



SALATE

WIENER BACKHEND'L SALAT € 12.9

Wiener Erdäpfelsalat im Dialog mit Blattsalat, dazu panierte & kross frittierte Hühnerbruststreifen

GRILL-SALAT € 12.9

gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Gurken, Tomaten, bunten Paprika & Sauerrahm Dressing

GRIECHISCHER SALAT € 10.9

griechischer Schafkäse auf Blattsalat mit Gurken, Tomaten, grünem Paprika und Oliven

HAUSBOWLE IMPERIAL € 15.9

knackige Salatvariation, mit Schafskäse, Oliven, Thunfisch, gebackene Hühnerstreifen, gegrillte Rinder Steakstreifen & Honig-Chili-Garnele, serviert mit Mehrkorn-Kräuterbaguette

ZU IHREM SALATTeller EMPFEHLEN WIR OFENFRISCHES PIZZABROT € 1.8

SALAT SMALL € 4.5

bunter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen & Mais

SALATTeller BIG € 7.9

bunter Blattsalate, Gurkensalat, Tomaten, Erdäpfelsalat

WILDERER RINDERBRATEN € 19.8

Rinderbraten in sämiger Pilzsauce mit Rotkraut & Serviettenknödel

BIERKUTSCHERGULASCH € 17.8

Kesselgulasch vom Rind mit Serviettenknödel

HIRSCHRAGOUT € 19.9

Schlögel vom heimischem Wild in kräftiger Rotweinsauce dazu servieren wir Serviettenknödel, Preiselbeer Schaum & hausgemachtem Apfelrotkraut

CORDON COLBERT € 18.6

mit Bauernspeck, Almkäse, Zwiebel und viel Knoblauch gefülltes Schalenschnitzel vom Grill, mit Saisongemüse & gedämpfter Reis

MEDAILLON MADAGASKAR € 20.4

zarte marinierte Hühnermedaillons am Rost gegrillt, in Pfeffersauce mit Kroketten und Herbstgemüse



STARTERS

MOZZARELLA STICKS € 13.6

knusprig gebacken mit Potato Wedges & Dip-Saucen

ONION RINGS € 12.8

gebackene Zwiebelringe mit Dip-Saucen

FLIEGER'S BEEF TARTAR € 15.9

12 dag Rindfleisch mit klassischen Zutaten abgerührt mit ausreichend Toastbrot und Butter serviert

SOUPS

RINDSUPPE € 4.2

mit Leberknödel oder Frittaten

KNOBLAUCHCREMESUPPE € 4.6

Vollmundige, Cremesuppe in einer Komposition aus Jungzwiebel und frischem Knoblauch abgerundet mit Kräutern

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 13.9

echter DOP Mozzarella auf Tomaten Carpaccio, frischer Basilikum mit Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, dazu Pizzabrot



VEGETARISCH

ZUCCHINI-SCHNITZEL € 12.9

Zucchini vom Marchfelder Biobauern, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Petersilerdäpfeln & Sauce Tartar



CHAMPIGNON GEBACKEN € 12.9

frische Champignon gebacken serviert mit Salatvariation & Sauce Tartar



SPINATSTRUDEL € 13.8

Schafkäse, Blattspinat in zarter Strudelhülle dazu Kräuterrahm Salatvariation & Petersilerdäpfeln



SCHNITZEL

FLIEGER & REBEILH

Restaurant

HAUSMANNSKOST

WIENER SCHNITZEL € 14.9

unser liebstes Essen gebackenes Karreefilet vom Schwein paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl mit Petersilkartoffeln

HÜHNERFILET GEBACKEN € 14.9

zarte Hühnerbrust gebacken paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl serviert mit Erdäpfelsalat

SURSCHNITZEL € 15.9

Karreefilet vom Waldviertler Schwein, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu unser Erdäpfelsalat



SONN. UND FEIERTAG ERST AB 15UHR

EIERNÖCKERL € 12,6

hausgemachte Nockerl mit Zwiebel und Ei, für den großen Hunger im Pasta Teller serviert mit marinierten Blattsalat

SCHINKENFLECKERL € 12,6

mit zarten Schinken & Zwiebel, mit würzigen Käse überbacken dazu reichen wir marinierten Blattsalat

GERÖSTETE KNÖDEL € 12.9

Semmelknödel mit Zwiebeln, & Speck in der Pfanne geröstet ein Ei darüber mit marinierten Blattsalat

TIP auf Wunsch auch ohne Speck möglich

COUNTRY FILET € 18.9

mit Sweet - Chili Marinade gebeizte Hühnerbrust, im Speckmantel gebraten mit Potato Wedges, Dip-Saucen und einer bunt gemischten Salatschüssel



GEFÜLLT & CO

CORDON BLEU € 16.9

Karreefilet vom Schwein, gefüllt mit Zwettler Schinken & würzigen Käse, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

CORDON BLEU STYRIA € 18.9

Karreefilet vom Schwein gefüllt mit Bauernspeck, Almkäse, Zwiebel & viel Knoblauch, paniert in Bioei & Semmelbrösel, gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

CHICKEN & CO

CHICKEN FINGERS € 15.8

Filet Fingers, zarte Hühner-Innenfilet in feiner Knusperpanade, mit Criss Cuts und Dip-Saucen

CHICKEN NUGGET € 13.8

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Dip-Saucen



PLATTEN FÜR 2

FLIEGER & REIBER
Restaurant

SPARE RIBS

FAMILIENPLATTE

€ 38.9

kleine Surschnitzel,
Hühnerschnitzel, Cordon Styria
dazu servieren wir gedämpften Reis,
Pommes frites, Erdäpfelsalat &
gemischter Salat



ORIGINAL FLIEGER

€ 19.9

SPARE RIBS

in würziger Marinade gebeizt,
reichlich garniert,
serviert mit Folienerdäpfel,
Kräuterrahm & Salatgarnitur



DIE NEUEN PLATTEN FÜR ZWEI

FLIEGER'S BARBECUE

€ 39.9

Spare Ribs in würziger Marinade
gebeizt, zarte Beiriedschnitte vom
heimischen Rind, Schweinerückensteak
in Knoblauchkruste, dazu reichen wir
Folienerdäpfel, gebackene Zwiebelringe
& Grill Gemüse der Saison



SWEET - CHILI SPARE RIBS

€ 21.6

in Sweet - Chili Marinade gebeizt,
reichlich garniert
serviert mit Folienerdäpfel,
Kräuterrahm & Salatgarnitur



BURGER



AMERICAN FLIEGER

XL Burger BLT
100% Rindfleisch mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, Speck, Käse & Flieger's Burger Sauce, dazu Potato Wedges

€ 13.9

COUNTRY BURGER

€ 13.9

XL Burger BLT
Hühnerfilet im Speckmantel mit knackigem Salat, Tomaten Zwiebel, Speck, Käse & Flieger's Burger Sauce, dazu Potato Wedges

VEGI FLIEGER BURGER

€ 13.9

XL Burger BLT
Gemüselaibchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, & Kräuterrahm Dip, dazu Potato Wedges



ZWIEBELROSTBRATEN

€ 19.8

Rostbraten nach Wiener Art zubereitet mit Braterdäpfeln und Röstzwiebeln



SCHWEINESTEAK 250 GRAMM € 19.8

österreichisches Schweinesteak in Knoblauch-Pfefferkruste, auf Zwiebel - Schwammerlnest serviert mit Pommes frites und Kräuterbutter



STEAK & SALAT 300 GRAMM € 28.9

zarte Beiriedschnitte vom heimischen Rind, mit Kräuterbutter und einer bunt gemischten Salatschüssel

RINDERRÜCKENSTEAK NEW YORK STYLE € 32.9

deftig gegrilltes Rindersteak 300 Gramm mit knusprigen Erdäpfelspalten, Grillgemüse & dreierlei Dip-Saucen

SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 10.60

Die typisch österreichische Art Spaghetti oder Penne zu essen

PENNE AL FORNO

€ 12.8

mit Bolognese & Obers wird in der Pfanne eine einzigartige cremige Sauce hergestellt, und danach im Pizzaofen mit Käse überbacken

PENNE ALL ARRABIATA

€ 11.8

frische, geschälte Tomaten, gemeinsam mit Peperoncino, Knoblauch, Olivenöl & Kräutern ergibt eine angenehm scharfe Sauce

**VOLLKORN****LINGUINE AL POMODORO E BASILICO**

€ 12.8

Vollkorn Pasta in einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften italienischen Tomaten, Oliven und frischem Basilikum

LINGUINE AGLIO A OLIO E PEPERONCINI

€ 10.8

Vollkorn Pasta mit Olivenöl bunten Paprikawürfeln mit Rucola & Grana & etwas Chili & Peperoncini

**LINGUINE PARMESANO**

€ 11.8

Carbonara Art mit Vollkorn Pasta original italienische Parmesan-Oberssauce

**GNOCCHI RIPIENI AL TARTUFO**

€ 16.9

mit Trüffeln gefüllte Gnocchi, serviert mit auf Tomaten-Basilikumspiegel & Grana

**GNOCCHI SPINACCA**

€ 12.6

Gnocchi in Gorgonzolasauce verfeinert mit Blattspinat, & geschmolzenen Cherrytomaten

GNOCCHI AL POMODORO E FETA

€ 13.9

mit einer aromatischen Sauce aus sonnengereiften italienischen Tomaten,

**GNOCCHI SALSA VERDE**

€ 12.9

mit einer aromatischen Salsa Verde, dazu geröstete Kürbiskerne & fein gehobelter Grana

PIZZA

FLIEGER & REBEIJH

Restaurant

PIZZA

PIZZA - HAUSGEMACHT Unsere Pizzen werden nach original italienischem Rezept zubereitet.

MARGHERITA € 8.8

Tomaten, Käse

CARDINALE € 10.6

Tomaten, Käse, Schinken

TORINO € 11.6

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Salami & Thunfisch

PIZZA CON SALAMI € 10.8

Tomaten, Käse, Salami

MAMA MIA € 11.8

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Zwiebel & Pfefferoni

TONNO -THUNFISCH € 12.2

Tomaten, Käse, Thunfisch,
Zwiebel

QUATTRO STAGIONI € 11.6

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignon und Artischocken

RUSTICANA € 12.9

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignons, Artischocken,
Olive und Speigelei

CONTADINO € 11.6

Tomaten, Käse, Salami, Mais,
Zwiebel und grüner Paprika

PIZZA MEDITERRANA € 14.8

mit frischen Tomaten &
Mozzarella gebacken,
anschließend belegt mit Rucola,
Serranoschinken,
Balsamico-Creme
& gehobelten Grana Padano

TRITTADO DI CARNE € 10.6

Tomaten, Käse, Bolognese

CALZONE SPEZIAL € 11.6

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignons,
Artischocken und Oliven

SPINACCA € 11.6

Tomaten, Käse, Blattspinat,
Oliven und Schafkäse

QUATTRO FORMAGGIO € 11.6

Tomaten, Dolce Latte,
Mozzarella, Schafkäse &
Holländer

CONTESSA € 11.6

Tomaten, Käse, Schinken,
Salami, Mais

PROVENCIALE € 11.8

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Mais & Pfefferoni

CASSALINGA € 12.6

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Salami, Zwiebel und
Pfefferoni - sehr pikant

KLEINE PIZZEN UM € 1,00 BILLIGER

PIZZA BUFALA € 14.8

mit frischen Tomaten &
Büffelmozzarella,
mit frischen Rucola belegt

PIZZA NAPOLETANA € 12.8

mit frischen Tomaten &
Mozzarella gebacken
anschließend belegt mit
frischem Basilikum & gehobelten
Grana Padano



WEISSWEINE

FLIEGER & REBBIH

Restaurant

ROTWEINE

GRÜNER VELTLINER

sanft, frisch. & würzig

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € 3,0

Gols Neusiedlersee 1/4 l € 3,3

gespritzt 0,75 l € 20,5

Sonderfüllung 2021

SOMMERSPRITZER

mit Grünen Veltliner 1/4 l € 3,1

1/2 l € 5,0

KAISERSPRITZER

mit GV, & Hollundersirup 1/4 l € 4,3

WELSCHRIESLING 2020

Fein & Fruchtbetont 1/8 l € 3,8

Straffe Struktur, schönes 0,75 l € 22,8

Säurespiel 12,5% Vol.

CHARDONNAY

Klassisch ausgebaut 1/8 l € 3,7

Burgunder- Charakteristik 0,75 l € 22,2

13,0% Vol.

TRAMINER 2019

Zarte florale Note 1/8 l € 3,9

Neusiedlersee, 13,0% vol. 0,75 l € 23,4

Gold Award 2021

PINOT GRIGIO

Fruchtiger, strohgelber 1/8 l € 3,9

Italiener, 12,5% Vol. vol. 0,75 l € 23,4

WEISSBURGUNDER 2019

auch als Pinot Blanc 1/8 l € 4,0

bekannt, schöne Note 0,75 l € 24,0

14,5% vol., Weingut Gols

BLAUFRÄNKISCH

offen im Fass

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € 3,0

Wenzl-Kast, Gols 1/4 l € 3,3

gespritzt 0,75 l € 24,4

Ried alte Satz 2016

SOMMERSPRITZER

mit Blaufränkisch 1/4 l € 3,1

1/2 l € 5,0

ZWEIGELT 2018

Immer ein Erlebnis 1/8 l € 3,9

perfekter Ausbau 0,75 l € 23,4

13,5% vol.

Gols,

ST. LAURENT

RIED UNGERBERG 2018

Im Holzfass gereift, 1/8 l € 5,0

aus bester Lage 0,75 l € 30,0

14,0% vol.

HEIDEBODEN 2018

Ausgewogener Cuveè 1/8 l € 5,6

Zweigelt/Blaufränkisch 0,75 l € 33,6

Zarte Tannine 13,5 Vol.,

Gold Award 2021

GELBER MUSKATELLER

FRIZZANTE

Feinster gelber Muskateller 0,1 l € 5,6

mit Kohlensäure versetzt 0,75 l € 33,6

ideal als Aperitiv 11,5% vol.

Neusiedlersee

ZWEIGELT-ROSE

AUSZEIT 2020

Limette & Auszeit das 1/8 l € 4,2

perfekte Sommergetränk 0,75 l € 25,2

12,5% Vol. fruchtig

Weingut Wenzl-Kast, Gols

CALAMARI FRITTI

im Bierteig gebacken mit Sauce
Tartare und Petersilkkartoffeln

€ 16.9

FISH AND CHIPS

gebackenes Seehechtfilet,
mit Chili - Limetten - Mayo
serviert mit Mediterranen
Gemüsechips

€ 17.9

STIBITZER

eine Gabel um bei den Eltern
zu Naschen

€ 0.0

GNOCCHI & RATATOUILLE

Gnocchi mit mediterranen
Ratatouille-Gemüse
(Achtung kleine Portion)

€ 5.9

GEMÜSE CHIPS

im knusprigem Backteig
und Sauerrahm-Dip

€ 6.9

**DAGOBERT**

kleines Wiener Schnitzel mit
Pommes frites und Ketchup

€ 7.2

**SEEHECHTFILET GEBACKEN**

gebackenes Seehecht Filet
paniert in Bioei & Semmelbrösel,
gebacken in Rapsöl,
serviert mit frischen
Erdäpfel- Vogerlsalat

€ 18.9

INSALATA DE GAMBAS

bunt gemischter Salat mit
Hausdressing verfeinert und
karamellisierten
Honig-Chili-Garnelen

€ 17.6

DONALD DUCK

kleine Spaghetti Bolognese

€ 5.9

POKEMON

Würstel mit Pommes frites &
Ketchup

€ 5.9

SPONGE BOB

selbstgemachte Chicken
Fingers mit Pommes frites
und Ketchup

€ 6.9

GLAS PROSECCO 0,1l € **4,8**
PROSECCO ORANGE 0,1l € **4.0**
 Flasche 0,75l € **33,6**

CAMPARI SPRITZ
 mit grünen Veltliner 1/4 l € **5,5**
 mit Prosecco 1/4 l € **6,8**

APEROL SPRITZ
 mit grünen Veltliner 1/4 l € **5,5**
 mit Prosecco 1/4 l € **6,8**

HUGO
 mit grünen Veltliner 1/4 l € **5,2**
 mit Prosecco 1/4 l € **6,3**

WODKA LEMON € **9,6**
 4 cl Wodka, Bitterlemon
 & Eis

GIN TONIC € **9,6**
 4 cl Gin, Tonic Water & Eis

TEQUILA SUNRISE € **9,6**
 4 cl Tequila, Grenadine,
 Orangensaft,
 Zitronensaft & Eis

EDELBRÄNDE

WODKA 2 cl € **4.5**
GIN 2 cl € **4,5**
TEQUILA 2 cl € **4.5**
FOUR ROSES 2 cl € **4.5**

MARILLENBRAND 2 cl € **4.5**
WILLIAMS BIRNE 2 cl € **4,5**
GRAPPA 2 cl € **4,5**

JÄGERMEISTER FL. 2 cl € **4,5**

REMY MARTIN 2 cl € **5,5**

KLEINER BRAUNER € **2,8**
GROßER BRAUNER € **3,8**
VERLÄNGERTER € **3,3**
MELANGE € **3,6**

CAPPUCINO € **4,2**
 mit Schlagobers

CAFFE LATTE € **4,3**

HEIßE SCHOKOLADE € **4,5**

HÄFERLTEE € **2,9**
 Schwarztee, Früchte,
 Pfefferminz, Kräuter

WASSER & CO

SODAWASSER 1/4 l € **2**
 1/2 l € **3,4**

SODA MIT ZITRONE 1/4 l € **2.8**
 1/2 l € **3,9**

NATURWASSER 1/4 l € **1**
 1/2 l € **1,3**

NATURWASSER MIT ZITRONE 1/4 l € **1.8**
 1/2 l € **2,9**

GASTEINER
 Mineralwasser 0,33 l € **2,9**
 Sparkling oder Natur 0,7 € **5,6**

JUGENDGETRÄNK

Himbeer oder Hollersaft Soda 1/4 l € **2,9**
 1/2 l € **3.9**

NATURWASSER
 Himbeer oder Hollersaft 1/4 l € **1,8**
 1/2 € **2.9**



DESSERT

FLIEGER & REBEILH

Restaurant

EIS

- APFELSTRUDEL** € 5,2
Hausgemacht warmer Apfelstrudel mit Schlagobers
- MILCHRAHMSTRUDEL** € 6.2
zarter Topfenstrudel mit Vanillesauce
- TOPFENSTRUDEL** € 5,2
Topfenfülle in Oma's Strudelteig mit Schlagobers
- TIRAMISU** € 6,2
die italienische Dessertspezialität nach Originalrezept zubereitet

- HAUSBECHER** € 6,5
verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers reichlich garniert
- EISPALATSCHINKEN** € 7,8
2 Stück mit Vanilleeis, Schokoladensauce
- BANANENSPLIT** € 6,5
Vanilleeis und Bananenhälften mit Schokoladensauce und Schlagobers



- KAISERSCHMARREN** € 9.8
des Kaiser's liebste Speis geht nur ohne Rosinen, serviert mit Apfelmus
- EISSCHOKOKUCHEN** € 6.2
mit Schokosauce, Schlagobers und Vanilleeis
- SCHOKOKUCHEN** € 5.8
mit Schokosauce, Schlagobers
- FLIEGER PALATSCHINKEN** € 6.8
2 Stück mit Marillenmarmelade
- ERDBEER-TOPFENSCHNITTE** € 5.2
- STREUSEL - APFELTORTE** € 5.6
mit Schlagobers

- EISCAFE** € 6,2
Gekühlter Kaffee und cremiges Vanilleeis mit Schlagobers garniert
- HEIßE LIEBE** € 6,5
Vanilleeis übergossen mit warmen Himbeeren, vollendet mit Schlagobers
- COUP DÄNEMARK** € 6,2
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers
- KINDERBECHER** € 3.9
Für unsere kleinen Gäste zwei verschiedene Eissorten, lustig garniert

ALKOHOLFREI

FLIEGER & RADLER

Restaurant

BIER

COCA-COLA

ALMDUDLER

FANTA ODER SPEZI 0,2 l € **2,9**

PAGO APFELSAFT 0,5 l € **4,9**

PAGO ORANGENSAFT

GESPRITZT

mit Naturwasser 1/4 l € **2,6**

0,5 l € **3,9**

mit Sodawasser

1/4 l € **2,9**

0,5 l € **4,4**

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FRUCADE 0,33 l € **3,6**

0,33 l € **3,6**

0,33 l € **3,6**

RICHARD'S SUN ICE TEA

Zitrone, Pfirsich & Bluebeery

0,33 l € **3,8**

PAGO

MARILLE, JOHANNESBEERE,
BIO APFEL NATURTRÜB

0,2 l € **3,6**

mit Naturwasser 0,3 l € **3,6**

0,5 l € **4,0**

mit Sodawasser

0,3 l € **3,9**

0,5 l € **4,6**

BITTER LEMON

TONIC WATER 0,2 l € **3,5**

0,2 l € **3,5**

RED BULL

0,25 l € **4,5**

GÖSSER

Österreichs bestes Bier 0,3 l € **3,8**

11,8° Stammwürze 0,5 l € **4,6**

ZWICKL HAUSBIER

Schwechater Zwickl 0,3 l € **3,9**

naturtrüb 0,5 l € **4,8**

unfiltriert, 12°

Stammwürze

FLIEGER WEIßBIER

Edelweiß Hefetrüb, 0,3 l € **3,9**

naturbelassen 0,5 l € **4,8**

vom Hofbräuhaus 'Kaltenhausen

RADLER

Almdudler & Gösser 0,3 l € **3,8**

FRISCH VOM FASS, 0,5 l € **4,6**

VON UNS GEMISCHT

SAURER RADLER

prickelndes Soda & 0,3 l € **3,6**

Gösser 0,5 l € **4,3**

frisch vom Fass, von

uns gemischt

WIESELBURGER

STAMM BRÄU 0,5 l € **4,9**

Kultgenuss,

Bügelflasche

12,6° Stammwürze

ZIPFER DREI

voller Geschmack 0,5 l € **4,6**

bei 3% Alkohol

HEINEKEN

11,5° Stammwürze 0,33 l € **4,8**

GÖSSER NATUR GOLD

Alkoholfrei 0,5 l € **4,6**

