

FLUGPLATZ GASTSTÄTTE



IDAR - OBERSTEIN



**FLIEGER MAGAZIN
AWARD WINNER 2019**

Sehr verehrter Gast,

ein herzliches Willkommen in der Flugplatz-Gaststätte!

Erleben Sie bei uns preisgekrönte Gastronomie mit Herz!

Die Kunst des Spießbraten Bratens ist unsere Leidenschaft.

Durch die Lokalität der meisten Fleischprodukte garantieren wir nicht nur exzellenten Geschmack, sondern versuchen somit auch unseren Beitrag zu Nachhaltigkeit und Tierwohl zu leisten.

Wir führen frische Lebensmittel aus unserer Region und unterstützen Kleinbauern, meist aus ökologischer Landwirtschaft.

Genießen Sie bei uns ein besonderes Stück Idar-Oberstein mit Flugbetrieb, schöner Aussicht und tollen Sonnenuntergängen.

Wir bewirten Sie mit ehrlicher, natürlicher Herzlichkeit und wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

Ihre

Helga Rossmann mit Team

Flugplatz-Gaststätte Tel. 06781-22501, Flugplatzstr. 20, 55743 Idar-Oberstein

Öffnungszeiten: 11:00 bis 22:00 Uhr Küche: 11:30 bis 20:30 Uhr Montag Ruhetag

eMail: helga-rossmann@web.de

website: www.Flugplatz-Gaststätte.de



ORIGINAL

FLIGHT NO. **781**

TOTAL WEIGHT: **350g**

TO:

IDAR - OBERSTEINER

**SPIEßBRATEN
SPEZIALITÄTEN**

== SPIEBBRATEN SPEZIALITÄTEN ==

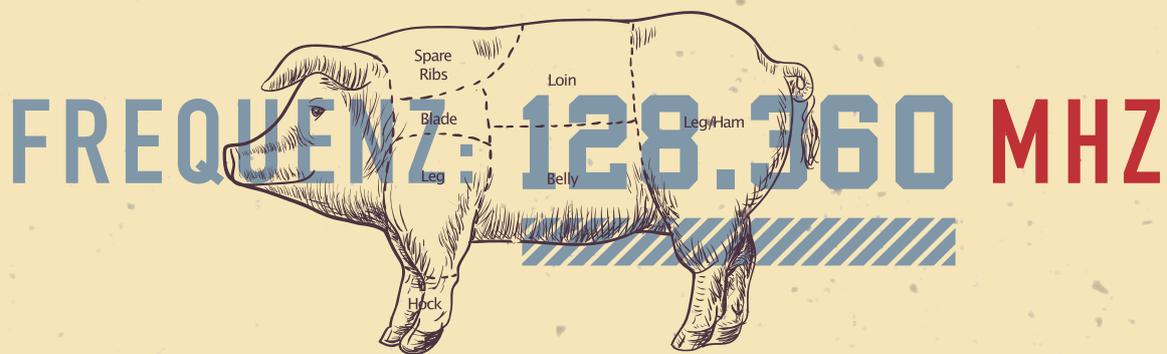
Vom Schwenkrost ausschließlich über Buchenholzfeuer gebraten.

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 grast 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. © M. 4. 3



„Sierra“

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

25,90 €

„Hotel“

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

24,90 €

„Sierra“

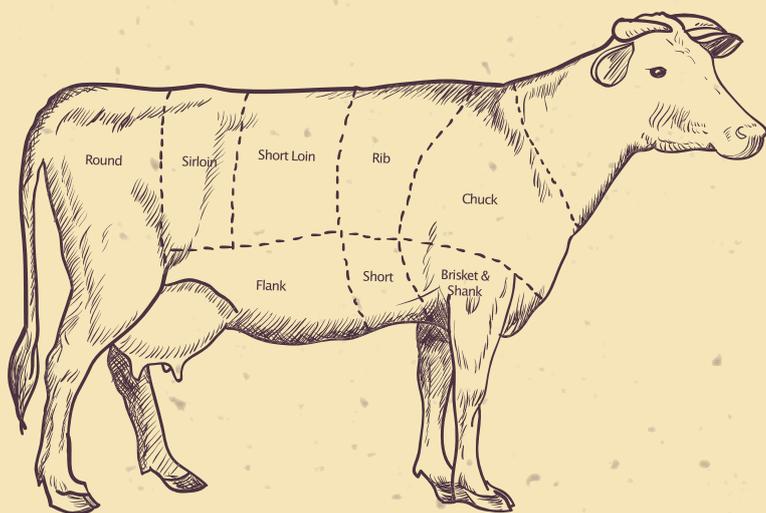
Schweine-Kamm, Hunsrück, saftig gebraten, lokale Herkunft, Landmetzgerei Wolf

23,90 €

„Lima“

eine ganze Schweinelende zart und mager, ein Gedicht.

31,90 €



NEU 400 Gr.

„Eco“

Entrecote, vom Weiderind aus der Hunsrück / Eifel Region.

48,50 €

„Romeo“

Das Roastbeef für Kenner, Argentinien Rodeo.

32,90 €

„Romeo-Hotel“

Das Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind, lokale Herkunft

37,90 €

„Foxtrott“

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

43,90 €

Gerne empfehlen wir folgende Beilagen:

Pommes Frites

4,90 €

Portion Gemüse

4,20 €

Kroketten^A

4,50 €

Bratkartoffeln^S hausgemacht

5,90 €

Pellkartoffeln mit Rahmquark^G

7,50 €

Portion Quark^G

3,90 €

Chipskartoffeln aus dem Backofen, fettfrei

4,90 €

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

4,50 €

SUPPEN

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

Zwiebelsuppe 8,50 €

Gulaschsuppe 9,90 €
Rind/Schwein

Tomatencremesuppe 8,50 €

Markklöschensuppe 8,50 €

Kürbiscremesuppe 8,50 €
Saisonal hausgemacht



Gruß aus der Küche

VORSPEISEN

Wacholdergeräuchertes BIO Forellenfilet 18,90 €
Sahnerrettich ^{3, G}, Toast und Butter

Gebeitzter BIO Räucherlachs 21,50 €
Sahnerrettich und drei Rösti ^{3, A, C, G, F, M}

5 Riesengarnelen ^{1, 7} 19,90 €
im Kartoffelnest auf Salatkreationen und Dip ³

SALAT



Grüner Salat

5,90 €

Rettichsalat ^{3,C}

6,90 €

Beilagensalat

Blatt und Rohkostsalate, vegan

8,90 €

Gemischter Salat „Solo“

Blatt und Rohkostsalate, vegan

13,90 €

„Airport Salat“

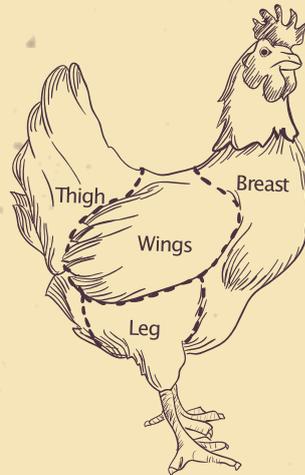
großer gemischter Salat mit gebratenem BIO-Putenfleisch

21,90 €

„Triebwerk Salat“

Salatteller mit Thunfisch, BIO-Eiervierteln, Sardellenfilets und BIO-Mais ^{C,D}

18,90 €



VEGETARISCHE GERICHTE

„Bornwiesenhof Salat“

Salatteller mit Flammkäse vom Bornwiesenhof (Demeterhof), vegetarisch

21,90 €

„Gemüse-BIO-Pilz-Pfanne“

vegetarisch fantastisch

+ Feta

19,90 €

4,50 €



DAS RICHTIGE ZUM BIER

Spießbratenbrot

vom Hunsrücker Schweinekamm mit Zwiebelringen

16,90 €

Strammer Max

Schinkenbrot vom Hunsrücker Bauernschinken¹⁰ mit zwei BIO-Spiegeleiern

17,90 €

Schulschmier

5,90 €

Krütchentoast

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

18,90 €

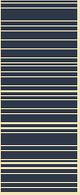
Fliegertoast

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

19,50 €

Diverse kleine Brote

13,90 €

BOARDING PASS FLUGPLATZGASTSTÄTTE		ECONOMY CLASS	
	NAME/ SURENAME APPETIT	DATE JETZT	TIME JETZT
	FROM HUNGARY	GATE 5	SEAT 87
	DESTINATION GENUSS	FLIGHT NUMBER 781	
			NAME/ SURENAME _____
			FROM _____
		DESTINATION _____	
		DATE _____	
		SEAT _____	
		GATE _____	
		FLIGHT NUMBER _____	
	A12345	A12345	



STEAKS

Hacksteak „Lokal“

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

22,90 €

Schweinesteak „Bauernart“

vom Hunsrücker Kräuterlachs mit Waldpilzsoße,² dazu Bratkartoffeln mit Salatteller 23,90 €

Schmetterlingssteak „Doppeldecker“

vom Hunsrücker Kräuterschwein, Kräuterbutter, Pommes Frites und gem. Salat 23,50 €

Rumpsteak

Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat 30,90 €

Rumpsteak „Airport“

Roastbeef vom Hunsrücker Weiderind mit Speckbohnen, Sahnemerrettich, Preiselbeeren und Kroketten ^{A,6,3,M} 32,50 €

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}

37,50 €

Hacksteak "Mexican"

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

23,50 €

Holzfäller-Steak

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

24,50 €



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

WEITERE SPEZIALITÄTEN

BIO Hähnchenbrustfilet

lokal von der Asbacher Hütte, in Zitronenbuttersauce und Gemüsereis 29,90 €

Schnitzel „Wiener Art“

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Pommes Frites und Salatteller^A 22,90 €

Jägerschnitzel

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Champignon Soße, Pommes Frites und Salatteller^A 23,50 €

Balkanschnitzel

vom Hunsrücker Kräuterschwein mit Pommes Frites und gemischtem Salat^A 23,50 €

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 15,90 €

Kinderteller "SpongeBob"

Fischstäbchen mit Pommes Frites, Salat und kleines Eisdessert 12,90 €

Kid's Spezial

BIO-Spaghetti (Urdinkel) ohne Ei mit Tomatensoße oder Pesto mit kleinem Eisdessert 16,90 €