

## Hausgemachte Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch (Vegan)	5,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50
Hausgemachte Gulaschsuppe	6,00

## Brotzeiten

Handkäs vom Bauern mit „Musik“ 1 Taler - mit Zunftbrot	4,50
Tatar vom Handkäs mit Schmand, Zunftbrot und Butter	7,00
Ofenfrischer Fleischkäs mit Spiegelei und Bratkartoffeln	9,00

## Salate

Wahlweise mit hausgemachter Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Beilagensalat - gemischt nach Saison	4,50
Marktfrische Blattsalate mit bunten Zutaten nach Saison	
- mit gebackenem Hirtenkäse	11,50
- mit gegrillter Hähnchenbrust	13,50
- Marktfrischer Blattsalat mit Ziegenfrischkäse im Walnussmantel	13,50

## Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Rösti-Taler mit Champignon-Rahmsoße und Salat	10,50
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	10,50
Knödel Trio (Rote Beete, Spinat & Käse) mit Rahmwirsing	9,50
Spinat-Strudel mit Salat-Bouquet (Vegan)	9,50

## Aus dem Wasser - Fischgerichte

Wechselnde Fischgerichte nach aktueller schwarzer Tafel

Backfisch mit Bayrischem Kartoffelsalat und Remoulade	11,00
---	-------

## Aus Wald & Wiese - Wildgerichte

Wechselnde Wildgerichte Reh, Widschwein, Hirsch nach aktueller schwarzer Tafel

Hirschgulasch mit Semmelknödeln , Rotkraut & Wildpreiselbeeren	17,90
--	-------

**Allergene** : Unser Service berät Sie gerne mit der Liste mit jeweiligen Allergenen

## Vom Hof und Bauern - Fleischgerichte

„Mannis Spanferkelrollbraten“ auf Weißbiersoße, mit Kartoffelknödeln & Bayrisch Kraut	15,00
Schweinebraten auf Dunkelbiersoße mit Semmelknödeln und Speckbohnen	15,00
Geschmorte Rinderbäckchen in Portwein Jus auf Kartoffel-Sellerie-Stampf & Rahmwirsing	17,50
Ochsenbrust in Meerrettichsoße mit Bratkartoffeln und Salat	17,50
Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffer-Cognac-Soße auf Kartoffel-Sellerie-Stampf, Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter	25,00
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelknödeln und Rotkraut	17,50
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat	12,50
<b>Variationen Schweineschnitzel</b>	
- "Wiener Art" mit Pommes und Salat	14,50
- "Jäger Art" mit Champignon-Rahmsoße, Pommes & Salat	15,50
- "Milanese" mit Spaghetti, Bolognese und Käse überbacken&Salat	16,50
- mit Kochkäse, Pommes & Salat	16,50
- "Sachsenhäuser Art" mit Handkäs überbacken, Bratkartoffeln & Salat	16,50
Schweineschnitzel „Manfred“ - überbacken mit Käse, Tomaten, Zwiebeln , Kochschinken und Oregano, dazu Bratkartoffeln	17,00
Cordon Bleu „Allgäu“ aus dem Schwein mit Bergkäse und Kochschinken mit Pommes & Salat	17,00
Hähnchen Cordon Bleu „Allgäu“ mit Bergkäse und Kochschinken mit Pommes & Salat	18,00
<b>Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Krokette und Salat</b>	
- Wiener Art	15,50
- Jäger Art mit Champignon-Rahmsoße	16,50
Backendl "Steirischer Art" in Kuserpanade mit Kartoffelsalat	15,90

**Allergene** : Unser Service berät Sie gerne mit der Liste mit jeweiligen Allergenen

## **Desserts**

<b>Weisses Espresso-Parfait auf saisonalem Fruchtspiegel</b>	<b>6,00</b>
<b>Marillenkügelchen mit Vanillesoße</b>	<b>5,00</b>
<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne</b>	<b>6,00</b>
<b>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott</b>	<b>6,00</b>

Weitere Kuchen und Tortenauswahl an der schwarzen Tafel

## **Für unsere Kleinen - Kindergerichte**

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

**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 Äpplewoi 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**

**Restaurant [www.flugplatz1.de](http://www.flugplatz1.de) / Lieferservice [www.flugplatzzwo.de](http://www.flugplatzzwo.de)**

**Allergene :** Unser Service berät Sie gerne mit der Liste mit jeweiligen Allergenen