



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

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	3,5	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

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

Weißwein	0,2l	0,75l
Grauer Burgunder	9,0	33,0
Alexander Laible, Baden, trocken		

Lugana Cà dei Frati	10,0	42,0
Cà dei Frati, Italien, trocken		

Silvaner Handwerk Randersacker	8,5	30,0
Schenk, Sonnenstuhl, Franken, trocken		

Riesling Nik Weis	8,5	30,0
Nik Weis, Mosel, trocken		

Silvaner, Grau- & Weißburgunder	9,0	33,0
Ilonka Scheuring, Weißwein Cuveé, Franken, trocken		

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst	8,5	30,0
Graf Wolff Metternich, Baden, trocken		

Rosa Trinkfreu(N)de 2023	9,0	33,0
Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Blaufränkisch, Silvaner, Deutschland, feinfruchtig		

Rotwein

Amarone della Valpolicella		68,0
Rocca Sveva, Italien, trocken		

Spätburgunder Handwerk Randersacker	8,5	30,0
Schenk, Sonnenstuhl, Franken, trocken		

Barolo Pressenda		85,0
Marziano Abbona, Italien, trocken		

Primitivo di Manduria	9,0	33,0
Conte di Campiano, Italien, trocken		

Rote Trinkfreu(N)de	9,0	33,0
Ilonka Scheuring, Rotwein Cuvée, Franken, trocken		

Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

Alkoholfreier Genuss

	0,2l	0,75l
Schaumwein/Sekt	5,9	29,9
Weißwein	5,9	29,9
Rotwein	6,5	34,9

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 5,2% |
Bittere 🍷🍷🍷 | Farbe 🟡 | Untergärig
Malz Gerstenmalz, Karamellmalz, Sauermalz
Hopfen Hallertauer Perle

Passt perfekt zu unserem altbayerischen Schweineschulterbraten.

Fliegerquell Alkoholfrei 2,5 3,7 7,4
Bittere 🍷🍷🍷 | Farbe 🟡 | Untergärig
Auch als Radler erhältlich



Kumulus Weißbier 0,2l 0,5l 1,0l
2,5 3,7 7,4
Stammwürze 12% | Alkoholgehalt 4,9% |
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

Probierbrettl 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

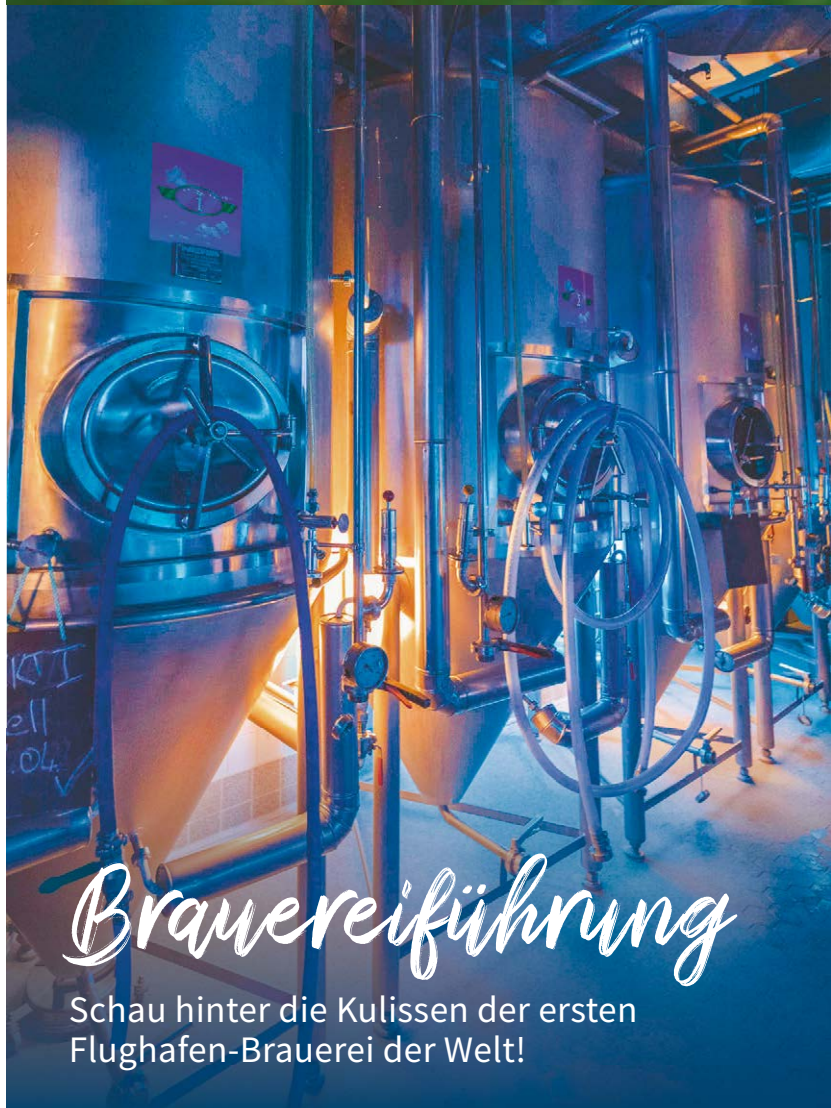
Erdinger alkoholfreies Weißbier Fl. 0,5l 4,2

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



Onlineshop

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



Brauereiführung

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