



# Servus

AM FLUGHAFEN MÜNCHEN

- SEIT 1999 -

# Frühstück

Solange der Vorrat reicht.

**Frische Münchner Weißwürste**  11,9  
3 Stück | süßer Hausmachersenf | Breze

**Ofenfrischer Leberkäse**  12,0  
2 Scheiben vom Laib | Kartoffelsalat | Breze

**Wake Up Bowl**   8,9  
Cremiges Bircher-Müsli | Beeren der Saison |  
knusprige Cerealien | Kürbis- und Sonnenblumenkerne

**Ofenfrische Breze**  2,1  
Manchmal kann es sein, dass es ein paar Minuten dauert,  
dafür ist sie aber immer ofenfrisch.

# Brotzeit

**Würziger Obazda** *g.g.A.*  12,1  
3 Kugeln | Schnittlauch | 1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot

**Heimische Käsevariation**  15,2  
Weihenstephaner Rahmcamembert |  
Baldauf Wildblumenkäse | Bavaria Blu | Obazda *g.g.A.* |  
Feigensenf | Trauben | 1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot

**Bayerischer Wurstsalat**  11,9  
Von der Regensburger | rote Zwiebelringerl |  
Essiggurke | 1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot | Essig

**Als Schweizer Wurstsalat**  +1,5  
mit Emmentaler Streifen

**Brotzeitbrettl**  17,5  
Kalbfleischpflanzlerl | Reserva Murroc-Rohschinken |  
Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda *g.g.A.* |  
saftiger Hinterschinken | Radieserl | Gewürzgurke |  
1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot

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

**PERFEKT ZUM TEILEN**



**Henkersmahlzeit**  1,0  
1 Glas Wasser | 1 Scheibe Brot | 1 Zigarette

# Airbräu Klassiker



**Ganze gegrillte Schweinshaxe**  28,9  
Kartoffelknödel | Krautsalat | feine Biersoße

**½ Schweinshaxe** 18,5

**Hausgemachte Kartoffelsuppe**  klein 5,8 | groß 8,2  
mit krossem Speck  +1,5

**Altbayerischer Schweineschulterbraten**  16,5  
12 Stunden gegart | handgedrehte Semmelknödel |  
Krautsalat | feine Biersoße

**Original Münchner Schweinswürstl**  16,9  
5 Stück | Ismaninger Fasskraut | gebratene Drillinge

**Omas Käsespätzle**  15,2  
Schwäbische Spätzle *g.g.A.* | geschmolzener Bergkäse |  
Petersilie | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Preis reduziert sich um 4,0

**AUCH ALS KLEINE PORTION**

**½ Bauernente**  29,5  
Rösch gebraten | Ismaninger Apfelblaukraut |  
Kartoffelknödel | Bröselbutter | Preiselbeeren

**¼ Bauernente** 22,9

# Schmankerl



**Lieblingsschnitzel der Wirtin** 28,5

Wiener Schnitzel vom Kalb | Rahmsoße |  
Käsespätzle | Preiselbeeren | Röstzwiebeln |  
Beilagensalat



Kinderkarte

## Regionalität und Eigenproduktion:

Bei unseren Gerichten handelt es sich um regionale und qualitativ hochwertige Produkte. Unsere Speisen sind hausgemacht – zudem stehen wir in direktem Kontakt mit den liefernden Bauern.

*g.g.A.* geschützte geografische Angabe

 **Ausgezeichnete  
Bierkultur**

 **Ausgezeichnete  
GenussKüche**



**Schmankerl-Pfandl**  23,9  
3 saftig gegrillte Schweinefiletmedaillons | Schwammerlsoße | knuspriger Speck | Kräuterbutter | Käsespätzle

**Salat Bowl**   12,5  
Knackige Blattsalate der Saison | Hausdressing | kleine Tomaten | Karotten | Bulgur  
mit gebratenen Pilzen  + 2,5  
mit Hähnchenbruststreifen süß-sauer + 4,5  
mit gegrilltem Saiblingsfilet  + 6,5

**Südtiroler Schlutzkrapfen**  15,2  
Salbeibutter | Schmortomaten | Schüttelbrot | Spinat-Ricotta-Kartoffel-Füllung

**Zwiebelrostbraten 200g**  27,5  
Röstzwiebelringe | Rotwein-Zwiebelsoße | Kartoffeln

**Entrecôte Steak 300g**  36,0  
Bull's-Eye BBQ | Bratenjus | bunter Pfeffer | mediterranes Sommergemüse | Ofenkartoffel | Sour Cream



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



**Fangfrisches Saiblingsfilet**   25,5  
Spinat à la Crème | Kartoffeln | Meerrettich

**Schlemmerkartoffel**  14,5  
Ofenkartoffel | geschwenktes Pesto-Gemüse | Kräuter-Dip | Schnittlauch  
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen + 4,5

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 27,5  
Kartoffel-Gurkensalat | Beilagensalat | Preiselbeeren

**Überschall ab 2 Personen**  pro Person 38,0  
Reindl mit Schweinebraten, Schweinshaxe und einem Stück Lugeder Ente  | zweierlei 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.

## Burger

**Treber-Burger**  17,5  
mit 27% Biertreber | Brioche Bun | Spezialsoße | knackiger Salat | Tomaten | Gewürzgurken | Pommes frites  
mit Bergkäse  + 1,7

### RETHINK

 **Burger Bavaria** 18,5  
vom Simmentaler Rind aus dem Bayerischen Wald  
Saftiges Rindfleisch-Patty | Brioche Bun | Spezialsoße | Tomaten | knackiger Salat | Gewürzgurken | Pommes frites  
mit Bergkäse + 1,7  
mit knusprigem Speck  + 1,7  
mit doppelt Patty + 6,0

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



### LOW CARB / BROTLOS GENIESSEN

Unsere Burger gibt es auch ohne Brioche Bun – Preis reduziert sich um 1,5

## Beilage

**Beilagensalat der Saison**  5,2  
Gemischter Salat | Hausdressing | Croûtons

**Brotkorb**  1 Breze | 2 Scheiben Hausbrot 3,9

**Portion Pommes frites**  4,2

**Hausgemachte Soßen nach traditionellem Rezept** 3,0  
Schweinebratensoße oder Entensoße    
Zwiebelsoße, Rahmsauce oder Schwammerlsoße 

## Süßspeisen

**3 Stück knusprige Apfelkücherl**  7,9  
mit Zimtzucker ummantelt | hausgemachtes Vanilleeis\*

**Hausgemachtes Eis im Glasl**  7,0  
Vanille- oder Kumulus-Eis\* | Schlagsahne | Schokosplitter

**Cheesecake**  7,0  
Streusel | Beeren der Saison

\*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. Alle Angaben ohne Gewähr.

 Vom Geflügelhof Lugeder, aus dem Landkreis Altötting  Vom Forellenhof Nadler aus Eching 

 Vom Simmentaler Rind aus dem Bayerischen Wald |  Schwein |  Veggie |  Plant based/vegan |  Vitalgericht

SCAN FOR THE ENGLISH MENU →



## Spritziges

Winzersekt Scheuring, Franken	0,1l	6,0	0,75l	38,0
Champagner Laurent-Perrier	0,2l	25,0	0,75l	69,0
Airbräu Spritz			0,3l	8,5
Airbräu Hugo			0,3l	8,5
Sarti Spritz			0,3l	8,5
Weinschorle rot/weiß			0,5l	7,0

## Softdrinks

Adelholzener Classic	0,25l	3,4	0,75l	6,8
Adelholzener Naturell	0,25l	3,4	0,75l	6,8
Sprite / Fanta / Mezzo Mix	0,3l	3,8	0,5l	4,8
Coca-Cola Glas Flasche - Original / Zero			0,33l	3,8
Red Bull Original / Sugarfree			0,25l	4,5
Schweppes Tonic			0,2l	3,6
Tafelwasser			0,5l	3,5
Wolfra Säfte			0,2l	3,5
Apfel / Orange / schwarze Johannisbeere				
Wolfra Säfte als Schorle			0,5l	4,6
Apfel / Orange / schwarze Johannisbeere / Rhabarberschorle				

### Unsere Hausgemachten

Lemonade Mango / Zitrone Ingwer / Holunderblüte	0,5l	5,9
Eistee Mango / Zitrone Ingwer / Holunderblüte	0,5l	5,9

## Spirituosen

<b>Regionale Spezialitäten</b>	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	3,5	6,8
Bier-Kräuter-Likör	3,5	5,8

Obstler Hausmarke	3,3	5,9
Williamsbirne Hausmarke	3,3	5,9
Ramazotti	3,8	6,8
Underberg		3,4
Koskenkorva Wodka aus Finnland		5,6
Asbach Uralt		6,9
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso		5,0

### Gebrannt aus bestem Airbräu-Bier

Entdecke die hausgemachten Bierbrände von Mountain Hub Distillers! Auch zum Mitnehmen.	4cl
Infused mit 12 hochwertigen Botanicals, Gin-machart	8,5
Oaked 28 Monate im Eichenfass, in 1.700 hm gereift	8,5
Pure Fünffach destilliert, 28 Monate gelagert	8,5

Airbräu am Flughafen München Munich Airport Center, Terminalstraße Mitte 18 | 85356 München-Flughafen | Tel. 089 / 975 931 11 | reservierung@airbraeu.de

 airbraeu.de | airbraeu.shop

## Weine

<b>Weißwein</b>	0,2l	0,75l
<b>Grauer Burgunder</b>	9,0	33,0
Alexander Laible, Baden, trocken		
<b>Lugana Cà dei Frati</b>	10,0	42,0
Cà dei Frati, Italien, trocken		
<b>Silvaner Handwerk Randersacker</b>	8,5	30,0
Schenk, Sonnenstuhl, Franken, trocken		
<b>Riesling Nik Weis</b>	8,5	30,0
Nik Weis, Mosel, trocken		
<b>Silvaner, Grau- &amp; Weißburgunder</b>	9,0	33,0
Ilonka Scheuring, Weißwein Cuveé, Franken, trocken		
<b>Roséwein</b>		
<b>Spätburgunder Weißherbst</b>	8,5	30,0
Graf Wolff Metternich, Baden, trocken		
<b>Rosa Trinkfreu(N)de 2023</b>	9,0	33,0
Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Blaufränkisch, Silvaner, Deutschland, feinfruchtig		
<b>Rotwein</b>		
<b>Amarone della Valpolicella</b>		68,0
Rocca Sveva, Italien, trocken		
<b>Spätburgunder Handwerk Randersacker</b>	8,5	30,0
Schenk, Sonnenstuhl, Franken, trocken		
<b>Barolo Pressenda</b>		85,0
Marziano Abbona, Italien, trocken		
<b>Primitivo di Manduria</b>	9,0	33,0
Conte di Campiano, Italien, trocken		
<b>Rote Trinkfreu(N)de</b>	9,0	33,0
Ilonka Scheuring, Rotwein Cuvée, Franken, trocken		

Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

## Alkoholfreier Genuss

<b>Spritzig</b>	0,2l	0,75l
<b>Alpen Rosé</b>	5,9	29,9
Welschriesling und Dornfelder, Österreich, trocken		
<b>Pierre Zéro Spritz</b>	7,9	39,9
Pierre Chavin, Frankreich, trocken		
<b>Weiß</b>		
<b>Friedrich Fendel Riesling</b>	5,9	29,9
Weingut Fendel, Rheingau, trocken		
<b>Rot</b>		
<b>Pierre Zéro Signature</b>	6,5	34,9
Pierre Chavin, Grenache, Frankreich, trocken		

## Heißgetränke

Haferl Kaffee / Latte Macchiato / Cappuccino	4,3
Espresso	2,9
Espresso doppelt	4,3
Heiße Schokolade	4,3
Eilles Tee im Glashaferl	4,3
Darjeeling / Kräutergarten / Rooibos Vanille / Früchte / Grüntee	

# Hausgebräut



**Fliegerquell Helles** 0,2l 0,5l 1,0l  
 2,5 3,7 7,4  
 Stammwürze 12% | Alkoholgehalt 4,9% |  
 Bittere 🍷🍷🍷 | Farbe 🟡 | Untergärig  
 Malz Gerstenmalz, Karamellmalz, Sauermalz  
 Hopfen Hallertauer Perle

Passt perfekt zu unserem altbayerischen Schweineschulterbraten.



**Kumulus Weißbier** 0,2l 0,5l 1,0l  
 2,5 3,7 7,4  
 Stammwürze 12% | Alkoholgehalt 4,5% |  
 Bittere 🍷🍷 | Farbe 🟠 | Obergärig  
 Malz Weizenmalz, Gerstenmalz hell, Karamellmalz  
 Hopfen Hallertauer Perle

Ideal als Begleitung zu unserem Obazda g.g.A



**1918 Revolutionsbier** 0,2l 0,4l  
 2,5 3,9  
 Stammwürze 13% | Alkoholgehalt 5,9% |  
 Bittere 🍷🍷🍷 | Farbe 🟤 | Untergärig  
 Malz Gerstenmalz hell, Gerstenmalz dunkel,  
 Wiener Malz, Karamellmalz, Buchenrauchmalz,  
 Melanoidinmalz, Sauermalz  
 Hopfen Hallertauer Perle, Hersbrucker Spät

Harmoniert wunderbar mit unseren Apfelkücheln.

## BIERKREATIONEN DER SAISON

sind je nach Jahreszeit verfügbar.  
 Diese findest du auf unserem Aufsteller.

### BIERGLÜCK

**Probierbrett** für 2 Personen 6x0,2l 14,5  
 Fliegerquell, Kumulus, 1918 Revolutionsbier

**Radler oder Ruß'n** 0,5l 3,7 1,0l 7,4

**Airbräu Schnitt/Pfiff** 3,0  
 Das letzte Bier vor dem Flug

**Partyfass** Fliegerquell/Kumulus/1918 5l 37,0 10l 74,0  
 Am Tisch / bitte vorbestellen

### 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

## Partnerbiere

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

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

Lammsbräu Helles Glutenfreies Bier Fl. 0,33l 4,2



# Onlineshop

Jetzt neu - [airbraeu.shop!](http://airbraeu.shop)  
 Unsere Bierklassiker direkt nach  
 Hause liefern lassen!



# Brauereiführung

Schau hinter die Kulissen der ersten  
 Flughafen-Brauerei der Welt!