

FLUGWERK

BRAUEREI

Herzlich Willkommen im FLUGWERK Feldkirchen!



Dank unserer Gassenschänke wäre Brigitte einst beinahe in ein Auto gelaufen, glücklicherweise ging alles gut aus. Brigitte ist wohl auf und stets versorgt mit Bier. Falls das Flugwerk geschlossen ist, wegen Regen oder Sonstigem stehen wir Euch mit unserer beliebten Gassenschänke nach wie vor zur Verfügung.

4 JAHRE FLUGWERK Feldkirchen

Liebe Gäste,

am 01. April 2020 feierte ich mit meinem **FLUGWERK Feldkirchen** das 4-jährige Bestehen. Zugegeben ein bisschen allein, aber dennoch glücklich und mit Stolz.

Stolz vor allem, weil ein Großteil meiner Mitarbeiter vom ersten Tag an dabei ist, zum anderen, weil der Laden läuft wie der Teufel, wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht.

Zum Thema Pandemie möchte etwas loswerden:

Herzlichen Dank an mein Team, welches trotz Kurzarbeit nie gemammert hat und jederzeit mitgezogen hat; an alle Feldkirchner, Gäste der Gassenschänke, hilfsbereite Handwerker und Freunde, welche mich immer wieder motiviert und unterstützt haben sowie an meinen toleranten Vermieter.

Ich freu mich mit Euch auf die kommenden Zeiten im Wirtshaus!

Euer Michi

M. Schödl

NEUES aus der Brauerei

Am 15. Dezember 2019 hat sich die Brauerszene in Feldkirchen verändert. Der Braumeister **Valentin Vierthaler** aus Oberbayern und das FLUGWERK Feldkirchen haben sich gefunden, quasi Liebe auf den ersten Blick.

Nach dem Motto: „Wer Bier filtriert, hat Bier nie geliebt“ braut Valentin Vierthaler mittlerweile voller Brauerstolz, Leidenschaft und Liebe ver-

schiedene Biersorten. Es gibt zum Glück ja nicht nur Weißbier... Ein Flaschenfüller, sowie eine Flaschenfüllmaschine waren Valentins einzige Bedingungen oder wie er sagt: „Ohne Flaschenabfüllung darfst Dich nicht Brauerei nennen!“. **Prost Feldkirchen**



FUSSBALL im Wirtshaus



Geisterspiele oder alkoholfreies Bier im Stadion, was ist schlimmer? Bei uns im Flugwerk Feldkirchen gibt es so etwas nicht.

Alles was **Sky**, **DAZN** und die

Öffentlichen hergeben zeigen wir an der Bar. Kostet auch keinen Eintritt – Ihr dürft laut fluchen oder jubeln, Pyrotechnik ist leider nicht möglich – aber Trinken!

Der Küchenchef empfiehlt:

Den „**FLUGWERK-Burger**“ mit **Ochsenfetzen**, frischem Kren, Senfsauce und Krautsalat belegt ist **quasi Slowfood**. Vier Stunden gart die Ochsenbrust vom hiesigen Metzger bei Niedrigtemperatur im Ofen. Serviert von unserem Service im **hausgemachtem „Bierteigsemmerl“** wahlweise mit Pommes oder Salatgarnitur. Dazu a „**Hoibe**“ **Weißbier oder Hell**, einzigartig in Feldkirchen und der ganzen Welt!!!



FLUGWERK

SPEISEN

Montags-Schweinerei

Jeden Montag • ab 17 Uhr

Unsere große Portion ofenfrischer Schweinsbraten mit sämig-dunkler Brauhaussoße, handgedrehtem Kartoffelknödel, hausgemachtem Krautsalat und einem kleinen FLUGWERK-Bier – ob FLUGWERK-Weiße oder Saisonbier! € 9,90



Pilotenstreik

Dienstag bis Freitag • 15 – 17 Uhr

- » ¼ FLUGWERK-Ente mit wenig Flugstunden
- » handgedrehte Kartoffelknödel
- » hausgemachte Entensoße
- » süß-saures Blaukraut
- » und eine kleine FLUGWERK-Weiße

Der Preis ist niedrig, die Portion genauso groß wie außerhalb der Streik-Zeit. € 9,90



VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{j,2}	€ 4,50
Großer gemischter Salat ^{j,2}	€ 7,90
Lauwarmer Knödelsalat mit Champignons, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Feldsalat an Sauerrahmdressing ^{a,9,j,2}	€ 8,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf knackigen Blattsalaten an Brauhausdressing ^{g,2} ...	€ 12,90
Backhendlsalat mit gebackenen Hühnchenstreifen auf gemischtem Gartensalat mit Kirschtomaten an Brauhausdressing und Kürbiskernöl ^{a,c,g,i,2,1}	€ 12,90
Zartes Saft-Schubsen Steak ca. 160 gr. aus der Rinderlende mit Kräuterbutter, dazu Rucola - Radicchio Salat, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan an Brauhausdressing ^{j,9,2}	€ 16,90

BROTZEIT UND GAUMENTRATZER

Codewort „AUTOWASCHEN“	
Frische Weißwurst vom Metzger Rieck Sonn- und Feiertags ab 10 Uhr	
Die Wurst	€ 2,40
Die Breze	€ 1,50
Portion Griebenschmalz mit Brauhausbrot und Breze ¹	€ 7,50
hausgemachter FLUGWERK-(O)Batz(da) mit Zwiebelringen und Brauhausbrot ^{1,9}	€ 7,90
Kalter Schweinsbraten mit Senf und Kren ²	€ 8,90
Currywurst „Sonnenstr. 2“ pikanter Kaskrainer nach FLUGWERK-Rezeptur vom Metzger Rieck für uns gewurstet mit hausgener Soße und Pommes ^{1,j,2}	€ 9,90
Münchener Wurstsalat mit Brauhausbrot ^{1,2}	€ 7,90
Schweizer Wurstsalat mit Brauhausbrot ^{g,i,2}	€ 8,90
Brotzeitbrettl mit Schinkenspeck, Landjäger, Leberstreichwurst, FLUGWERK-(O)Batz(da), Butter und Gurkerl ^{1,j,9,a}	€ 12,50
Kaspressknödel mit Bergkäse, brauner Butter und gemischtem Salat	€ 10,80

VEGETARISCH UND VEGAN

Hausgemachte Weißbier-Kasspatzen mit Röstzwiebeln und Salat ^{a,9}	€ 10,90
Thaicurry mit Duftreis	€ 12,90
Thaicurry mit Huhn und Duftreis (dann nicht mehr vegan!)	€ 16,90

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

Tomatencremesupperl mit Sahnehaube und Croutons ^{a,9,i}	€ 5,50
Abgeschmolzenes Brezensupperl mit Weißwurst ^{a,j}	€ 4,70

HAUPTSPEISEN

Tellerfleisch mit frischem Meerrettich und Kartoffeln	€ 11,90
Fleischpflanzerl mit Brauhaussoße und Kartoffel-Gurkensalat	€ 9,80
Ofenfrischer Schweinsbraten aus der Schulter, an dunkler Werkbiersoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat ^{a,9,i}	€ 12,50
FLUGWERK-Burger saftige Ochsenfetzen, rote Zwiebeln, Kren und Senfsoße im Weißbier-Bun (Semmel), dazu Pommes oder Salat ^{a,j,2}	€ 13,90
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln oder Pommes und hausgemachtem Gurkensalat ^{a,c,g,i,2}	€ 14,90
Almschnitzel mit Speck und Bergkäse gefüllt dazu abgeschmolzene Knödel und dunkle Werkbiersoße ^{a,9}	€ 15,50
Schmankerlteller „Barbara“ mit Ente, Schweinsbraten und Rind, in dunkler Werkbiersoße, dazu Knödel und Blaukraut ^{a,9,i}	€ 19,90
1/4 FLUGWERK-Ente mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ¹	€ 15,90
1/2 FLUGWERK-Ente mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ¹	€ 24,50
Von Hand gefangene Bach-Forelle ca. 200 gr., fast grätenfrei, zart gegrillt, mit buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{a,d,j}	€ 13,90

Entrecôte vom bayrischem Jungrind

ca. 250 gr. vom Grill mit Kräuterbutter ^{a,c,j,9,i} € 19,90

Derf's a bisserrl mehr sei?

- + ofenkartoffel und Kräuterschmand € 4,50
- + Pommes Frites € 3,50
- + buntem Salat € 3,90



DESSERT

Bieramisu von der FLUGWERK-Weißen ^{c,9,a}	€ 6,50
Drei Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis ^{1,a,c,9,9}	€ 7,50
Schokokuchen mit weichem Herzen und Sahne ^{a,c,9,9,h}	€ 6,50
Heiße Cockpit Affaire mit rauschigen Himbeeren	€ 6,50

KINDER- / SENIORENKARTE

Knödel mit Soße	€ 4,50
Spätzle mit Soße	€ 4,50
Portion Pommes	€ 4,90
Kleiner Schweinsbraten mit Kartoffelknödel	€ 7,90
Kinderschnitzel mit Pommes	€ 7,90
Kleine Portion Kasspatzen	€ 8,90

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 7,50 Euro

Dazu eine Tagessuppe oder ein kleiner gemischter Salat oder ein Tagesdessert für je 2,50 Euro

Salat oder ein Tagesdessert für je 2,50 Euro

Serientäter gesucht?

9 Mal Essen und das 10. Mal ist umsonst!

Lasst's Euch gleich heute den ersten Stempel verpassen.

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

Unser hausgebrautes 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!

Valentin's 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 verliebter Braumeister Valentin auch ein schickes Holzfass ab.

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



HAUSGEBRAUTES BIER

FLUGWERK-Weiße • 5,6 vol. %

0,3 l Schnitt	€ 3,20
0,5 l Halbe	€ 4,20
1,0 l Maß	€ 8,10

Ruß'n oder Cola-Weiße

0,5 l Halbe	€ 4,20
1,0 l Maß	€ 8,10

FLUGWERK-Hell vom Fass • 5,2 vol. % **oder Radler**

naturrüb, wer Bier filtriert hat Bier nie geliebt!

0,3 l Schnitt	€ 3,10
0,5 l Halbe	€ 4,10
1,0 l Maß	€ 8,00

Dunkles Braunbier „Valentin!?“ • 5 vol. %

0,3 l Schnitt	€ 3,10
0,5 l Halbe	€ 4,10
1,0 l Maß	€ 8,00

Export-Pils • 5,2 %

ungefiltert aus dem Lagertank

0,3 l	€ 3,90
-------	--------

BIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Schönramer Hell vom Fass • 5,6 vol. % **oder Radler**

0,3 l Schnitt	€ 3,10
0,5 l Halbe	€ 4,10
1,0 l Maß	€ 8,00

Schönramer Pils • 5 vol. % • 0,3 l € 3,90

Heinz von Stein • alkoholfreies Hell • 0,5 l	€ 4,10
1,0 l Maß	€ 8,00

SPEZIALBIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Bayrisch Pale Ale • 5 vol. %

Fruchtige Note durch Mandarin Bavaria Hopfen • 0,33 l € 4,50

Imperial Stout • 9,5 vol. %

Hocharomatisch, ungekühlt genießen • 0,33 l € 4,90

ERDINGER BIER SPEZIALITÄTEN

Erdinger Weißbier • alkoholfrei • 0,5 l € 4,20

Erdinger Weißbier • leicht • 0,5 l € 4,20

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 € 5,90

Adelholzner Mineralwasser still 0,75 l • Flasche € 5,90

Afri Cola ^{33,1} • 0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,90

Afri Cola ohne Zucker ³³ • 0,3 l € 2,90

Bluna Orange oder Zitrone ¹ • 0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,90

Bluna Spezi ^{33,1} • 0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,90

Red Bull ^{33,1} • 0,3 l € 4,50

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte Holunder, Apfel, Johannis, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Orange ^{9,2,1}

0,3 l € 2,90
0,5 l € 4,90

Saftschorle

0,3 l € 2,90
0,5 l € 3,90



HEISSGETRÄNKE

Haferl Tee (Kamille, Schwarz, Hopfen, Minze, Früchte) € 2,90

Espresso ³³ € 2,20

Espresso doppelt ³³ € 3,90

Tasse Kaffee ³³ € 3,10

Haferl Kaffee ³³ € 3,60

Cappuccino ^{33,9} € 3,10

Milchkaffee ^{33,9} € 3,30

Latte Macchiato ^{33,9} € 3,90



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 Bayrischen mächtig – die **Führungen gibt es auch auf Englisch!**

» Führung mit Griebeschmalz u. **FLUGWERK-(O)Batz(da)-Empfang** für 15,90 € pro Person

» Führung **„Bachelor/Bachelorette“ Brotzeitbrett, Schnaps, 3erlei Verkostung und Schnaps** für 30,- € 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

WEISSWEIN

Hauswein „Grüner Veltliner“ ^L • 0,2 l	€ 3,50
0,5 l	€ 7,00
Pinot Blanc ^L • Lorenz Wendelin Weinbau in AT Reife Früchte, weißer Pfirsich und Gästezimmer • 0,125 l ...	€ 3,90
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
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
Savignon Blanc „eins zu eins“ ^L frisch am Gaumen, dichte Struktur und langer Abgang 0,125 l	€ 3,90
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 0,125 l	€ 6,00
0,25 l	€ 10,00
0,75 l	€ 31,00

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Tante Mizzi“ ^L • 0,25 l	€ 3,50
0,5 l	€ 7,00
Aulone Primitivo di Puglia ^L Italien intensives Aroma, sanft und ausbalanciert, „prutaler“ Primitivo 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
0,75 l	€ 21,00
Porta Leoni Cabernet I.G.T. Venetien ^L am Gaumen kräftig, dominant, gute Tanninstruktur 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
1,0 l	€ 25,00
Merlot I.G.T. Venetien ^L sehr wenig, 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

Mionetto Prosecco DOC Treviso Extra Dry (Spumante) auf Eis im Steinkrükerl serviert	€ 4,90
0,75 l	€ 22,50
Champagne „Lionel Derens“ • 0,75 l	€ 40,00
„Inge“ mit Prosecco, Ingwer u. Limette • 0,25 l	€ 5,90
„Hugo“ mit Holunder • 0,25 l	€ 5,90
„Heidi“ mit Prosecco und Heidelbeer • 0,25 l	€ 5,90

Jetzt NEU!

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 • € 3,30



SPIRITUOSEN

Willi • 2 cl	€ 3,30
Kirschwasser • 2 cl	€ 3,30
Limonchello • 2 cl	€ 3,30
Haselnuss • 2 cl	€ 3,30
Grappa Riserva • 2 cl	€ 3,30
Averna • 2 cl	€ 3,30
Ramazotti • 2 cl	€ 3,30
Jägermeister • 2 cl	€ 3,30
Fernet Menta/Branca • 2 cl	€ 3,30
Marille • 2 cl	€ 3,30
Obstler Lantenhammer • 2 cl	€ 3,30
Schlehen Lantenhammer • 2 cl	€ 5,80
Vogelbeere Lantenhammer • 2 cl	€ 5,80
Willi Lantenhammer • 2 cl	€ 5,80
Marille Lantenhammer • 2 cl	€ 5,80
Tonkabohne „ascaim“ edle Destilate • 2 cl	€ 5,80
Bierbrand „ascaim“ edle Destilate • 2 cl	€ 5,80

BRÄNDE

Asbach Uralt • 2 cl	€ 3,90
Hennessy • 2 cl	€ 3,50
Osborne Veterano • 2 cl	€ 4,50

WHISKEY UND SCOTCH

Jim Beam • 2 cl	€ 3,80
Jack Daniels • 2 cl	€ 3,80
Johnny Walker • 2 cl	€ 3,80
Tullamore Dew • 2 cl	€ 3,80
Four Roses • 2 cl	€ 3,80
Glenlivet 12 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Chivas Regal 12 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Laphroaig 10 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Lagavulin 16 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Highland Park 12 Jahre • 2 cl	€ 5,80

COCKTAILS

Sex im FLUGWERK Wodka, Pfirsich, Grenadine, Ananas ¹	€ 7,90
Fidsche´s Sunrise Tequila, Grenadine, Orange, Zitrone ¹	€ 7,90
Pina Colada Rum, Cocossahne, Ananas ¹	€ 7,90
Lions Touch Down Wodka, Apricot, Grenadine, Zitrone, Maracuja ¹	€ 7,90
MUC Mule Gin, Ginger Beer, Zitrone, Gurke ¹	€ 7,90
Mojito Minze, Havana Club, Limette	€ 7,90
Feldkirchner Zombie Rum, Kirsche, Ananas, Orange ¹	€ 7,90
LangstreckenRakeTee Wodka, Gin, Tequila, Cola, Zitrone, Orange ¹⁺²	€ 7,90
Wuide Weiberreinda!! Caipi	€ 7,90
Cuba Libre Havana Club, Cola, Limette ¹⁺²	€ 7,90

LONGDRINKS

Wodka Bull ^{1,2,12}	€ 8,50
Wodka Lemon ^{1,2,12}	€ 7,50
Jim Beam Cola ^{1,2}	€ 7,50
Jack Cola ^{1,2}	€ 7,50
Campari Soda oder Orange ¹	€ 6,50
„The Duke“ Gin vom Nachbarn und Tonic	€ 8,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

König von Siam Cocos, Banane, Zitrone, Orange ¹	€ 6,90
Baby Colada Cocoscream, Ananas	€ 6,90
Virgin Caipi Limette, Zucker, Limo	€ 6,90
Junger Hugo Hollunder, Minze, Soda	€ 6,90

TÄGLICH HAPPY HOUR AB 22:00 UHR

ONLINE-GASSENSCHÄNKE

Zum Mitnehmen oder Online-Shoppen:
Alle unsere FLUGWERK-Biere ob in Flaschen oder im Fassl gibts im Online-Shop oder zum Mitnehmen:
5-l-Partyfass mit Zapfhahn • € 36,00
0,5 l • € 5,00 (inkl. € 1,50 Pfand)
1 l • € 10,00 (inkl. € 3 Pfand)
FLUGWERK-Gutscheine • € 25,00 oder € 50,00
unter: shop.flugwerk-feldkirchen.de





OBER-STÜBERL
» bis 70 Personen
(110 Stehplätze)
» für dein Festl, Weih-
nachtsfeiern,
usw.



DACH-TERRASSE
» 75 Sitzplätze,
100 Stehplätze
» nutzbar bis 23 Uhr
» über 80 m²



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