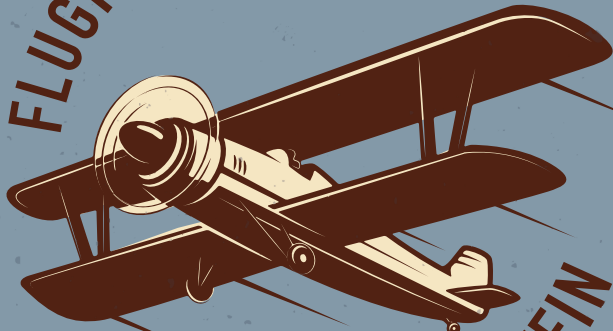


FLUGPLATZ GASTSTÄTTE



IDAR - OBERSTEIN

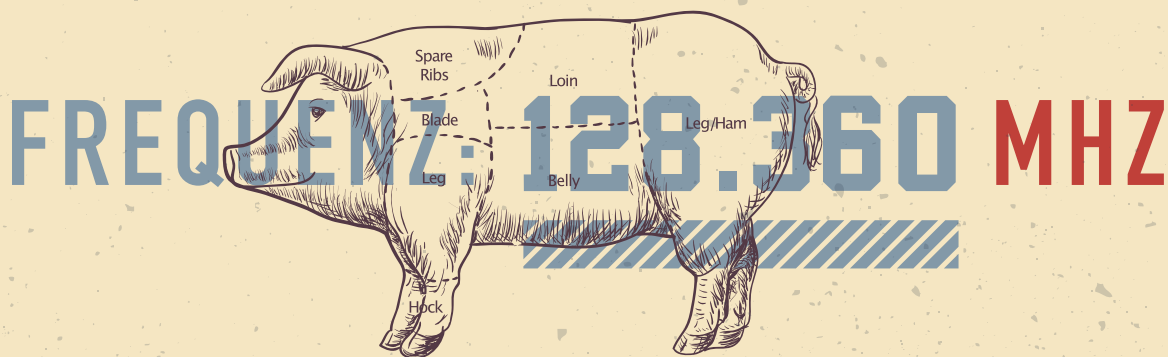
== SPIEBBRATEN SPEZIALITÄTEN ==

Vom Schwenkrost ausschließlich über Buchenholzfeuer gebraten.

Der traditionelle IDAR-OBERSTEINER Spießbraten z.B. vom Kammstück des Hunsrücker Kräuterschweins. Das Fleisch des Hunsrücker Kräuterschweins besticht durch höchste Fleischqualität – wegen der natürlichen Aufzucht und gentechnikfreien Fütterung, ist es nachweislich zarter und gesünder.

Das HUNSRÜCKER WEIDERIND grasst vorwiegend ganzjährig auf der offenen Weide.

Alle Spießbratenstücke haben ein Rohgewicht von ca. 350 Gramm. Dazu reichen wir Bauernbrot und mit feinsten Sahnesauce angerichteten Rettichsalat. A. G. M. 4. 3



„Sierra“

vom Hunsrücker Kräuterschwein“ –nicht immer verfügbar– feinstes Schweine-Kamm, leicht durchwachsen, saftig gebraten, lokale Herkunft.

18,90 €

„Hotel“

Hüftsteak vom Hunsrücker Kräuterschwein, feinstes mageres Hüftsteak, saftig gebraten, lokale Herkunft.

18,90 €

„Sierra“

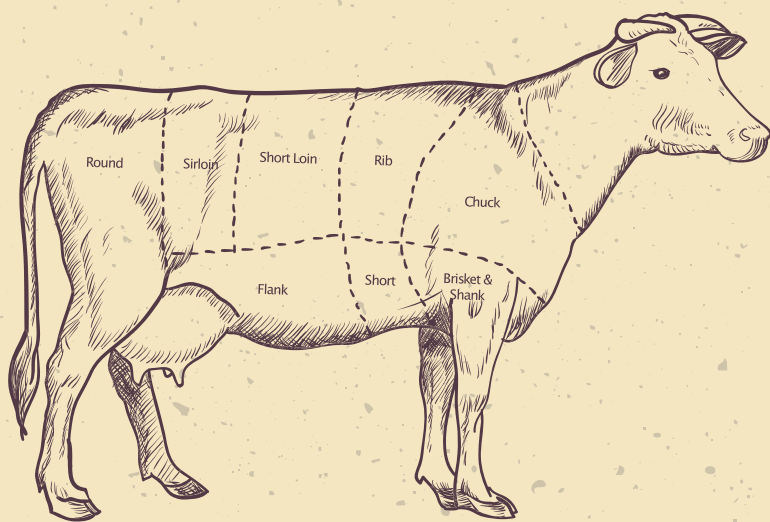
Schweine-Kamm, Hunsrück, saftig gebraten, lokale Herkunft, Landmetzgerei Wolf

17,50 €

„Lima“

eine ganze Schweinelende zart und mager, ein Gedicht.

23,90 €



„Eco“

Entrecote, vom Weiderind aus der Hunsrück / Eifel Region.

27,90 €

„Romeo“

Das Roastbeef für Kenner, Argentinien Rodeo.

25,90 €

„Romeo-Hotel“

Das Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind, lokale Herkunft

27,90 €

„Foxtrott“

Zartes Rinderfilet mit einem Rohgewicht von gut 300g, auch vom Rost ein Genuss,
lokale Herkunft

33,90 €

Gerne empfehlen wir folgende Beilagen:

Pommes Frites

3,50 €

Kroketten ^A

3,30 €

Bratkartoffeln selbstgemacht ^S

3,90 €

Pellkartoffeln mit Rahmquark ^G

4,90 €

Portion Quark ^G

2,80 €

Chipskartoffeln aus dem Backofen, fettfrei

3,90 €

Hochland Pfefferkörner, fermentierter BIO Pfeffer aus ökologischem Anbau,
ein Highlight zum Spießbraten.

3,50 €

SUPPEN

FEINSTE HAUSGEMACHTE SUPPEN ^{A.C.G} jeweils serviert mit Bauernbrot

Zwiebelsuppe 6,50 €

Gulaschsuppe 6,90 €
Rind

Tomatencremesuppe 6,50 €

Markklöschensuppe 6,90 €

Kürbiscremesuppe 6,50 €
saisonal



VORSPEISEN

Wacholdergeräuchertes BIO Forellenfilet 13,90 €
Sahnerrettich ^{3,6}, Toast und Butter

Gebeitzter BIO Räucherlachs 14,90 €
Sahnerrettich und drei Rösti ^{3.A.C.G.F.M}

5 Riesengarnelen ^{1,7} 14,50 €
im Kartoffelnest auf Salatkreationen und Dip ³

SALAT



Rettichsalat ^{3.C}

4,50 €

Beilagensalat

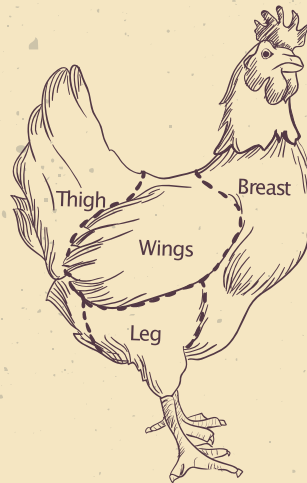
Blatt und Rohkostsalate, vegan

4,90 €

Gemischter Salat „Solo“

Blatt und Rohkostsalate, vegan

6,90 €



„Airport Salat“

großer gemischter Salat mit gebratenem BIO-Putenfleisch saisonal BIO-Hänchenfleisch 16,90 €

„Triebwerk Salat“

Salatteller mit Thunfisch, BIO-Eiervierteln, Sardellenfilets und BIO-Mais ^{C.D} 13,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

„Bornwiesenhof Salat“

Salatteller mit Flammkäse vom Bornwiesenhof (Demeterhof), vegetarisch 16,50 €

„Gemüse-BIO-Pilz-Pfanne“

vegetarisch fantastisch 14,90 €



DAS RICHTIGE ZUM BIER

Spießbratenbrot

vom Hunsrücker Schweinekamm mit Zwiebelringen

11,90 €

Schinkenbrot

mit original Hunsrücker Bauernschinken ¹⁸

11,90 €

Strammer Max

Schinkenbrot vom Hunsrücker Bauernschinken ¹⁸ mit zwei BIO-Spiegeleiern

12,90 €

Krústchentoast

Schweineschnitzel vom Hunsrücker Kräuterschwein auf Brot mit BIO-Spiegelei und gemischtem Salat

13,90 €

Fliegertoast

3 Medallions vom Schweinefilet, Champignons, Sauce Bearnaise und gemischtem Salat

15,50 €

Hausgemachte Sülze

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce ^S

12,90 €

BOARDING PASS
FLUGPLATZGASTSTÄTTE

ECONOMY CLASS



NAME/ SURENAME	DATE	TIME
APPETIT		JETZT
FROM	GATE	SEAT
HUNGARY	5	87
DESTINATION	FLIGHT NUMBER	
GENUSS	781	

NAME/ SURENAME

FROM

DESTINATION

TIME

DATE

SEAT

GATE

FLIGHT NUMBER

A12345

A12345



STEAKS

Hacksteak

Reines, mageres Rinderhacksteak vom Hunsrücker Weiderind mit
Rahmchampignons, Pommes Frites und gemischter Salat. ^{1,18,6}

14,90 €

Schweinesteak „Bauernart“

vom Hunsrücker Kräuterlachs mit Waldpilzsoße², dazu Bratkartoffeln mit Salatteller

14,90 €

Schmetterlingssteak „Doppeldecker“

vom Hunsrücker Kräuterschwein, Kräuterbutter, Pommes Frites und gem. Salat

15,90 €

Rumpsteak

Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat

20,90 €

Rumpsteak „Airport“

Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind mit Speckbohnen, Sahnemerrettich,
Preiselbeeren und Kroketten ^{A,6,3,M}

21,90 €

Pfeffersteak „Paris“

Rinderfilet vom Hunsrücker Weiderind mit pikanter Pfeffersauce, Kroketten, Salat,
auf Wunsch mit fermentiertem indischen Malaba Bio Pfeffer aus ökologischem
Anbau. ^{A,2,3}

26,90 €

Hacksteak "Mexican"

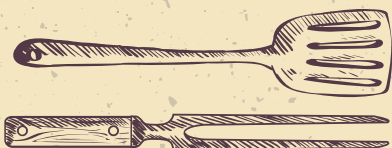
Reines mageres Rinderhack vom Hunsrücker Weiderind, in der Pfanne gebraten
mit pikant scharfer Sauce, Pommes Frites und gemischtem Salat ^{1,18,6}

14,90 €

Holzfäller-Steak

Reines mageres Rinderhacksteak vom Hunsrücker Weiderind mit 2 BIO-
Spiegeleiern, Bratkartoffeln und BIO-Rote Beete Salat

15,90 €



RARE / MEDIUM RARE / MEDIUM / MEDIUM WELL / WELL DONE

WEITERE SPEZIALITÄTEN

BIO Hähnchenbrustfilet

lokal von der Asbacher Hütte, in Zitronenbittersauce und BIO-Gemüsereis 18,90 €

Schlemmerschnitzel

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Zitronen-Dillsoße an Herzoginkartoffeln und gemischtem Salat ^A 16,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Pommes Frites und Salatteller ^A 15,90 €

Jägerschnitzel

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit frischen Champignon, Soße, Pommes Frites und Salatteller ^A 16,90 €

Balkanschnitzel

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat ^A 16,90 €

Unsere Schnitzel sind ausschließlich mit BIO Ur-Dinkelmehl und BIO-Ei paniert.

FÜR DIE GROSSEN VON MORGEN

Kinderteller "Grüffelo"

Kleines Schnitzel vom Hunsrücker Kräuterschwein ^A mit Mischgemüse und Pommes Frites, mit kleinem Eisdessert 11,90 €

Kinderteller "SpongeBob"

Fischstäbchen mit Pommes Frites, Salat und kleines Eisdessert 9,50 €

Kid's Spezial

BIO-Spaghetti (Urdinkel) ohne Ei mit Tomatensoße oder Pesto mit kleinem Eisdessert 11,90 €