

Herzlich Willkommen

im Airbräu am Flughafen München

Genieße bayerische Wirtshauskultur, traditionelle Schmankerl und hausgebraute Biere aus der weltweit ersten Flughafenbrauerei. Im Airbräu verbinden wir Brauhaus-Tradition mit internationalem Flair und vermitteln mit bayerischer Gastfreundschaft ein Gefühl von Heimat. Das Airbräu wurde 2022 erneut mit dem Qualitätssiegel „**Ausgezeichnete Bayerische Küche**“ prämiert,

ganz nach dem Motto **REGIONAL, SAISONAL, ORIGINAL**. In unserer Hausbrauerei brauen wir seit über 20 Jahren schmackhafte Biere mit viel Liebe und streng nach dem Reinheitsgebot. Direkt in der Gaststätte befinden sich die Sudkessel, in denen nur hochwertige und sorgsam ausgewählte Zutaten verarbeitet werden.

UNSERE KLASSIKER

jederzeit verfügbar



1918: Märzenbier

Unser bernsteinfarbenes Bier mit kräftiger Stammwürze ist vollmundig im Antrunk und hat einen würzigen Abgang.



Fliegerquell: Helles

Ein hopfenbetontes helles Bier mit vollmundigem Körper und tiefgoldener Farbe.



Kumulus: Weißbier

Unser ganzjähriges Weißbier ist erfrischend, spritzig und fruchtig.



UNSERE SAISONALEN BIERE

sind je nach Jahreszeit verfügbar. Diese findet ihr auf unserer Wochenkarte.

Hilf uns dabei, die Umwelt zu schützen, indem du die CO₂-Emissionen deiner Mahlzeit ausgleichst. Mit einem kleinen Betrag von nur 0,77 € unterstützt du unsere Bemühungen, nachhaltiger und umweltfreundlicher zu werden.

Der Ausgleichsbetrag wird direkt an das Projekt Klimawald des Flughafens gespendet. Gemeinsam können wir einen Unterschied machen.

EINFACH QR-CODE SCANNEN
UND MIT 0,77 € DEIN GERICHT
KOMPENSIEREN!



FRÜHSTÜCK

Traditionell nur bis 12 Uhr!

3 Stück frische Münchner Weißwürste 🐷 **10,9**
Süßer Hausmachersenf | Breze

2 Scheiben ofenfrischer Leberkäse 🐷 **10,9**
Vom Laib | Kartoffelsalat | Breze

Klassik Frühstück 🐷 **11,4**
Zweierlei Murroc-Schinken | Baldauf Wildblumenkäse | Darbo Marmelade | Honig | Alpenbutter | würziges Bauernbrot | Semmel

BROTZEIT

3 Kugeln würziger Obazda 🌿 **11,5**
Schnittlauch | Breze | Hausbrot

Käsevariation aus bester Milch 🌿 **13,4**
Weihenstephaner Rahmcamembert | Baldauf Wildblumenkäse | Bavaria Blu | Romadur | Obazda | Feigensenf | Trauben | Breze | Hausbrot

Bayerischer Wurstsalat 🐷 **11,2**
Von der Regensburger | rote Zwiebelringel | Gewürzgurken | Essig-Öl-Marinade | Breze | Hausbrot

Schweizer Wurstsalat 🐷 **11,4**
Von der Regensburger | Emmentaler Streifen | rote Zwiebelringel | Gewürzgurken | Essig-Öl-Marinade | Breze | Hausbrot

Brotzeitbrett 🐷 **16,0**
Kalbfleischpflanzerl | Reserva Murroc-Rohschinken | Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda | saftiger Hinterschinken | Radieserl | Gewürzgurken | Breze | Hausbrot

Bayerisches Murroc-Schwein: Duroc-Kreuzung, Freiluft-Stall mit Stroheinstreu, extra marmoriert und zart gereift.

➔ **Gibt's auch zum Teilen**



SUPPENKÜCHE

Hausgemachte fruchtige Tomatensuppe 🌿 **5,8 | 8,3**
klein | groß
Olivenöl | Kräuter
mit Grana Padano **+0,3**

Henkersmahlzeit 🌿 **0,99**
A wengerl ebs is a: 1 Glas Wasser, Brot, 1 Zigarette



DIE AIRBRÄU KLASSIKER

Mit Liebe zubereitet und immer mit rescher Kruste, dazu die Soßen nach traditionellen Rezepten.

Original Wiener Schnitzel vom Kalb **25,5**
Kartoffel-Gurkensalat | Beilagensalat

Ganze gegrillte Schweinshaxe 🐷 **24,9**
Kartoffelknödel | Krautsalat mit Speckkrusteln
½ Schweinshaxe **16,5**

Schmankerl

Lieblingsschnitzel der Wirtin **27,9**
Wiener Schnitzel | Rahmsoße | Käsespätzle | Preiselbeeren | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Schmankerlpfandl 🐷 **21,7**
Drei saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons | Schwammerlsoße | knuspriger Speck | Kräuterbutter | Käsespätzle

½ Bauernente rösch gebraten 🌿 **28,9**
Ismaninger Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Bröselbutter | Preiselbeeren

¼ Bauernente **20,9**

Gegrilltes Saiblingsfilet 🐟 **23,5**
vom Forellenhof Nadler aus Eching
Krustentier-Tomaten-Sud | Gemüsestreifen | Kartoffeln

Altbayerischer Schweineschulterbraten 🐷 **14,5**
12 Stunden gegart | handgedrehte Semmelknödel | Krautsalat mit Speckkrusteln

5 Stück Original Münchner Schweinswürstel 🐷 **16,5**
Ismaninger Fasskraut | gebratene Kartoffeln

ECHT BAYERISCH GETEILT

ab 2 Personen

Überschall Deftig zum satt essen 🐷 **pro Person 29,9**
Reindl mit Schweinebraten, Schweinshaxe und einem Stück Lugeder Ente 🌿 | Knödel | Blaukraut | Ismaninger Fasskraut | Maß Bier



Bis auf die Ente füllen wir so oft nach, bis ihr satt seid, dazu gibt's **eine Maß hausgebrautes Bier** pro Person.

VEGAN & VEGGI

Salat Bowl **10,5**

Frischer Blattsalat | Hausdressing | Bulgur | Kirschtomaten | Karotten

mit gebratenen Egerlingen  +2,5

 mit pikantem Bio-Tofu  +5,0
aus der Oberpfalz | DE-ÖKO-013


mit süß-sauer marinierten Hähnchenbruststreifen +4,5

mit gegrilltem Saiblingsfilet  +6,5
vom Forellenhof Nadler aus Eching

Omas Käsespätzle **13,5**

Eierspätzle | geschmolzener Bergkäse | Petersilie | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Airbräu Pasta **13,2**

Grillgemüse-Sugo | Pistazien-Basilikum-Pesto
mit Büffelmozzarella  +2,0

Schlemmerkartoffel **13,9**

Große Ofenkartoffel | geschwenktes Gemüse | Kräuter-Dip | Schnittlauch
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen +4,5




UNSERE BURGER

Unser Waldling Burger enthält einen Zuschlag von 0,77 € als CO₂-Ausgleich, der dem Projekt Klimawald des Flughafens zugute kommt.



Walding Burger handgemacht in Freising **16,27**

fermentiert aus Pilz und Quinoa | Knackiger Salat | Tomaten | Gewürzgurken | Spezialsoße | Pommes frites mit Bergkäse  +1,6

Burger Bavaria **15,5**

vom Simmentaler Rind aus dem Bayerischen Wald
Saftiges Rindfleisch-Patty | Spezialsoße | Tomaten | knackiger Salat | Gewürzgurken | Pommes frites
mit Bergkäse +1,6
mit knusprigem Speck +1,6
mit doppelt Fleisch +5,6



SIMMENTALER RIND

Vom Simmentaler Rind aus dem Bayerischen Wald, natürlich gewachsen, 21 Tage gereift, fein marmoriert

Zwiebelrostbraten 200g **25,8**

Röstzwiebelringe | Rotwein-Zwiebelsoße | Kartoffeln

Entrecôte Steak 300g **33,0**

Bull's-Eye BBQ | Bratensoße | bunter Pfeffer | mediterranes Sommergemüse | große Ofenkartoffel | Sour Cream

ZUM DAZU ESSEN

Beilagensalat der Saison **4,9**

Gemischter Salat | Hausdressing | Croûtons

Breze **1,8**

Manchmal kann es sein, dass es ein paar Minuten dauert, dafür ist sie aber immer ofenfrisch.


Brotkorb **3,5**

1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot

Portion Pommes **3,9**

Hausgemachte Soßen **3,0**

Schweinebratensoße oder Entensoße **3,0**

Zwiebelsoße oder Rahmsoße  **4,0**

Schwammerlsoße  **4,5**

SÜSSES AUS DER PÂTISSERIE

Beeren-Tiramisu **6,9**

Frische Beeren der Saison | Biskuit | Beerenmousse

Hausgemachtes Eis im Glasl **6,9**

Je nach Saison verschiedene Sorten* | Schlagsahne | Schokosplitter

3 Stück knusprige Apfelkücherl **6,9**

mit Zimtzucker ummantelt | Vanilleeis*

*Mit unserem hausgemachtem Eis sorgfältig hergestellt aus bester bayerischer Milch und Sahne.



Beilagenänderung 1€. Alle Preisangaben sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld angegeben. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie über den QR-Code.

 Vom Geflügelhof Lugeder  Vom Forellenhof Nadler aus Eching

 Vom Simmentaler Rind aus dem Bayerischen Wald  vegetarisch  plant based/vegan  Schwein

SCAN FOR THE ENGLISH MENU 



Getränke

BIERE

Unsere Hausgebrauten

Fliegerquell Helles	0,5l	3,7
	1l	7,4
Kumulus Weißbier	0,5l	3,7
	1l	7,4
1918 Revolutionsbier	0,4l	3,9
Radler oder Ruß'n	0,5l	3,7
	1l	7,4
Airbräu Schnitt/Pfiff		2,9
<i>↳ Das letzte Bier vor dem Flug</i>		
Partyfass Fliegerquell/Kumulus/1918	5l	37,0
(bitte vorbestellen)	10l	74,0

Hofbräu alkoholfreies Helles	Fl. 0,5l	4,2
Erdinger alkoholfreies Weißbier	Fl. 0,5l	4,2

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Adelholzener Classic	0,25l	3,2	0,75l	6,5
Adelholzener Naturell	0,25l	3,2	0,75l	6,5
Sprite, Fanta	0,3l	3,6	0,5l	4,4
Mezzo Mix	0,3l	3,6	0,5l	4,4
Coca Cola, Coca Cola Zero	Glas Fl.		0,33l	3,6
Red Bull			0,25l	4,0
Schweppes Tonic			0,2l	3,3
Tafelwasser			0,5l	3,5
Soft oder Nektar			0,2l	3,3
Als Schorle mit Apfel, Orange, Rhabarber, schwarze Johannisbeere			0,5l	4,4

HEISSGETRÄNKE

Hafel Kaffee	3,6
Latte Macchiato	3,9
Cappuccino	3,9
Espresso	2,9
Espresso doppelt	3,9
Milchkaffee in der Riesen-Schale	4,8
Heiße Schokolade	3,7
Eilles Tee im Glashaferl	3,6
(Darjeeling, Kräutergarten, Rooibos Vanille, Früchte, Grüntee)	
Monin Coffee-Flavor	+ 0,5
Karamell oder Haselnuss	

Für Daheim

Sixpack Aircraft Fliegerquell/Kumulus	6x 0,33l	12,5
Partydose Fliegerquell/Kumulus	5l	24,0
1918 Revolutionsbier	0,75l	5,2
Hopfenlikör/Bierbrand Schmuckflasche	0,2l	14,9

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante Mionetto	0,1l	5,1	0,75l	38,0
Piccolo			0,2l	9,5
Fürst von Metternich Rosé			0,75l	39,0
Champagner Laurent Perrier	0,2l	20,0	0,75l	52,0

Spritziges

Weinschorle rot/weiß	0,5l	7,0
Mionetto Spritz	0,2l	6,9
Mionetto Hugo	0,2l	6,9

WEINE

Weißwein	0,2l	0,75l
Grüner Veltliner	8,2	29,0
Steininger, Kamptal, Österreich, DAC, trocken		
Grauer Burgunder	8,5	30,0
Alexander Laible, Baden, QbA, trocken		
Lugana Cá dei Frati	10,0	38,0
Cá dei Frati, Italien, DOC, trocken		
Silvaner Handwerk Randersacker	7,9	28,0
Schenk, Sonnenstuhl, Franken, QbA, trocken		
Riesling	8,2	29,0
Mosel, Atlan&Artisan, QbA, trocken		

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst	7,9	28,0
Graf Wolff Metternich, Baden, QbA, trocken		

Rotwein

Amarone della Valpolicella		45,0
Rocca Sveva, Italien, DOC, trocken		
Syrah Réserve	8,5	30,0
Gérard Bertrand, Frankreich, IGP, trocken		
Barolo Pressenda		70,0
Marziano Abbona, Italien, DOCG, trocken		
Randersacker Spätburgunder	7,9	28,0
Schenk, Franken, QbA, trocken		
Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.		

SPIRITUOSEN

Regionale Spezialitäten	2cl	4cl
Slyrs bayerischer Whiskey	3,9	6,9
Lantenhammer Himbeergeist	5,9	9,5
Lantenhammer Haselnuss	5,9	9,5
Josef Gin	3,9	6,9
Hopfenlikör	3,1	5,8
Bierbrand	3,1	5,6
Bier-Kräuter-Likör	3,1	5,6

Mountain Hub Infused Bierbrand	5,0	8,5
Obstler Hausmarke	3,1	5,0
Williamsbirne Hausmarke	3,1	5,0
Ramazotti	3,4	5,6
Asbach Uralt	3,1	5,6
Underberg	3,1	
Wodka Nachhaltig produziert aus Finnland	3,4	5,6