliegerbichl

Es ist uns eine große Freude, euch bei uns willkommen zu heißen und verwöhnen zu dürfen! Unser Küchenteam zaubert köstliche Speisen, während unser aufmerksames Servicepersonal stets bemüht ist, eure Wünsche zu erfüllen.

Genießt lokale Schmankerl, italienische Gaumenfreuden und ausgesuchte Weine aus unserem erstklassigen Weinkeller, die zum Verweilen und Genießen einladen.

Habt eine schöne Zeit!

Punnan

A, C, G

Pizzabrot A, C, G

Suppen	
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachten Frittaten oder Backerbsen A, C, G, L	€ 4,50
1 Stück Kaspressknödel in kräftiger Rinderbouillon A, C, G, L	€ 5,50
Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube A, C, G, L, O	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit Parmesan und Sahnehaube A, C, G, L, O	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Ecken A, C, G, L, O	€ 5,90
Vorspeisen	
Tomaten – Mozzarella auf Rucola mit Basilikumpesto und Brot A, G	€ 9,90
Bruschetta nach Art des Hauses mit Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Oliven A. C. D. E. G. N	€ 7,90

A, C, D, E, G, N € 14,90 Carpaccio hauchdünne, rohe Rinderfiletscheiben auf Rucola mit Parmesanspänen A, C, G, M € 15,90 Beef Tartare vom Jungstier, mit Wachtelei, reichlich garniert, dazu Butter & Toast A, G € 4,90 Knoblauchbrot

€ 5,20

Salatvariationen

Fitnesssalat	€ 15,50
knackige Salatvariation mit Natur gebratenen Hühnerstreifen C, M	
Bauernsalat	€ 15,50
bunter Salat mit Röstkartoffeln, Speck und Spiegelei C, M	
Fliegerbichl's Salatschmankerl	€ 18,50
gegrilltes Lachssteak an knackigem, bunt gemischtem Salat B, C, D, G, M	
Backhendlsalat	€ 16,50
dreierlei Backhendl auf bunt gemischtem Salat A, C, D, M	
Salat mit Rinderstreifen	€ 15,50
gemischter Salat garniert mit Rinderstreifen C, G, M	
Salat mit Garnelenspieß	€ 17,50
an knackigem, bunt gemischtem Salat B, C, D, G, M	

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
С, М	
Salatteller	€ 6,90
C M	

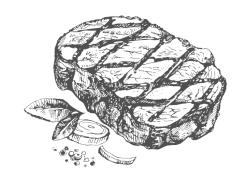


Alle großen Salate werden mit Knoblauchbrot serviert



Pasta Bolognese	€ 6,80
Linguine in Tomaten-Hackfleischsauce A, C, G, L	
Kinder-Wiener vom Schwein mit Pommes frites A, C, G	€ 8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites A, C, G	€ 6,80
Grillwürstel 1 Stück mit Pommes frites A, C, D, G	€ 6,50
Schinken-Käse Toast wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes A, C, G	€ 6,90
Portion Pommes frites	€ 4,50

Fleischgerichte



€ 16,50

Schnitzel Wiener Art

vom Schwein, mit Pommes frites und Preiselbeeren A, C, G

Cordon Bleu € 17,80

vom Schwein, mit Pommes frites und Preiselbeeren

A, C, G

Fliegerpfandl € 18,60

Schweinemedaillons in Champignonsauce im Pfandl serviert, dazu Kartoffelrösti

A, C, G

Grillmeister Fliegerbichl

€ 19,60

Medaillons von Schwein, Huhn und Rind mit Pommes frites, Grillwürstel, Kräuterbutter, zweierlei Saucen und deftigem Gemüse A, C, G, L, M

Holzfäller Toast € 15,90

Gegrilltes Schweine- und Hühnerfleisch auf Toastbrot, Zwiebel-Speck-Champignon-Ragout, dazu Salatgarnitur A, C, G

Altwiener Zwiebelrostbraten

€ 21,90

mit hausgemachten Spätzle und Speckbohnen

A, C, G

Rumpsteak € 24,90

220 gramm Beiried an deftiger Pfeffer-Pilzrahmsauce mit Pommes frites, Kräuterbutter und Grillgemüse A, C, G, L

Hirschragout € 20.50

in Wacholderrahm, serviert mit Wildkräuterknödel und Rotkraut, garniert mit einer Preiselbeer-Pfirsich A, C, G, L



Ofenkartoffel

A, B, C, G, L

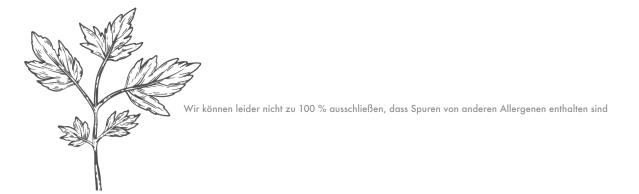
mit hausgemachter Sauerrahmsauce wahlweise mit:

einer bunt gemischten Salatschüssel	€ 12,20
gegrillten Hühnerstreifen und gemischtem Gemüse	€ 14,90
Garnelen und gemischtem Gemüse	€ 17,90

Pasta

A, B, C, D, L

Pasta Bolognese	€ 13,90
Linguine in Tomaten-Hackfleischsauce A, C, G, L, P	
Hausgemachte Lasagne al forno	€ 15,90
A, C, G, L, O	
Pasta Carbonara	€ 13,90
Linguine in Schinken-Rahmsauce A, C, G, L, P	
Fettuccine aglio, olio e salmone	€ 19,50
gegrilltes Lachssteak mit Knoblauch-Chili-Öl auf feine Bandnudeln A, C, G, L, P	
Pasta all' Arrabbiata mit Garnelen	€ 17,50
feine Bandnudeln in pikanter Tomatensauce mit Garnelen	



Pizza

Pizza Margaritha Tomaten, Käse, Basilikum	€ 9,50
A, G	
Pizza Cardinale	€ 10,90
Tomaten, Käse, Schinken A, G	
Pizza Salami	€ 10,90
Tomaten, Käse, Salami A, G	
Pizza Tonno	€ 11,90
Tomaten, Käse, Thunfisch, rote Zwiebel A, D, G	
Pizza Hawaii	€ 11,90
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas A, G	
Pizza Diavolo (scharf)	€ 12,90
Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami, rote Zwiebel, Chili-öl A, G	
Pizza Bauernart	€ 13,90
Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Mais, Champignons A, G	
Pizza Hüttenfieber	€ 13,90
Tomaten, Käse, Speck, Spätzlekäse, Knoblauchöl A, G	
Pizza Fliegerbichl	€ 13,90
Tomaten, Käse, Salami, Speck, Paprika, Perlzwiebel, Mais A, G	
Pizza Prosciutto	€ 13,90
Tomaten, Käse, Rucola, Prosciutto, Tomaten, Parmesanspäne, Knoblauchöl A, G	
Pizza Quattro Formaggi	€ 13,90
Tomaten, mit vier Käsesorten A, G	
Calzone	€ 13,90
Tomaten, Käse, Schinken, Champignon A, G	
Fliegerbichl's Calzone	€ 15,90
Pizza mit Tomatensauce & Käse (zusammengeklappt) gefüllt mit Salat, Gurken, Mais, Karotten und Paprika garniert mit unserem Hausdressing, wahlweise mit Hühnerstreifen oder Rinderstreifen A, C, G, L, O	
Belagsänderungen	€ 1,50

Ripperl

Ripperl Natur	€ 18,50
mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot	
Ripperl BBQ	€ 18,50
mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot	

Schmankerl aus der Region

2 Stück Kaspressknödel In der Suppe serviert A, C, G, L	€ 9,60
Pinzgauer "Nidei" (Schupfnudeln) mit Sauerkraut	€ 13,90
Pinzgauer Kasnocken im Pfandl serviert, hausgemachte Spätzle mit Pinzgauer Käse, Röstzwiebel dazu kleiner grüner Salat	€ 13,90
Hirschragout	€ 20,50

in Wacholderrahm, serviert mit Wildkräuterknödel und Rotkraut, garniert mit einer Preiselbeer-Pfirsich

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen auch:

Schweinsstelzen, Forellen, Tatarenhut, Grillplatten



Desserts



Apfelstrudel	€ 4,00
A, C, G	
- mit Sahne	€ 4,50
- mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,80
- mit Vanillesauce	€ 5,80
Topfenstrudel	€ 4,00
A, C, G	0.4.50
- mit Sahne	€ 4,50
- mit einer Kugel Vanilleeis	€ 5,80
- mit Vanillesauce	€ 5,80
Schokokuchen	€ 7,50
kleiner Schokokuchen, mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne A, C, G	
Kaiserschmarren	€ 10,90
mit Apfelmus oder Zwetschkenröster A, C, G	
Créme Brùlée	€ 7,90
mit Obstgarnitur und cremigem Vanilleeis A, C, G, M	

"Kalorien zählen nicht, wenn es um Dessert geht!"

www.fliegerbichl.com

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide
- H Schalenfrüchte
- B Krebstiere
- L Sellerie
- C Ei
- M Senf
- D Fisch
- N Sesam
- E Erdnuss
- O Sulfite
- F Soja P - Lupinen
- G Milch oder Lactose
- R Weichtiere