

FLUGWERK

BRAUEREI

Herzlich Willkommen im FLUGWERK Feldkirchen!



Man nehme einen großen Löffel bayerische Gemütlichkeit, mische es mit zünftigem Wohlfühlambiente, gebe eine ordentliche Portion Gastfreundlichkeit hinzu und vermenge es mit höchster Qualität und bodenständiger Kochkunst.



Chef Michi

Garniert wird das Ganze mit erstklassigem, freundlichen Personal, einem eingespielten Bar-Team und einer Handvoll guter Laune. Dazu reichen wir leckere Schmankele und unser hausgebranntes Weißbier, die „FLUGWERK-Weiße“, die zu vorgerückter Stunde schon mal für die altbekannte, bayerische Bierseligkeit sorgen kann. Vor Freude zu jodeln ist bei uns übrigens erlaubt!

Anpiff auf Sky im FLUGWERK!

Treffpunkt im Stüberl zur Fußball-Bundesliga

Ab sofort ist wieder Sky-Fußball-Treff im FLUGWERK: In unserem Oberstübchen werden alle Spiele, die auf Sky zu sehen sind (Champions-League sowie erste und zweite Bundesliga) live übertragen.



„Kosten tuat's nix – wer will, der kann natürlich unseren Braumeister Tobias in seiner Arbeit bekräftigen, und die eine oder andere FLUGWERK-Weiße trinken – denn ein FLUGWERK-Bier, das geht immer“, ist unser Chef Michi überzeugt.

Der Küchenchef empfiehlt:

Den „FLUGWERK-Burger“ mit Ochsenfetzen, frischem Kren, Senfsauce und Krautsalat belegt ist quasi Slowfood. Vier Stunden gart die Ochsenbrust vom hiesigen Metzger bei Niedrigtemperatur im Ofen. Serviert von unserem Service im hausgemachtem „Bierteigsemmerl“ wahlweise mit Pommes oder Salatgarnitur. Dazu a „Hoibe“ Weißbier oder Hell, einzigartig in Feldkirchen und der ganzen Welt !!!

Second-Hand-Vegetarier Markus



Küchenchef Markus

Unser Wiener Küchenchef Markus probiert ständig Neues aus, tüftelt und komponiert an außergewöhnlichen Gerichten. Alles ohne Fertig-Pulver und ohne Geschmacksverstärker versteht sich! „An der speziellen Soße für den FLUGWERK-Burger, am Brauhausdressing für die Knödelsalate, Backhendlsalate oder den Laufwunder-Salat sowie für unsere Werkbier-Soßen zum Braten – daran habe ich zum Teil Monate probiert und variiert. Bis sie einfach klasse schmecken. Mir und den Gästen!“, betont Markus. Er bezeichnet sich als „Second-Hand-Vegetarier“ (Die Viecher fressen Gras und ich die Viecher – das passt doch!) und ist richtig stolz auf seinen mächtigen Bart. „Leider kann ich damit den super-g'schmackigen und saftigen FLUGWERK-Burger nicht essen, da ist zu viel Soße dran!“, lacht Markus.



FLUGWERK

SPEISEN

Brunchen im FLUGWERK

Jeden Sonntag • 10 bis 14 Uhr

Frische Weißwürste, Salate, allerlei Aufstriche, Eier-Varianten, dazu Lachs-Tatar, Käse- und Wurstsorten und viel mehr. Natürlich auch Marmeladen und süße Stückchen. Dazu eine riesen Auswahl an Brot und Backwaren. Zwei Hauptgänge und Dessert.
Bitte vorher reservieren!

Am Sonntag ist auch ein nettes Mädchen da, das mit den Kindern bastelt, malt und ein Bier trinkt... ;-)

€ 18,90



Montags-Schweinerei

Jeden Montag • ab 17 Uhr

Unsere große Portion ofenfrischer Schweinsbraten mit sämig-dunkler Brauhaussoße, handgedrehtem Kartoffel- oder Semmelknödel, hausgemachtem Speck-Krautsalat und einem kleinen FLUGWERK-Bier – ob FLUGWERK-Weiße oder Saisonbier!

€ 9,90



VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner gemischter Salat ^{j,2}	€ 4,30
Großer gemischter Salat ^{j,2}	€ 7,90
Lauwarmer Knödelsalat mit Champignons, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Feldsalat an Sauerrahmdressing ^{a,9,j,2}	€ 8,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf knackigen Blattsalaten an Brauhausdressing ^{9,2}	€ 11,80
Backhendlsalat mit gebackenen Hühnchenstreifen auf gemischtem Gartensalat mit Kirschtomaten an Brauhausdressing und Kürbiskernöl ^{a,c,9,i,2,1}	€ 12,50
Feldkirchner Laufwunder-Salat mit gegrillten Rindersteaklets auf Rucola-Radicchio mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan an Brauhausdressing ^{j,2}	€ 15,80

BROTZEIT UND GAUMENTRATZER

Codewort „AUTOWASCHEN“ Frische Weißwurst vom Metzger Rieck • Sonn- und Feiertags ab 10:00 Uhr	
Die Wurst	€ 2,40
Die Breze	€ 1,20
Portion Griebenschmalz mit Brauhausbrot und Breze ¹	€ 6,50
Portion Obatzda mit Zwiebelringen, Brauhausbrot ^{i,9}	€ 6,50
Eingelegter Bergkäse mit Radieserl, rote Zwiebel und Salat ⁹	€ 8,90
Kalter Schweinsbraten mit Senf und Kren ²	€ 8,90
Currywurst „Sonnenstr. 2“ pikanter Kaskrainer nach FLUGWERK-Rezeptur vom Metzger Rieck für uns gewurstet mit hauseigener Soße und Pommes ^{i,j,2,2}	€ 8,90
Brotzeitbrett! mit Schinkenspeck, Landjäger, Leberstreichwurst, Obatzda, Butter und Gurkerl ^{i,j,9,a}	€ 11,50

VEGETARISCH UND VEGAN

Hausgemachte Weißbier-Kasspatzen mit Röstzwiebeln und Salat ^{a,9}	€ 10,90
Rahmschwammerl Champignons, Egerlinge, Kräuterrahm und Semmelknödel ^{a,9,i}	€ 11,50
Veganes Thaicurry mit Duftreis	€ 11,90

Informationen zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene können gerne beim Servicepersonal erfragt werden.

SPEISEN

SUPPE

- Hausgemachte Rindssuppe**
mit Leberspätzle oder Pfannkuchen ^{a,i,g,c} € 4,70
- Kartoffelsupperl** mit Würstl und Schwammerl ^{a,g,i} € 5,50

HAUPTSPEISEN

- Ofenfrischer Schweinsbraten**
aus der Schulter, an dunkler Werkbiersoße mit Kartoffelknödel
und hausgemachtem Krautsalat ^{a,g,i} € 11,90
- FLUGWERK-Burger**
saftige Ochsenfetzen, rote Zwiebeln, Kren und Senfsoße
im Weißbier-Bun (Semmerl), dazu Pommes oder Salat ^{a,i,j,2} € 12,90
- Hühnchenbrust-Geschnetzeltes** in Schwammerlrahm
mit hausgemachten Weißbier-Spätzle ^{i,a,c,g,2} € 12,80
- Schnitzel „Wiener Art“**
aus der Schweinelende mit Bratkartoffeln oder Pommes ^{a,c,g,i,2} € 12,90
- Almschnitzel** mit Speck und Bergkäse gefüllt
dazu abgeschmolzene Knödel und dunkle Werkbiersoße ^{a,g} € 14,80
- Thaicurry „oa bia“** mit gegrillter Hühnchenbrust und Duftreis € 15,90
- FLUGWERK-Schnitzel** von der Rinderlenden mit Senf-Merrettichpanade,
dazu Bratkartoffeln oder Pommes, sowie Beilagensalat ^{a,c,i,g,i} € 17,90
- Schmankerlteller „Barbara“**
mit Ente, Schweinsbraten und Rind, in dunkler Werkbiersoße,
dazu Knödel und Blaukraut ^{a,g,i} € 17,90
- 1/4 FLUGWERK-Ente** mit Kartoffelknödel, Entensoße und Blaukraut ⁱ... € 14,90
- 1/2 FLUGWERK-Ente** mit Kartoffelknödel, Entensoße und Blaukraut ⁱ.. € 18,90

KINDER- / SENIORENKARTE

- Knödel mit Soße € 4,50
- Spätzle mit Soße € 4,50
- Portion Pommes € 4,90
- Kleiner Schweinsbraten
mit Kartoffelknödel € 7,90
- Kinderschnitzel mit Pommes € 7,90
- Kleine Portion Kässpätzchen € 8,90

Mittags-Schmankerl-Karte

Montag bis Freitag • 11:30 – 14:30 Uhr

Täglich sechs verschiedene Gerichte!

*Salate, vegetarische Gerichte, aber auch
Schweinebraten oder Schnitzel und vieles mehr...*

Die Portionen sind genauso groß wie immer!

Jedes Gericht nur 6,90 Euro

Serientäter gesucht?

9 Mal Essen und das 10. Mal ist umsonst!

**Lasst's Euch gleich heute den ersten
Stempel verpassen.**



Pilotenstreik

Dienstag bis Freitag • 15:00 – 17:00 Uhr

- » Viertel FLUGWERK-Ente mit wenig Flugstunden
- » handgedrehte Semmel- oder Kartoffelknödel
- » hausgemachte Entensoße
- » süß-saures Blaukraut
- » und eine kleine FLUGWERK-Weiße

*Der Preis ist niedrig, die Portion genauso
groß wie außerhalb der Streik-Zeit.*

€ 9,90

DESSERT

- Bierisch Creme** mit Waldbeerenragout ^{c,g} € 5,50
- Drei Apfelkücherl** mit Zimtzucker und Vanilleeis ^{a,a,c,e,g} € 7,50
- Schokokuchen** mit weichem Herzen und Sahne ^{a,c,e,g} € 6,50
- Topfenstrudel** mit Vanillesoße ^{c,g,a,5} € 6,50
- Rote Grütze** mit Vanilleeis ^{c,g,f,e} € 5,50



FLUGWERK

BIER

Do schau her:

Unsere FLUGWERK Weiße

gebraut von unserem Braumeister Tobias Böckl, glänzt mit einem cremigen und stabilen Schaum und einer mattgoldenen Farbe, die bernsteinfarbene Reflexe enthält. Der Geruch erinnert zunächst an reife Früchte wie roten Apfel oder Banane, doch auch die für Weißbier so typische Nelke ist mit ihrer angenehmen

Würze im Hintergrund wahrnehmbar. Beim Antrunk erfrischt eine leichte Perlage, die gefolgt wird von der einzigartigen Vollmundigkeit der FLUGWERK-Weiße. Bemerkenswert ist dabei das dezente Spiel der Süße, das an Noten von Karamell erinnert.

Beschreibung von Luis Sailer, weltweit jüngster Bier-Sommelier



HAUSGEBRAUTES BIER

FLUGWERK-Weiße • 5,6 vol. % oder Saisonbier

0,3 l Schnitt	€ 2,90
0,5 l Halbe	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,80
5,0 l Fässchen	€ 33,00

Ruß'n oder Cola-Weiße

0,5 l Halbe	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

BIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Schönramer Hell vom Fass • 5,6 vol. % oder Radler

0,3 l Schnitt	€ 2,90
0,5 l Halbe	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

Schönramer Gold • 5,7 vol. %

0,5 l Halbe	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

Schönramer Pils • 5 vol. % • 0,3 l

0,3 l	€ 3,70
0,5 l Halbe	€ 2,90
1,0 l Maß	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

Surtaler Schankbier • 3,4 vol. % • leichtes Bier • 0,5 l

0,5 l	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

Heinz von Stein • alkoholfreies Hell • 0,5 l

0,5 l	€ 3,90
1,0 l Maß	€ 7,90

SPEZIALBIER DER BRAUEREI SCHÖNRAM

Bayrisch Pale Ale • 5 vol. %

Fruchtige Note durch verwendeten Mandarin Bavaria Hopfen • 0,33 l	€ 4,50
---	--------

Imperial Stout • 9,5 vol. %

Hocharomatisch, ungekühlt genießen • 0,33 l	€ 4,90
---	--------

Indian Pale Ale • 8,2 vol. %

Blumig und beliebt bei den Damen • 0,33 l	€ 4,50
---	--------

ERDINGER BIER SPEZIALITÄTEN

Erdinger Weißbier • alkoholfrei • 0,5 l

0,5 l	€ 3,90
Erdinger Weißbier • leicht • 0,5 l	€ 3,90



Zum Mitnehmen:

FLUGWERK-Weiße • € 22,00

5-Liter-Partyfass mit Zapfhahn

FLUGWERK-Hoodies • € 40,00

Weißbiertglasl • € 6,00



ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREI

Feldkirchner Tafelwasser • 0,3 l	€ 2,60
0,5 l	€ 3,60
Feldkirchner Tafelwasser still • 0,3 l	€ 2,60
0,5 l	€ 3,60
Adelholzner Mineralwasser • 0,3 l	€ 2,90
0,75 l • Flasche	€ 5,90
Adelholzner Mineralwasser still • 0,3 l	€ 2,90
0,75 l	€ 5,90
Afri Cola ^{13,1} • 0,3 l	€ 2,60
0,5 l	€ 3,80
Afri Cola ohne Zucker ¹³ • 0,3 l	€ 2,60
Bluna Orange oder Zitrone ¹ • 0,3 l	€ 2,60
0,5 l	€ 3,80
Bluna Spezi ^{13,1} • 0,3 l	€ 2,60
0,5 l	€ 3,80
Red Bull ^{13,1} • 0,3 l	€ 4,50

SÄFTE UND SCHORLEN

Säfte

Holunder, Apfel, Johannis, Rhabarber, Ananas, Maracuja, Orange ^{9,2,1}

0,3 l	€ 2,70
0,5 l	€ 4,90

Saftschorle

0,3 l	€ 2,70
0,5 l	€ 3,80



Brauereiführung

Nicht nur für Bierliebhaber sind unsere Brauereiführungen eine **spannende Angelegenheit**: Braumeister und Wirt erklären in einer beschwingten Führung die Geschichte unseres hauseigenen Bieres. Die Gäste dürfen uns dabei gerne **über die Schulter schauen** und einen Blick hinter die Kulissen einer bayrischen Brauerei wagen. Und keine Sorge: **nach 30 Minuten** darf dann auch im Ausschankkeller **verkostet werden** – denn natürlich wissen wir, dass jeder bei einer Brauereiführung auf die Bierprobe wartet.

Warum also nicht den **Junggesellenabschied, die Geburtstags-, Weihnachts- oder Bürofeier** mit einer **lustigen und informativen Brauereiführung** starten? Oder eine Tagung mit einer Führung durch unsere heilige Brauerei auflockern? Nachfolgendem „Versumpfen“ im Wirtshaus steht dann selbstverständlich auch nichts im Wege.

Die Führungen bieten wir in der Regel **ab 10 Personen** an, finden aber auch bei weniger Teilnehmern eine Lösung. Ach ja: wir sind natürlich nicht nur des Hochdeutschen und Bayrischen mächtig – die **Führungen gibt es auch auf Englisch!**



Folgende Pakete gestalten wir gerne auch individuell für Sie:

1. Führung mit Verkostung: **8,50 € pro Person**
2. Führung mit Griebenschmalz-Empfang und Verkostung: **12,90 € pro Person**
3. Führung mit Brotzeit-Empfang (Vorspeise) und Verkostung: **14,90 € pro Person**

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und planen gerne gemeinsam mit Ihnen Ihre Wünsche:
bier@flugwerk-feldkirchen.de



Unser Gastzimmer im 1. Stock für bis zu 80 Personen, ideal für Ihre privaten Partys oder Firmenfeiern.

HEISSGETRÄNKE

Haferl Tee (Kamille, Schwarz, Hopfen, Minze, Früchte)	€ 2,90
Espresso ¹¹	€ 2,20
Espresso doppelt ¹¹	€ 3,90
Tasse Kaffee ¹¹	€ 3,10
Haferl Kaffee ¹¹	€ 3,60
Cappuccino ^{11,9}	€ 3,10
Milchkaffee ^{11,9}	€ 3,30
Latte Macchiato ^{11,9}	€ 3,90

KEIN BIER

WEISSWEIN

Hauswein „Grüner Veltliner“ ^L • 0,2 l	€ 3,50
0,5 l	€ 7,00
Chardonnay „eins zu eins“^L Rheinlandpalz	
saftig, harmonisch und ausgewogen • 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
Cuvee „Glaube-Liebe-Hoffnung“^L	
Scheurebe und Muskateller, harmonisch subtile Riesling-Romantik	
0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,70
0,75 l	€ 23,00
„Bernhard's“ Chardonnay & Weißburgunder^L	
fruchtig, vollmundig und cremig aus Rheinhessen • 0,125 l	€ 4,20
0,25 l	€ 8,20
0,75 l	€ 24,00
Lugana D.O.C.^L	
Azienda Agricola Ca Maiol – Lombardei • 0,125 l	€ 4,20
0,25 l	€ 8,20
0,75 l	€ 24,00
Lugana „Ca dei Frati“^L	
mineralisch, fruchtig, frisch, mit schöner Struktur	
0,125 l	€ 6,00
0,25 l	€ 10,00
0,75 l	€ 31,00

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Tante Mizzi“^L • 0,25 l	€ 3,50
0,5 l	€ 7,00
Aulone Primitivo di Puglia^L Italien	
intensives Aroma, sanft und ausbalanciert, „prutaler“ Primitivo	
0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
0,75 l	€ 21,00
Porta Leoni Cabernet I.G.T. Venetien^L	
am Gaumen kräftig, dominant, gute Tanninstruktur	
0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
0,75 l	€ 21,00
Merlot I.G.T. Venetien^L	
sehr wenig, intensiv, harmonisch • 0,125 l	€ 3,90
0,25 l	€ 7,50
0,75 l	€ 21,00
Weinschorle rot/weiß^L • 0,2 l	€ 3,50
0,5 l	€ 5,90

APERITIF

Glas Prosecco • 0,125 l	€ 3,90
Prosecco Scavi & Ray • 0,75 l	€ 22,50
Moet Chandon Brut • 0,75 l	€ 77,50
„Bierle“ Weißbier Spritz • 0,25 l	€ 5,90
„Inge“ mit Prosecco, Ingwer und Limette • 0,25 l	€ 5,90
„Hugo“ mit Holunder • 0,25 l	€ 5,90
„Spritz“ mit Aperol • 0,25 l	€ 5,90

SPIRITUOSEN

Willi • 2 cl	€ 3,00
Kirschwasser • 2 cl	€ 3,00
Limonchello • 2 cl	€ 3,00
Haselnuss • 2 cl	€ 3,20
Grappa Riserva • 2 cl	€ 3,00
Averna • 2 cl	€ 3,00
Ramazotti • 2 cl	€ 3,00
Jägermeister • 2 cl	€ 3,00
Fernet Menta/Branca • 2 cl	€ 3,00
Marille • 2 cl	€ 3,20
Obstler Lantenhammer • 2 cl	€ 3,00
Schlehen Lantenhammer • 2 cl	€ 4,90
Vogelbeere Lantenhammer • 2 cl	€ 4,90
Willi Lantenhammer • 2 cl	€ 4,90
Marille Lantenhammer • 2 cl	€ 4,90

BRÄNDE

Asbach Uralt • 2 cl	€ 3,90
Hennessy • 2 cl	€ 3,50
Osborne Veterano • 2 cl	€ 4,50

WHISKEY UND SCOTCH

Jim Beam • 2 cl	€ 3,80
Jack Daniels • 2 cl	€ 3,80
Johnny Walker • 2 cl	€ 3,80
Tullamore Dew • 2 cl	€ 3,80
Four Roses • 2 cl	€ 3,80
Glenlivet 12 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Chivas Regal 12 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Laphroaig 10 Jahre • 2 cl	€ 4,80
Lagavulin 16 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Highland Park 12 Jahre • 2 cl	€ 5,80
Aberlour Batch 51 • 2 cl	€ 7,80



DRINKS

COCKTAILS

Sex im FLUGWERK Wodka, Pfirsich, Grenadine, Ananas ¹	€ 7,90
Fidschis Sunrise Tequila, Grenadine, Orange, Zitrone ¹	€ 7,90
Pina Colada Rum, Cocossahne, Ananas ¹	€ 7,90
Lions Touch Down Wodka, Apricot, Grenadine, Zitrone, Maracuja ¹	€ 7,90
MUC Mule Gin, Ginger Beer, Zitrone, Gurke ¹	€ 7,90
Mojito Minze, Havanna Club, Limette	€ 7,90
Feldkirchner Zombie Rum, Kirsche, Ananas, Orange ¹	€ 7,90
LangstreckenRakeTee Wodka, Gin, Tequila, Cola, Zitrone, Orange ^{1,11}	€ 7,90
Wuide Weiberreinda!! Caipi	€ 7,90
Cuba Libre Havanna Club, Cola, Limette ^{1,11}	€ 7,90

LONGDRINKS

Wodka Bull ^{1,11,12}	€ 8,50
Wodka Lemon ^{1,11,12}	€ 7,50
Jim Beam Cola ^{11,1}	€ 7,50
Jack Cola ^{1,11}	€ 7,50
Campari Soda oder Orange ¹	€ 6,50
„The Duke“ Gin vom Nachbarn und Tonic	€ 8,50
Bacardi Cola ^{1,11}	€ 7,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

König von Siam Cocos, Banane, Zitrone, Orange ¹	€ 6,90
Baby Colada Cocoscream, Ananas	€ 6,90
Virgin Caipi Limette, Zucker, Limo	€ 6,90
Junger Hugo Hollunder, Minze, Soda	€ 6,90

TÄGLICH HAPPY HOUR AB 22:00 UHR

Zu einem zünftigen Wirtshaus gehört freilich auch ein ordentliches Bier – und da lassen wir vom FLUGWERK uns nicht lumpen! Denn eines möchten wir: dass sich unsere Gäste in unserer Wirtsstube oder dem Biergarten bestens gepflegt fühlen. Und während andere einfach nur Bier ausschenken, zaubern wir ein ganz besonderes Ass aus unserem Ärmel: unsere hauseigene, selbstgebraute **„FLUGWERK-Weiße“**. Wir garantieren jetzt schon: bei einer

wird es nicht bleiben! Mit unserem Braumeister Tobias Böckl aus Landshut haben wir einen absoluten Fachmann an unserer Seite: er weiß, wie man ohne programmierte Automatisierung feinstes Bier braut, das weder filtriert noch pasteurisiert ist. Gebraut wird außerdem freilich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot –

**Bier aus
der eigenen
Brauerei!**

bei uns kommt eben nur höchste Qualität ins Glas. Bis vor zwei Jahren wurde in unserer Brauerei die sagenumwobene „Fliegerweiße“ gebraut – seit Oktober 2016 braut Tobias nun neben saisonalen Aktionsbieren hauptsächlich unsere **„FLUGWERK-Weiße“**. Und die zaubert unseren Gästen nicht nur ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht,

sondern entlockt so manchem einen freudvollen Juchitzer. Genau so soll Biergenuss sein! Im Wirtshaus schenken wir die **„FLUGWERK-Weiße“** traditionell in großen sowie kleinen Weißbiergläsern aus. Wer einfach nicht genug bekommt, kann sich natürlich auch gleich das 5-Liter-Partyfass leisten. Wir empfehlen das Partyfass aber eher für gesellige Grillrunden oder als Erfrischung für einen heißen Tag am Badensee – mit mehreren Personen!



FLUGWERK

BRAUEREI

Das FLUGWERK-TEAM bedankt sich für Ihren Besuch!

Wir sind davon überzeugt, dass wir ein **wirklich „geiles Team“ in der Küche, der Brauerei und im Service haben**. Durch unser elektronisches Bestellsystem „Orderman“ können unsere Bedienungen, auch wenn der Biergarten oder das Gasthaus auf zwei Etagen mit bis zu 500 Gästen voll besetzt sind, ständig weiter Bestellungen aufnehmen und senden diese **online in die Küche oder an die Schänke**. Wenn sie dann wieder dort vorbeikommen, steht im Idealfall **das fertige Tablett** für einen Tisch bereit. So kommt **jeder Gast schnell an sein Essen und Trinken**. Sollte dann doch einmal etwas schief gehen und wir servieren Eiskaffee mit Balsamico-Soße oder Griebenschmalz mit Himbeer-Kompott – nicht böse sein, das ist wirklich selten und keine Absicht.



Über Lob oder Kritik freuen wir uns – denn wir wollen für unsere Gäste stetig besser werden! Also immer raus mit dem Feedback – am liebsten persönlich, gerne aber auch auf Google oder TripAdvisor.



Sonnenstr. 2 · 85622 Feldkirchen
Tel. 089 944 177 18 · bier@flugwerk-feldkirchen.de

Öffnungszeiten: täglich von 11:00 bis 1:00 Uhr · warme Küche bis 22:00 Uhr

www.flugwerk-feldkirchen.de