

SALATE

FLIEGER & REBEIL
Restaurant

SAISONALES



SALATE

WIENER BACKHEND'L SALAT € 14

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

GRILL-SALAT € 14

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

GRIECHISCHER SALAT € 13

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

HAUSBOWLE IMPERIAL € 18.5

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

ZU IHREM SALATELLER EMPFEHLEN WIR OFENFRISCHES PIZZABROT € 2

SALAT SMALL € 4.9

bunter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen & Mais

SALATELLER BIG € 7.9

bunte Blattsalate, Gurkensalat, Tomaten, Erdäpfelsalat

MENÜ VIVALDI

KÜRBISCREMESUPPE

hausgemachte Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

TOURNEDOS VIVALDI € 30.9

zarte Schweinelendchen im Speckmantel sanft gegrillt mit kräftiger Marsalasauce, dazu reichen wir glasierte Karotten & Schnittlauch-Püree aus Waldviertler Erdäpfeln

WINTERZAUBER

festliche Dessertkreation mit winterlichem Apfel-Birnenstrudel, Nuss-Palatschinken auf Beerenröster, an der Seite von cremigen Schoko-Mousse

MENÜ PAGANINI

KÜRBISCREMESUPPE

hausgemachte Kürbiscremesuppe

LACHSFILET PAGANINI € 30.9

hausgemachte Gnocchi mit Toskanischem Gemüse darauf frischer Wildlachsfilet sanft gegrillt mit Sauce Béarnaise nappiert

WINTERZAUBER

festliche Dessertkreation mit winterlichem Apfel-Birnenstrudel, Nuss-Palatschinken auf Beerenröster, an der Seite von cremigen Schoko-Mousse

KÜRBIS & CO

FLIEGER & REBEIL
Restaurant

WILD & CO

DIE SAISON SCHREIBT UNSER
Menu.



KÜRBISCREMESUPPE € 5.8

hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

HIRSCHRAGOUT

€ 21.9

Schlägel vom heimischem Wild
in kräftiger Rotweinsauce
dazu Serviettenknödel,
hausgemachtes Apfelrotkraut
& Preiselbeer Schaum

TOURNEDOS VIVALDI

€ 25.9

zarte Schweinelendchen im
Speckmantel sanft gegrillt mit
kräftiger Marsalasauce, dazu reichen wir
glasierte Karotten & Schnittlauch-Püree
aus Waldviertler Erdäpfeln

WILDERER RINDERBRATEN

€ 22.9

Rinderbraten in sämiger Pilzsauce
mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel

BARBARIE – ENTENBRUST

€ 26,8

Rosa Sous-vide gegarte
Barbarie-Entenbrust serviert mit
knusprigen Rosmarinerdäpfeln &
Apfelrotkraut

MEDITERRANES SEEHECHTFILET

€ 22.9

in der Pfanne gebratenes
Seehechtfilet, auf mediterranem
Kürbisrisotto, frischem Grana & Rucola

SEEHECHT & KÜRBIS

€ 22.9

In Butter gebratenes Seehechtfilet
auf Gnocchi in Kürbisragout

GANS'L – KEULE

€ 28

Sous vide gegarte Gans'l Keule
aus heimischer Zucht serviert mit
Erdäpfelknödel und Orangenrotkraut

ENTE GEBRATEN

€ 24

1/2 Ente gebraten
serviert mit Erdäpfelknödel
und Orangenrotkraut

MARONI – TIRAMISU

€ 6.8

unser Tiramisu zubereitet
mit Maronipüree

WILDERER – GRÖSTL

€ 16,5

geröstete Erdäpfel, Zwiebel,
Enten & Gänsestücke dazu
servieren wir eine hausgemachten
Krautsalat

HÜTTENTRAUM

€ 7.5

hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und lauwarmen
Beerenröster

WINTERZAUBER

€ 7.5

festliche Dessertkreation mit
winterlichem Apfel-Birnenstrudel,
Nuss-Palatschinke auf Beerenröster,
an der Seite von cremigen
Schoko-Mousse

RIBS & CO

FLIEGER & REBEIL
Restaurant

KÜRBIS & CO

DIE SAISON SCHREIBT UNSER

Menu.



ORIGINAL FLIEGER WINGS

€ 21.9

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

ORIGINAL FLIEGER RIBS & WINGS

€ 22.8

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



KÜRBIS - RISOTTO

€ 15.9

Cremiges Kürbis Risotto mit frischem Kürbis & Grana

extra dazu
gegrilltes Seehechtfilet

€ 8

extra dazu
Innenfilet vom gegrillten
Maishendl

€ 7

STEAK 300 GRAMM & KÜRBIS

€ 33.9

zarte Beiriedschnitte vom heimischen Rind, mit Kräuterbutter & Kürbisragout

LACHSFILET PAGANINI

€ 23.9

hausgemachte Gnocchi mit Toskanischem Gemüse darauf frischer Wildlachsfilet sanft gegrillt mit Sauce Béarnaise nappiert

HÜHNER CORDON & BLATTSPINAT

€ 19.8

Hühnerfilet gefüllt Blattspinat, Almkäse und Schinken, paniert in Bioei & Sesampanade, gebacken in Rapsöl, dazu Pommes frites

RINDSROULADE

€ 23,6

klassisch zubereitet & serviert nach Wiener Art, im Natursaft, dazu Serviettenknödel

KÜRBIS & MEDAILLON

€ 25,9

Zarte Lendchen vom Schwein im Speckmantel im Dialog mit Kürbisragout, & Gnocchi

STARTERS

MOZZARELLA STICKS € 15,5

knusprig gebacken mit Potato Wedges & Dip-Saucen

ONION RINGS € 13.8

gebackene Zwiebelringe mit Dip-Saucen

FLIEGER'S BEEF TARTAR € 16.9

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

SOUPS

RINDSUPPE € 4.8

mit Leberknödel oder Frittaten

KNOBLAUCHCREMESUPPE € 5,8

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

KÜRBISCREMESUPPE € 5,8

hausgemachte Kürbiscremesuppe gerösteten Kürbiskernen

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 15.6

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



VEGETARISCH

ZUCCHINI-SCHNITZEL € 15.5

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



CHAMPIGNON GEBACKEN € 15.5

frische Champignon gebacken serviert mit Salatvariation & Sauce Tartar



SPINATSTRUDEL € 14,5

Schafkäse, Blattspinat in zarter Strudelhülle dazu Kräuterrahm Salatvariation & Petersilerdäpfeln

VEGETARISCH

VEGI FLIEGER BURGER € 14.9

XL Burger BLT
Gemüselaiichen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, & Kräuterrahm Dip, dazu Pommes frites



GLUTENFREI

MEDAILLON GLUTEN FREE € 19.5

zarte marinierte Hühnermedaillons am Rost gegrillt, mit Sauce Pomodoro e Basilco Pommes frites und Saisongemüse

SCHNITZEL

FLIEGER & REBEILH

Restaurant

HAUSMANNSKOST

WIENER SCHNITZEL € 16.9

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

HÜHNERFILET GEBACKEN € 16.9

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

SURSCHNITZEL € 17.9

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



SONN. UND FEIERTAG ERST AB 15UHR

EIERNOCKERL € 14,5

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

SCHINKENFLECKERL € 13,8

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

GERÖSTETE KNÖDEL € 14.5

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

TIP auf Wunsch auch ohne Speck möglich

COUNTRY FILET € 19.8

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



GEFÜLLT & CO

CORDON BLEU € 18.5

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

CORDON BLEU STYRIA € 19.5

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

CHICKEN & CO

CHICKEN FINGERS € 17.5

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

CHICKEN NUGGET € 15.8

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Dip-Saucen



PLATTEN FÜR 2

FLIEGER & REBEILH
Restaurant

SPARE RIBS

FAMILIENPLATTE

€ 48

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



ORIGINAL FLIEGER

€ 22,8

SPARE RIBS

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



DIE NEUEN PLATTEN FÜR ZWEI

FLIEGER'S BARBECUE

€ 49

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

€ 23.8

in Sweet - Chili Marinade gebeizt,
reichlich garniert
serviert mit Folienerd-
äpfel,



BURGER



AMERICAN FLIEGER

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

€ 15.6

COUNTRY BURGER

€ 15.5

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

VEGI FLIEGER BURGER

€ 14.9

XL Burger BLT
Gemüselaibchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebel, & Kräuterrahm Dip, dazu Pommes frites



ZWIEBELROSTBRATEN

€ 21.8

Rostbraten nach Wiener Art zubereitet mit Braterdäpfeln und Röstzwiebeln



SCHWEINESTEAK 250 GRAMM € 21.9

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



STEAK & SALAT 300 GRAMM € 29.6

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

€ 11.6

Die typisch österreichische Art Spaghetti oder Penne zu essen

PENNE AL FORNO

€ 13.8

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

€ 13.6

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

**LINGUINE PARMESANO**

€ 13.6

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**

€ 13.6

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

€ 13.9

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



PIZZA

FLIEGER & REBEILH

Restaurant

PIZZA

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

MARGHERITA € 9,5

Tomaten, Käse

CARDINALE € 11,5

Tomaten, Käse, Schinken

TORINO € 12,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Salami & Thunfisch

PIZZA CON SALAMI € 13,5

Tomaten, Käse, Salami

MAMA MIA € 13,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Zwiebel & Pfefferoni

TONNO -THUNFISCH € 13,5

Tomaten, Käse, Thunfisch,
Zwiebel

QUATTRO STAGIONI € 13,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignon und Artischocken

RUSTICANA € 13,5

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

CONTADINO € 13,5

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

PIZZA MEDITERRANA € 17,5

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

TRITTADO DI CARNE € 11,5

Tomaten, Käse, Bolognese

CALZONE SPEZIAL € 13,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Champignons,
Artischocken und Oliven

SPINACCA € 13,5

Tomaten, Käse, Blattspinat,
Oliven und Schafkäse

QUATTRO FORMAGGIO € 13,5

Tomaten, Dolce Latte,
Mozzarella, Schafkäse &
Holländer

CONTESSA € 13,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Salami, Mais

PROVENCIALE € 13,5

Tomaten, Käse, Schinken,
Speck, Mais & Pfefferoni

CASSALINGA € 13,5

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

KLEINE PIZZEN UM € 1,00 BILLIGER

PIZZA BUFALA € 17,5

mit frischen Tomaten &
Büffelmozzarella,
mit frischen Rucola belegt

PIZZA NAPOLETANA € 15,5

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



WEISSWEINE

FLIEGER & REBEILH

Restaurant

ROTWEINE

GRÜNER VELTLINER

sanft, frisch. & würzig

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € **3,2**

Gols Neusiedlersee 1/4 l € **3,9**

gespritzt 0,75 l € **28**

Sonderfüllung 2021

SOMMERSPRITZER

mit Grünen Veltliner 1/4 l € **3,4**

1/2 l € **5,2**

KAISERSPRITZER

mit GV, & Hollundersirup 1/4 l € **4,5**

WELSCHRIESLING 2020

Fein & Fruchtbetont 1/8 l € **4,4**

Straffe Struktur, schönes 0,75 l € **26,4**

Säurespiel 12,5% Vol.

CHARDONNAY

Klassisch ausgebaut 1/8 l € **4,4**

Burgunder- Charakteristik 0,75 l € **26,9**

13,0% Vol.

TRAMINER 2019

Zarte florale Note 1/8 l € **4,4**

Neusiedlersee, 13,0% vol. 0,75 l € **26,4**

Gold Award 2021

PINOT GRIGIO

Fruchtiger, strohgelber 1/8 l € **4,4**

Italiener, 12,5% Vol. vol. 0,75 l € **26,4**

WEISSBURGUNDER 2019

auch als Pinot Blanc 1/8 l € **4,4**

bekannt, schöne Note 0,75 l € **25,4**

14,5% vol., Weingut Gols

BLAUFRÄNKISCH

offen im Fass

13,5% Vol., Weingut 1/8 l € **3,2**

Wenzl-Kast, Gols 1/4 l € **3,9**

gespritzt 0,75 l € **29**

Ried alte Satz 2016

SOMMERSPRITZER

mit Blaufränkisch 1/4 l € **3,4**

1/2 l € **5,2**

ZWEIFELT 2018

Immer ein Erlebnis 1/8 l € **4,4**

perfekter Ausbau 0,75 l € **26,4**

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 € **38**

ideal als Aperitiv 11,5% vol.

Neusiedlersee

ZWEIFELT-ROSE

AUSZEIT 2020

Limette & Auszeit das 1/8 l € **4,6**

perfekte Sommergetränk 0,75 l € **27,6**

12,5% Vol. fruchtig

Weingut Wenzl-Kast, Gols

DAGOBERT € 8,5
kleines Wiener Schnitzel mit
Pommes frites und Ketchup

LUIGI € 8,5
selbstgemachte Chicken
Fingers mit Pommes frites
und Ketchup

POKEMON € 6,5
Würstel mit Pommes frites &
Ketchup

DONALD DUCK € 7
kleine Spaghetti Bolognese

STIBITZER € 0.0
eine Gabel um bei den Eltern
zu Naschen

GNOCCHI & RATATOUILLE € 7
Gnocchi mit mediterranen
Ratatouille-Gemüse
(Achtung kleine Portion)

GEMÜSE CHIPS € 7
im knusprigem Backteig
und Sauerrahm-Dip

MARIO GLUTEN FREE
zartes kleines Hühnerschnitzel gegrillt,
Pommes frites und Saisongemüse
& Ketchup € 7



SEEHECHTFILET GEBACKEN € 19,5
gebackenes Seehecht Filet
paniert in Bioei & Semmelbrösel,
gebacken in Rapsöl, serviert
mit frischen Erdäpfel- Vogerlsalat

INSALATA DE GAMBAS € 22,5
bunt gemischter Salat mit
Hausdressing verfeinert und
karamellisierten
Honig-Chili-Garnelen

CALAMARI FRITTI € 18,5
im Bierteig gebacken mit
Sauce Tartare & Petersilkartoffeln

FISH AND CHIPS € 18,5
gebackenes Seehechtfilet,
mit Chili - Limetten - Mayo
serviert mit Mediterranen
Gemüsechips



GLAS PROSECCO	0,1l	€ 4,9
PROSECCO	0,1l	€ 4,9
Orangensaft oder Holundersaft		
Flasche	0,75l	€ 35,6

CAMPARI SPRITZ		
mit grünen Veltliner	1/4 l	€ 5,8
mit Prosecco	1/4 l	€ 6,9

APEROL SPRITZ		
mit grünen Veltliner	1/4 l	€ 5,8
mit Prosecco	1/4 l	€ 6,9

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

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

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	€ 3,4
GROßER BRAUNER	€ 4,4
VERLÄNGERTER	€ 3,9
MELANGE	€ 3,9

CAPPUCINO	€ 4,8
mit Schlagobers	

CAFFE LATTE	€ 4,8
--------------------	-------

HEIßE SCHOKOLADE	€ 4,8
-------------------------	-------

HÄFERLTEE	€ 3,5
Schwarztee, Früchte, Pfefferminz, Kräuter	



WASSER & CO

SODAWASSER	1/4 l	€ 2,2
-------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 3,7
--	-------	-------

SODA MIT ZITRONE	1/4 l	€ 2,9
-------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 4,5
--	-------	-------

NATURWASSER	1/4 l	€ 1
--------------------	-------	-----

	1/2 l	€ 1,5
--	-------	-------

NATURWASSER MIT ZITRONE	1/4 l	€ 1,9
--------------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 2,9
--	-------	-------

GASTEINER		
Mineralwasser	0,33 l	€ 3,2
Sparkling oder Natur	0,7	€ 6,3

JUGENDGETRÄNK

Himbeer oder Hollersaft Soda	1/4 l	€ 3,1
------------------------------	-------	-------

	1/2 l	€ 4,5
--	-------	-------

NATURWASSER		
Himbeer oder Hollersaft	1/4 l	€ 2,1
	1/2	€ 3,5



DESSERT**FLIEGER & REBEILH**
*Restaurant***EIS**

- APFELSTRUDEL** € 5,7
Hausgemacht warmer Apfelstrudel mit Schlagobers
- MILCHRAHMSTRUDEL** € 7,5
zarter Topfenstrudel mit Vanillesauce
- TOPFENSTRUDEL** € 5,7
Topfenfülle in Oma's Strudelteig mit Schlagobers
- TIRAMISU** € 6,8
die italienische Dessertspezialität nach Originalrezept zubereitet

- HAUSBECHER** € 7,5
verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers reichlich garniert
- EISPALATSCHINKEN** € 7,8
2 Stück mit Vanilleeis, Schokoladensauce
- BANANENSPLIT** € 6,9
Vanilleeis und Bananenhälften mit Schokoladensauce und Schlagobers



- KAISERSCHMARREN** € 9,8
des Kaiser's liebste Speis geht nur ohne Rosinen, serviert mit Apfelmus
- EISSCHOKOKUCHEN** € 7,2
mit Schokosauce, Schlagobers und Vanilleeis
- SCHOKOKUCHEN** € 6,2
mit Schokosauce, Schlagobers
- € 6,8
- FLIEGER PALATSCHINKEN**
2 Stück mit Marillenmarmelade
- ERDBEER-TOPFENSCHNITTE** € 5,5
- STREUSEL - APFELTORTE** € 5,6
mit Schlagobers

- EISCAFE** € 7,5
Gekühlter Kaffee und cremiges Vanilleeis mit Schlagobers garniert
- HEIßE LIEBE** € 7,5
Vanilleeis übergossen mit warmen Himbeeren, vollendet mit Schlagobers
- COUP DÄNEMARK** € 7,5
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers
- KINDERBECHER** € 4,2
Für unsere kleinen Gäste zwei verschiedene Eissorten, lustig garniert

ALKOHOLFREI

FLIEGER & R3D3114

Restaurant

BIER

COCA-COLA

ALMDUDLER

FANTA ODER SPEZI 0,2 l € **3,3**

PAGO APFELSAFT 0,5 l € **5,4**

PAGO ORANGENSAFT

GESPRITZT

mit Naturwasser 1/4 l € **2,9**

0,5 l € **3,9**

mit Sodawasser

1/4 l € **3,2**

0,5 l € **4,9**

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

FRUCADE 0,33 l € **3,9**

0,33 l € **3,9**

0,33 l € **3,9**

PAGO EISTEE

Zitrone, Pfirsich

0,33 l € **3,9**

PAGO

MARILLE, JOHANNESBEERE,
BIO APFEL NATURTRÜB

0,2 l € **3,9**

mit Naturwasser 0,3 l € **4**

0,5 l € **4,2**

mit Sodawasser 0,3 l € **4,2**

0,5 l € **4,9**

BITTER LEMON 0,2 l € **3,9**

TONIC WATER 0,2 l € **3,9**

RED BULL 0,25 l € **4,8**

GÖSSER

Österreichs bestes Bier 0,3 l € **4,4**

11,8° Stammwürze 0,5 l € **5,2**

ZWICKL HAUSBIER

Schwechater Zwickl 0,3 l € **4,4**

naturtrüb
unfiltriert, 12° 0,5 l € **5,2**

Stammwürze

FLIEGER WEIßBIER

Edelweiß Hefetrüb, 0,3 l € **4,4**

naturbelassen
vom Hofbräuhaus ' 0,5 l € **5,2**

Kaltenhausen

RADLER

Almdudler & Gösser 0,3 l € **4,4**

FRISCH VOM FASS,
VON UNS GEMISCHT 0,5 l € **5,2**

SAURER RADLER

prickelndes Soda & 0,3 l € **4,2**

Gösser
frisch vom Fass, von 0,5 l € **4,9**

uns gemischt

WIESELBURGER

STAMM BRÄU 0,5 l € **5,5**

Kultgenuss,
Bügelflasche
12,6° Stammwürze

ZIPFER DREI

voller Geschmack 0,5 l € **4,9**

bei 3% Alkohol

HEINEKEN

11,5° Stammwürze 0,33 l € **5,8**

GÖSSER NATUR GOLD

Alkoholfrei 0,5 l € **4,9**

