

FLUGWERK

BRAUEREI

Herzlich Willkommen im FLUGWERK Feldkirchen!



FlugwerkFeldkirchen BierBankKarte

Ab sofort liebe Gäste, die „FlugwerkFeldkirchenBierBankKarte“, sexy und praktisch!

Einfach beliebig aufladen und als Gutscheine verschenken.

Oder sich selbst ein Limit setzen, jeder kennt sein Limit, bzw. beim Wirt kennt die Gattin sein Limit, auch praktisch...

Auch unsere Serientäter zum Mittagstisch können mit der Karte sparen, 9 x Mittagsschmanker genießen bedeutet 1 x Mittagstisch auf's Flugwerk Feldkirchen, alles auf der wunderschönen „FlugwerkFeldkirchenBierBankKarte“, sexy und praktisch!



Erhältlich beim Servicepersonal gegen Bares, weil Karte mit Karte bezahlen ist doch gaga.



Liebe Feldkirchner, liebe Gäste,

herzlich Willkommen in der Brauerei-Gaststätte Flugwerk Feldkirchen. Genießt Euren Aufenthalt im Biergarten bei bestem Wetter oder im Innenbereich mit Blick aufs wunderschöne Sudhaus! Hier braut unser Braumeister Phillip Sprung neben der heiligen Dreifaltigkeit, „Flugwerk Hell“ – „Flugwerk-Weisse“ – „Feldkirchens Dunkle Seite“, auch Saisonbiere. Zum Beispiel mal ein leichtes Frühlingssbier oder stärkeres Festbier für unser Biergartenfestl.

Ab sofort gibt es auf unserer Karte ein kleine Bierprobe, auf Seite 3, zum Spontantest!

Auch neu sind die Wickeltische im Keller, bei den Damen sowie bei den Herren. Nicht neu aber dafür gut etabliert hat sich Im Obergeschoss die „Bierzzeria“ mit lauschiger Dachterrasse. „rooftop-Bierzzeria“ Feldkirchen zfx!

Quasi eine weitere Gaststätte in der Gaststätte. In der „Bierzzeria“ gibt's zu unserem hausgebrauten Bier die **nachweislich beste Pizza im Umkreis**, sowie Pasta und Fisch. Bei 60 Plätzen innen und 60 Plätzen außen, ist die „Bierzzeria“ nach wie vor ideal für exklusive Feierlichkeiten aller Art. Die Öffnungszeiten der „Bierzzeria“ sind von Dienstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr.

Für mich als Wirt ein Traum alles unter einem Dach, hausgebrautes Bier überall, im Erdgeschoss Mamas Küche und oben Pizza und Pasta, irre, für Euch hoffentlich auch liebe Gäste.

**Euer immer dicker werdender Wirt,
Michael Sechehaye**

Wanja's Empfehlung:

Vorher hatten wir ein Wiener als Küchenchef, jetzt haben wir einen Berliner! Scheinbar hat jeder Berliner schonmal auf der Straße gelebt und liebt daher Street Food. Also ab sofort besonders zu empfehlen:

Den „Ick liebe Dir Pulled Pork Burger“ zum hier essen oder Mitnehmen, oder im **Happy Meal Menü** mit Pommes und 30 l Fass zuzüglich Pfand für **€ 144,90**.

Hausgemachtes Pulled Pork vom Kaisersberger Wohlfühlschweinderl unglaublich würzig, mit haus eigener BBQ-Soße und Coleslaw im lieb angeröstetem Biersemmerl, beeindruckend saftig im Geschmack und von Hand zubereitet, dazu ein kühles Hausgebrautes.



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!

€ 12,00



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 9,90 Euro

Dazu eine Tagessuppe oder ein kleiner gemischter Salat oder ein Tagesdessert für je 3,50 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}	€ 8,90
Hausgemachter Gurkensalat im Dillrahmdressing ^{5,j,2,10}	€ 4,90
Lauwarmer Knödelsalat mit Champignons, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Feldsalat an Sauerrahmdressing ^{a,9,j,2}	€ 12,50
Gegrillter Ziegenkäse mit Croutons und Sonnenblumenkerne, Thymianhonig auf knackigen Blattsalaten an Brauhausdressing ^{9,2}	€ 14,90
Backhendlsalat mit gebackenen Hühnchenstreifen auf gemischtem Gartensalat mit Kirschtomaten an Brauhausdressing und Kürbiskernöl ^{a,c,g,i,2,1}	€ 15,90
Feldkirchner Laufwunder-Salat mit gegrillten Rindersteaklets auf Rucola-Radicchio mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan an Brauhausdressing ^{j,2}	€ 16,90

BROTZEIT UND GAUMENTRATZER

Hausgemachter FLUGWERK-(O)Batz(da) mit Zwiebelringen und Brauhausbrot ^{1,9}	€ 9,90
Wurstsalat von der Regensburger, mit roten Zwiebeln, Radieschen, Käsebrocken und Brauhausbrot ^{2,a,g,j}	€ 10,50
Currywurst „Sonnenstr. 2“ pikanter Kaskrainer nach FLUGWERK-Rezeptur vom Metzger Rieck für uns gewurstet mit hauseigener Soße und Pommes ^{1,j,2}	€ 12,50
Brotzeitbrettli mit Schinkenspeck, Landjäger, Leberstreichwurst, Griebenschmalz, Butter, Kasbrocken und Gurkerl ^{1,j,g,h}	€ 14,90

VEGETARISCH UND VEGAN

Hausgemachte Weißbier-Kasspatzen mit Röstzwiebeln ^{a,g}	€ 13,90
Thaicurry mit Duftreis	€ 14,90
Kaspressknödel mit Bergkäse, brauner Butter und gem. Salat ^{a,9,i,j,c} ..	€ 14,90
Klassische Wirtshausfalafel mit hausgemachtem Sonnenhummus, Petersilien-Bulgursalat und Minz-Joghurt ^{2,8,a,g,k}	€ 12,90
Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in rotem Pesto mit frischem Parmesan ^{a,g,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 Leberspätzle und Kaspressknödel ^{c,a}	€ 7,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette ^{1,1,a}	€ 8,50

HAUPTSPEISEN

Ofenfrischer Schweinsbraten vom Kaisersberger Wohlfühlschweinderl! aus der Schulter, an dunkler Werkbiersoße mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Krautsalat ^{a,9,i}	€ 14,90
Pulled Pork Burger mit hausgemachtem PulledPork, Coleslaw und BBQ-Soße, belegt, dazu Pommes oder Salat ^{a,i,j,2}	€ 15,90
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln oder Pommes ^{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}	€ 16,90
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}	€ 25,90
1/4 Lugeder Ente aus Altötting mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ¹	€ 16,90
1/2 Lugeder Ente aus Altötting mit Kartoffelknödel, Entensoße, Blaukraut ¹	€ 29,50
Von Hand gefangene Bach-Forelle ca. 200 gr., fast grätenfrei, zart gegrillt, mit buntem Salat und Petersilienkartoffeln ^{a,d,j}	€ 16,90

Hausgemachter Schokokuchen ...

... mit weichem Herz!

Seit Tag 1 auf der Dessertkarte im Flugwerk Feldkirchen.

Hier unser Rezept zum Nachbacken: Für circa 20 Küchlein braucht Ihr folgende Zutaten, damit Ihr auf dem Nächsten Festl zum Helden werdet: 20 kleine backfeste Förmchen (circa 7 cm hoch und 4-5 cm breit) / 450 gr Backkuvertüre / 300 gr Puderzucker / 9 Eier / 540 gr gemahlene Mandeln / 300 gr Butter



Die Kuvertüre schmelzen wir vorsichtig auf dem Wasserbad, währenddessen trennen wir die Eier.

Das Eiweiß schlagen wir mit einer Prise Salz und 150 gr Puderzucker schaumig und stellen es anschließend in den Kühlschrank. Ebenfalls rühren wir die weiche Butter mit dem restlichen Puderzucker schaumig. Nun das Eigelb, die gemahlene Mandeln und die Geschmolzene Schokolade in die Buttermasse rühren. Dann das geschlagene Eiweiß unterheben.

Jetzt die Backförmchen einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse idealerweise mit einem Spritzbeutel in die Förmchen geben und 1,2 oder 3 Stückchen Zartbitterschoki in die Mitte der Masse drücken. Dann bei 180 Grad circa 14 Minuten backen.

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

Bieramisü von der FLUGWERK-Weißen ^{c,9,a} ..	€ 7,50
Drei Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis ^{1,a,c,e,g}	€ 8,50
Schokokuchen mit weichem Herzen, Sahne und Walnußeis ^{1,2,9,a,c,e,g,h}	€ 8,50
Heiße Cockpit Affaire mit rauschigen Himbeeren ^{1,2,4,9,c,g}	€ 8,50

RIPPERL GEHEN IMMER, IM WIRTSCHAUS ODER DAHOAM.

Voller Stolz empfehlen wir deshalb Baby Back Ribs in hausgemachter BBQ-Soße.

Zart und langsam gegart bei kleiner Temperatur und kurz vorm Servieren mit viel Hitze karamellisiert. Die Ripperl holen wir vom Holzner in Plienung.

Da steckt in jeder Hinsicht viel Liebe und Arbeit in jeder Portion, daher stehen die Ripperl nicht immer auf der Karte, aber so oft wie möglich liebe Gäste! Falls akuter „Ripperlentzug“ besteht, ziehts Euch welche im Späti. (geöffnet 24/7). Vorgegart, gewürzt, mariniert und hygienisch vakuumiert erhältlich zum Selbergrillen. Auspacken und jede Seite 3-4 Minuten angrillen und mit Wanja's BBQ Soße(Späti) lackieren.

Die Baby Back Ribs umschließen die Rippen von der Wirbelsäule bis ca. zur Mitte des Bauchs. Den Namen Baby Back erhalten sie deshalb, da sie verglichen mit den klassischen Spareribs deutlich kürzer sind.



FLUGWERK

BIER

Bierprobe Spontan

Teste unsere vier Biersorten!
Die heilige Dreifaltigkeit der Brauerei:
Flugwerkweisse, Feldkirchen's Dunkle Seite,
Helles Export plus unser aktuelles Saisonbier,
dann weißt was Dir schmeckt.
4 schaumige Schnitterl circa 0,25 l
auf einem Brettl serviert € 12,00
Alle hausgebrauten Biere sind im Späti
zum Mitnehmen verfügbar:
Die 0,5 l Flasche € 3,92 (plus € 0,08 Pfand)
Falls ein Bier richtig mundet, füllt unser
Braumeister gerne ein 30 l Fass ab.
30 l Partyfass inkl. Zapfzeug
€ 99,00 (plus € 30,00 Pfand)



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 • 0,33 l	€ 3,80
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, Grüner Tee, Minze, Früchte)	€ 3,30
Espresso ³³	€ 2,50
Espresso doppelt ³³	€ 4,20
Tasse Kaffee ³³	€ 3,50
Haferl Kaffee ³³	€ 4,20
Cappuccino ^{33,9}	€ 3,90
Milchkaffee ^{33,9}	€ 4,50
Latte Macchiato ^{33,9}	€ 4,90

**AUCH
LAKTOSEFREI**



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 19,90 € 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

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	€ 4,20
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
Rose vom Zweigelt ^L Johann Topf Niederösterreich	
0,125 l	€ 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	
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	
0,125 l	€ 4,20
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
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

„Spritz“ mit Campari • 0,25 l	€ 6,90
„Limoncello für Alle“ Spritz • 0,25 l	€ 6,90
Strawberry Lillet Spritz • 0,25 l	€ 6,90
„Bierle(T)“ Weißbier Spritz • 0,25 l	€ 6,90
„Inge“ mit Prosecco, Ingwer u. Limette • 0,25 l	€ 6,90
„Hugo“ mit Holunder • 0,25 l	€ 6,90
CROWNS Prosecco DOC Treviso (Spumante) im Kelch	€ 4,90
0,75 l	€ 30,00
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 „gekräutert“. 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

GERÜCHTEKÜCHE

Watschenbaum Wodka soll gegen Unterzucker und Ermüdung helfen CROWNS Energy und feinsten Wodka ^{1,2,12}	€ 8,50
MUC Mule soll den Jetlag verlängern Duke Gin, Ginger Beer, Zitrone, Gurke ¹	€ 8,50
„The Duke“ Gin soll gegen Malaria helfen vom Nachbarn und Tonic	€ 8,50
Sex im FLUGWERK beeinträchtigt angeblich den Schallschutz im Gastraum Wodka, Pfirsich, Grenadine, Ananas ¹	€ 8,50
Jack Daniela soll gegen Rechtschreibschwäche helfen mit Cola ^{1,12}	€ 8,50
Mojito wurde von britischen Piraten erfunden Minze, Havanna Club, Limette	€ 8,50
Caipirinha schießt Dich in die 90er Zuckerrohr, Limette, Zucker	€ 8,50
Cuba Libre schießt Dich nach Ramersdorf Havanna Club, Cola, Limette ^{1,12}	€ 8,50
Love and Peace Mische Nr. 1 skandalfrei Birneneistee mit feinstem Wodka	€ 8,50
Love and Peace Mische Nr. 2 hält ebenfalls sein Privatleben bedeckt MinzEisTee mit Duke Gin	€ 8,50



„Bierzzeria“
im Oberstüberl



Toiletten
im Keller



FLUGWERK TRUE FACTS

Eröffnet am 01.04.2016

- Bis zu 150 Sitzplätze innen
- Bis zu 280 Sitzplätze draußen
- Toilette im Keller
- Wickeltische ebenfalls

Firmenfestl/Weihnachtsfeier

- Gesetztes Essen bis 150 Personen
- Streetfood/Flying/Buffett mit Mischbestuhlung bis zu 250 Personen

Sommerfeste:

- BBQ/Streetfood alles möglich 50 bis 500 Personen
- Regenalternative bis 250 Personen

Brauerei:

- Brauerei ist aktiv
- 4 – 6 Brauvorgänge im Monat
- Sud Größe 1.000 Liter
- Brauereiführung, maximal 18 Personen, 45 Min. pro Führung

Bierzzeria im Obergeschoss

- 60 Plätze innen
- 60 Plätze Dachterasse
- Dienstag bis Sonntag ab 17:00

Hochzeiten:

70 – 150 Personen können wunderbar im Flugwerk und im Außenbereich feiern, Platz für eine freie Trauung ist vorhanden.

Mindestumsatz Exklusive Nutzung:
Für das Flugwerk inkl. Biergarten gilt ein Mindestumsatz von € 11.000,- auf die Gesamtsumme (Location, Catering, Mobiliar, Service, Technik, Deko)



Anfragen:

Das mittlerweile unglaubliche erfahrene Team vom Flugwerk Feldkirchen sorgt für den reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Gerne erstellen wir Ihnen ein Komplettangebot für Ihre Veranstaltung.
bier@flugwerk-feldkirchen.de

MERCHANDISE, BIER UND SCHMANKERL

Solange der Vorrat reicht erhältlich draußen am Späti Feldkirchen
oder beim Servicepersonal



FLUGWERK-Feldkirchen Rapper-Cappi
grün mit schwarz eingesticktem Logo € 24,50

FLUGWERK-Feldkirchen Rapper-Cappi
schwarz mit weiß eingesticktem Logo € 24,50

FLUGWERK-Feldkirchen Hoodie schwarz,
mit weiß eingesticktem Logo auf der Brust
und am rechten Ärmel, Größen M, L, XL und XXL € 59,00

**Steinkrug „FLUGWERK-Feldkirchen“
oder „Bierzzeria“** 0,5 l € 12,50

Wanja´s BBQ-Soße im Glas 0,4 l € 5,90

FLUGWERK Feldkirchen´s Dunkelbiersoße
im Glas 0,4 l € 5,90

Gulaschsuppe
aus der Flugwerk Küche im Glas 0,4 l € 6,90

**FLUGWERK-Feldkirchen´s
Hausdressing** im 0,25 l Flascherl € 4,90



Ausgewählte Spezialitäten für zu Hause oder unterwegs!

Unser Mitarbeiter des Jahres, der „Späti“ an der Einfahrt, immer cool, isst nicht, trinkt und raucht nicht. Er ist einfach nur da für uns, und 24/7. Gekühlte FLUGWERK Schmankerl sind hier verfügbar auch außerhalb unserer Öffnungszeiten in gewohnter Qualität.

Ob Eier, Speck oder Bier und Krug – morgens um 6.00 Uhr oder spät abends – im „Späti“ immer verfügbar!

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
FELD KIRCHEN

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