

SPEISEKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM

Fliegerbühl Bramberg

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!

SUPPEN VORSPEISEN & Salate



SUPPEN

- Kräftige Rinderbouillon**
mit hausgemachten Frittaten oder
Backerbsen € 5,90
A, C, G, L
-
- 1 Stück Kaspressknödel**
in kräftiger Rinderbouillon € 6,90
A, C, G, L
-
- Knoblauchcreme – Suppe**
mit Croutons und Sahnehaube € 6,90
A, C, G, L, O
-
- Hausgemachte Zwiebelsuppe**
mit überbackenen Käsetoast € 6,90
A, C, G, L, O

SALAT VARIATIONEN

- Alpen-Fitnesssalat**
knackig Blattsalate mit saftig gebratenen
Hühnerstreifen, hausgemachtem Dressing € 17,50
C, M
-
- Bauernsalat „Herzhaft“**
bunter Salat mit knusprigen Röstkartoffeln,
Speck und Spiegelei, € 17,50
kräftig und deftig abgeschmeckt
C, M
-
- Fliegerbichl's Salatschmankerl**
gegrillter Lachs auf buntem, knackigem Salat,
verfeinert mit feinem Dressing und frischen € 19,90
Kräutern
B, C, D, G, M
-
- Salatteller** € 7,50
C, M
-
- Kleiner gemischter Salat** € 5,90
C, M

VORSPEISEN

- Burrata mit Tomaten & Basilikum**
cremige Burrata auf marinierten
Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl & Brot € 11,90
A, G, M
-
- Carpaccio**
hauchdünne, rohe Rinderfiletscheiben auf
Rucola mit Parmesanspänen € 16,50
A, C, G, M
-
- Beef Tartare**
vom Jungstier, mit Wachtelei, reichlich garniert, € 18,90
dazu Butter & Toast
A, G

- Backhendl-Salat „Knusprig“**
dreierlei Backhendl auf bunt gemischtem
Salat € 18,50
A, C, D, M
-
- Steakhouse-Salat**
zart, rosa gebratene Rinderstreifen auf
knackigem Blattsalat, verfeinert mit € 18,90
hausgemachter Dressing
C, G, M
-
- Mediterraner Garnelensalat**
saftig gebratene Garnelen auf buntem
Blattsalat € 18,80
B, C, D, G, M
-
- Thunfischsalat**
bunt gemischtem Salat mit Thunfisch,
Zwiebeln und Oliven € 16,50
C, D, M

! Alle großen Salate werden mit Knoblauchbrot serviert

Wir können leider nicht zu 100 % ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen enthalten sind

HAUPTGERICHTE



FLEISCHGERICHTE

Schnitzel Wiener Art

Wiener Schnitzel vom Schwein, knusprig paniert, mit Pommes & Preiselbeeren
A, C, G € 18,90

Cordon Bleu

vom Schwein, gefüllt mit Käse & Schinken mit Pommes & Preiselbeeren
A, C, G € 19,90

Fliegerpfandl

rosa gebratene Schweinemedallions im Pfandl serviert, dazu Kartoffelrösti & Champignonrahmsauce
A, C, G € 19,90

Grillmeister Fliegerbichl

Medaillons von Schwein, Huhn und Rind mit Pommes frites, Grillwürstel, Kräuterbutter, zweierlei Saucen und deftigem Gemüse
G, L, M € 22,50

Holzfäller Toast

Gegrilltes Schweine- und Hühnerfleisch auf Toastbrot, Zwiebel-Speck-Champignon-Ragout, dazu Salatgarnitur
A, C, G € 18,50

Hühnerfilet auf Kräuternudeln

Zart gegrilltes Hühnerfilet auf feinen Nudeln in aromatischer Kräutersauce
A, C, G € 19,90

Alt Wiener „Zwiebelrostbraten“

Saftig gebratenes Rinderbeiried, serviert in kräftigem Bratensaft, verfeinert mit goldbraunen Röstzwiebeln, dazu knusprige Bratkartoffeln und Speckbohnen
A, G, L € 26,50

Schlittensteak (220g Rind)

Saftiges Rindersteak mit würziger Pfeffersauce, Kartoffelrösti, Kräuterbutter und Grillgemüse
C, G, L € 31,90

PASTA

Pasta Bolognese

Linguine mit herzhafter Tomaten-Hackfleischsauce
A, C, G, L, P € 15,50

Hausgemachte Lasagne al forno

A, C, G, L, O € 17,90

Pasta Carbonara

Linguine in cremiger Schinken-Rahmsauce
A, C, G, L, P € 15,50

Fettuccine mit Lachs

gegrillter Lachs mit Knoblauch-Chili-Öl mit Tomaten & Paprika verfeinert, auf feine Bandnudeln
A, C, G, L, P € 20,50

OFENKARTOFFEL

B, C, G, L
mit hausgemachter Sauerrahmsauce
wahlweise mit:

einer bunt gemischten
Salatschüssel € 12,90

gegrillte Rinderstreifen und
gemischtem Gemüse € 17,90

gegrillten Hühnerstreifen und
gemischtem Gemüse € 16,90

Garnelenspieße und
gemischtem Gemüse € 18,90

RIPPERL

Ripperl Natur

saftig gebraten, mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot
G

€ 19,60

Ripperl BBQ (Bestseller)

zart gegart, mit hausgemachter BBQ-Sauce, Ofenkartoffel und Knoblauchbrot
L, M, O

€ 19,60

**AUF VORBESTELLUNG
SERVIERT WIR IHNEN AUCH:**

Schweinsstelzen, Forellen,
Grillplatten

BURGER

Mountain Burger

100% Beef Patty im Sesam Bun, mit Burgersauce, Salat, Tomaten, Cheddar Käse, Zwiebeln und Speck dazu Pommes frites
A, C, G, N

€ 19,80

Chicken Burger

gegrilltes Hühnerfiletstreifen im Sesam Bun, mit Sour-Cream-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln, dazu Pommes frites
A, C, G, N

€ 18,80

Veggi Burger

gegrilltes Gemüse im Sesam Bun, auf Salat mit Sour-Cream-Sauce
dazu Pommes frites
A, C, G, N

€ 16,50



Unsere Burgerpatties bestehen aus 100% regionalen Rindfleisch.

SCHMANKERL AUS DER REGION

2 Stück Kaspressknödel

in der Suppe serviert
A, C, G, L

€ 10,20

Pinzgauer „Nidei“

(Schupfnudeln) mit Sauerkraut
A, C, G, O

€ 14,60

Pinzgauer Kasnocken

im Pfandl serviert, hausgemachte Spätzle mit Pinzgauer Käse, Röstzwiebel dazu kleiner grüner Salat
A, C, G, M, L

€ 15,80

Für unsere *kleinen Gäste*

Pasta Bolognaise

Linguine in Tomaten-Hackfleischsauce
A, C, G, L

€ 8,20

Kinder-Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Pommes frites
A, C, G

€ 8,90

Chicken Nuggets

mit Pommes frites
A, C, G

€ 8,20

Grillwürstel 1 Stück

mit Pommes frites
A, C, G

€ 8,20

Schinken-Käse Toast

wahlweise mit Salatgarnitur oder Pommes
A, C, G

€ 7,40

Portion Pommes frites

€ 4,80

Wir können leider nicht zu 100 % ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen enthalten sind

Hausgemachte Pizza



Pizza Margaritha

Tomaten, Käse, Basilikum
A, G

€ 9,90

Pizza Cardinale

Tomaten, Käse, Schinken
A, G

€ 12,10

Pizza Salami

Tomaten, Käse, Salami
A, G

€ 12,10

Pizza Tonno

Tomaten, Käse, Thunfisch, rote Zwiebel
A, D, G

€ 13,40

Pizza Hawaii

Tomaten, Käse, Schinken, Ananas
A, G

€ 13,20

Pizza Diavolo (scharf)

Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami, rote
Zwiebel, Chili-öl
A, G

€ 14,50

Pizza Rustica

Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Speck,
Pfefferoni, Paprika, Knoblauchöl, Zwiebel,
Spiegelei
A, G

€ 16,90

Belagsänderungen

€ 1,50

Pizza Prosciutto & Burrata

Tomaten, Käse, zartem Prosciutto, cremiger
Burrata, Rucola, Parmesanspänen
A, G

€ 17,60

Pizza Hüttenfieber

Tomaten, Käse, Speck, Spätzlekäse,
Knoblauchöl
A, G

€ 13,90

Pizza Fliegerbichl

Tomaten, Käse, Salami, Speck, Paprika,
Perlzwiebel, Mais
A, G

€ 15,90

Pizza Quattro Formaggi

Tomaten, mit vier Käsesorten
A, G

€ 14,90

Calzone

Tomaten, Käse, Schinken, Champignon
A, G

€ 14,20

Fliegerbichl's Calzone

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

€ 17,80



Wir können leider nicht zu 100 % ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen enthalten sind

Süße Versuchungen

Dessert

Topfenstrudel

A, C, G	€ 4,30
- mit Sahne	€ 4,80
- mit einer Kugel Vanilleeis	€ 6,10
- mit Vanillesauce	€ 6,10

Apfelstrudel

A, C, G	€ 4,30
- mit Sahne	€ 4,80
- mit einer Kugel Vanilleeis	€ 6,10
- mit Vanillesauce	€ 6,10



Schokokuchen

kleiner Schokokuchen garniert mit Nüsse & Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne	€ 7,80
A, C, G	

Crème Brûlée

mit Obstgarnitur und cremigem Vanilleeis	€ 8,20
A, C, G, M	

Tiramisu im Glas

Espresso mit Mascarponecreme, Biscuit und Kakao	€ 8,50
A,C,G,F	

süßer Bauernkrapfen

unser hausgemachter Bauernkrapfen - goldbraun gebacken, luftig weich edle Fruchtgarnitur, fein cremiges Vanilleeis	€ 8,90
A,C,G	

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!



Getränkekarte



Alkoholfreie GETRÄNKE

Cola, Spezi, Orangenlimo 0,25 l	€ 3,80
Zitronenlimo, Kräuterlimo 0,5 l	€ 4,90
Eistee Pfirsich 0,25 l	€ 3,80
Eistee Pfirsich 0,5 l	€ 4,90
Coca-Cola Zero 0,33 l	€ 3,90
Soda Zitrone 0,5 l	€ 3,90
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,33 l	€ 3,80
Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,33 l	€ 3,80
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75 l	€ 6,60

Fruchtsäfte Rauch

Orange, Apfel, Johannisbeere, Multi, Mango, Erdbeere

pur 0,2 l	€ 3,80
gespritzt mit Wasser 0,5 l	€ 4,30
gespritzt mit Soda 0,5 l	€ 4,90

Red Bull 0,25 l	€ 4,50
Tonic Water (Thomas Henry) 0,2 l	€ 3,90
Bitter Lemon (Thomas Henry) 0,2 l	€ 3,90

KAFFEE

Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,90
Verlängerter	€ 3,70
Cappuccino	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 4,80
Irish Caffee	€ 9,90
Affogato	€ 5,80

TEE

Schwarztee	€ 3,70
Früchtetee	€ 3,70
Kräutertee	€ 3,70
Pfefferminztee	€ 3,70
Tee mit Rum	€ 5,60

Alkoholische GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Stiegl Hell

0,2 l	€ 3,10
0,3 l	€ 4,30
0,5 l	€ 5,50

Radler

0,3 l	€ 4,30
0,5 l	€ 5,50

Cola - Weizen

0,5 l	€ 5,80
-------	--------

Stiegl Weisse

0,3 l	€ 4,50
0,5 l	€ 5,80

Alkoholfreies Bier

0,5 l	€ 5,10
-------	--------

Alkoholfreies Weizen

0,5 l	€ 5,80
-------	--------

ROTWEIN

Spritzer rot	€ 3,90
Cola rot	€ 3,90

WEISSWEIN

Sommerspritzer	€ 3,70
Spritzer sauer	€ 3,90
Spritzer süß	€ 3,90

SPECIALS

Aperol Spritz € 6,90
mit Prosecco

Hugo Spritz € 6,90
mit Holundersirup, frische Minze,
Limette und Soda

Lillet Berry € 6,90
Lillet Blanc mit Schweppes Wild
Berry und Beeren

LONGDRINKS

Campari Soda	€ 4,70
Campari Orange	€ 5,10
Bacardi Cola	€ 5,30
Bacardi Orange	€ 5,30
Jacky Cola	€ 5,60
Jacky Red Bull	€ 5,90
Wodka Orange	€ 5,30
Wodka Red Bull	€ 5,60

SPIRITUOSEN

Ramazotti 4cl	€ 5,90
Tequila 2cl	€ 3,90
Jägermeister 2cl	€ 3,90
Diplomatico 2cl	€ 5,90
Don Papa 2cl	€ 6,10
Ron Zacapa 2cl	€ 5,90
Jameson 2cl	€ 4,70
Chivas Regal 4cl	€ 5,40

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco 0,75 l	€ 28,00
Moet Brut 0,75 l	€ 99,00
Moet Rose 0,75 l	€ 125,00
Moet Rose 1,5 l	€ 328,00
Moet Impereal Ice 0,75 l	€ 125,00
Moet Impereal Ice 1,5 l	€ 289,00

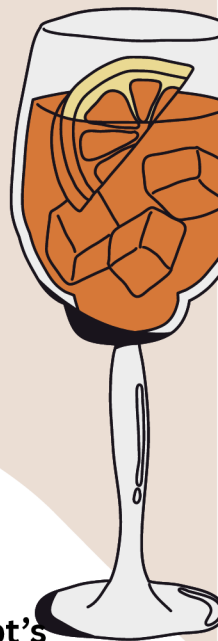
SCHNAPS

Williams Birne 2 cl	€ 3,90
Enzian Schnaps 2 cl	€ 3,90
Marillen Schnaps 2 cl	€ 3,90
Vogelbeer Schnaps 2 cl	€ 6,80
Hauschnaps 2 cl	€ 3,60
Zirben Schnaps 2 cl	€ 3,90
Nuss Schnaps 2 cl	€ 3,90



Bichl-Alm

Après-Ski & More



Nach einem feinen Essen im Fliegerbichl gibt's nichts Besseres, als den Abend mit einem Glaserl in der Bichl Alm ausklingen zu lassen.

Drinks, gute Laune & Hütt'nfeeling garantiert!

Kemmits vorbei – mir gfrein uns auf ent!



Wir freuen uns über
deine Bewertung



Museumsstraße 315
5733 Bramberg am Wildkogel
+43 676 54 67 362



 [fliegerbichl.com](https://www.fliegerbichl.com)

Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- A – Glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere
- C – Ei
- D – Fisch
- E – Erdnuss
- F – Soja
- G – Milch oder Laktose
- H – Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesam
- O – Sulfite
- P – Lupinen
- R – Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfische)