



Canapé
AM FLUGPLATZ

Kapfenberg

Speisekarte

Guten Appetit!

Ihr



Team

Herzlich Willkommen

am
Flugplatz Kapfenberg

Wir wollen alle Besucherinnen und Besucher, Pilotinnen und Piloten, Überfliegerinnen und Überflieger sowie alle Fluginteressierte in angenehmer Atmosphäre verwöhnen.

Vergessen Sie den Alltag, schauen sie unseren Fliegern zu oder gehen Sie selbst in die Luft, wir umsorgen Sie derweil mit bodenständiger Küche und erfrischenden Getränken.

Ein kleiner Spielplatz beim Tower steht für unsere kleinen Gäste zur Verfügung.

Für alle Flugbegeisterten steht der KSV Motor-Flugsportverein für Gästeflüge bereit. Details dazu im Aushang, auf der Homepage www.flugplatz-kapfenberg.at oder beim Betriebsleiter.

Wir haben von Dienstag bis Sonntag von 09:00 bis 23:00 Uhr geöffnet, Montag ist leider Ruhetag.

Aus der Küche gibt es:

Frühstück bis 12:00 Uhr

Die große Speisekarte ab 12:00 Uhr

Die kleine Speisekarte ab 15:00 Uhr

Tischreservierung unter:

+43 664 16 19

Veranstaltungen können je nach Möglichkeit auch außerhalb der Öffnungszeiten vereinbart werden.

Die Allergenausweisung finden Sie auf den letzten Seiten.

Guten Appetit und Happy Landings!

Mirela Onye

Check-In

Frühstück

Ham and Eggs Menü

€ 7,60

2 Eier, Schinken, 2 Semmeln und eine Tasse Verlängerter Kaffee (A, C, F, G, H, N)

Zwischenlandung

Schichtbier

Schichtbier

€ 2,60

Dienstag bis Freitag (nicht an Feiertagen) 14:00 bis 15:00 Uhr (A)

Late Arrival

Kleine Karte

Frankfurter

€ 3,30

1 Paar, Senf und Gebäck (A, C, F, G, H, L, M, N)

Fliegertoast XXL

€ 6,50

(A, C, F, G, N)

Schinken – Käse Toast

€ 3,10

(A, C, F, G, N)

Canapé AM FLUGPLATZ

Take-Off

Aus dem Suppentopf

Hausgemache Rindsuppe mit Einlage	€ 3,30
Mit frischen Frittaten (A, C, F, G, L, M)	
Mit frischen Leberknödeln (A, C, F, G, L, M)	

In - Flight

Vom Herd

Wiener Schnitzel vom Schwein	€ 10,90
Gebacken (A, C, G)	
Wiener Schnitzel von der Pute	€ 11,50
Gebacken (A, C, G)	
Cordon Bleu vom Schwein	€ 13,00
Gebacken (A, C, G)	
Berner Würstel mit Pommes-Frites	€ 7,60
(G, L, M, O)	
Hausgemachtes Gulasch	€ 8,20
(A, C, F, G, H, N)	
Spaghetti Bolognese	€ 8,30
(A, C, L)	

Prior Permission Required – PPR

Nur auf Vorbestellung

½ Backhenderl	€ 9,90
Saftig gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat (A, C, G, M)	

Low-Approach

Aus dem Garten

Gemischter Salat	€ 3,70
(FR)	
Fitness Salat	€ 8,50
(FR)	
Portion Kernöl	€ 0,90
(FR)	

Landing

Aus der Mehlspeisküche

Apfelstrudel	€ 2,90
(A, C, G)	

Tankstopp

Bierspezialitäten (A)

Murauer vom Fass, 0,3l	€ 3,10
Murauer vom Fass, 0,5l	€ 3,70
Radler, 0,3l	€ 3,10
Radler, 0,5l	€ 3,70
Edelweiß Weizenbier, Flasche 0,5l	€ 3,40
Gösser, Flasche 0,5l	€ 3,30
Puntigamer, Flasche 0,5l	€ 3,30

Unsere ausgesuchten Hausweine (O)

Welschriesling, 1/8l	€ 2,00
Zweigelt, 1/8l	€ 2,10

Spritzer zum Abkühlen (A, O)

Weiß	€ 2,30
Rot	€ 2,40
Hugo	€ 2,70
Aperol	€ 3,70

Jet Fuel

Local Mix (O)

Cola Rot	€ 2,70
Almdudler Weiß	€ 2,70

Rocket Fuel

Long Drinks und Spirituosen (FR)

Bacardi Cola, Whisky Cola	€ 3,30
Whisky Red Bull	€ 3,60
Campari Soda	€ 3,30
Jägermeister	€ 2,60
Haselnuss, Obstler, 0,2cl	€ 2,20

Business Class

Alkoholfreie Getränke (FR)

Coca Cola, Coke Zero, Fanta, Almdudler, 0,33l	€ 2,60
Apfelsaft, Capy, 0,25l	€ 2,50
Pago, verschiedene Sorten	€ 3,00
Eistee	€ 2,40
Bitter Lemon, 0,33l	€ 2,60
Red Bull	€ 3,60
Mineralwasser, 0,33l	€ 2,10
Mineral Zitrone, 0,5l	€ 3,80
Sodawasser, 0,3l	€ 1,50

Warm Up

Heissgetränke (G)

Verlängerter Kaffee	€ 2,60
Kleiner Brauner	€ 2,30
Großer Brauner	€ 3,50
Cappucino, Caffè Latte	€ 2,90
Heisse Schokolade mit Schlagobers	€ 3,10
Tee verschiedene Sorten	€ 2,20

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- **Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-VO 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien- oder Unverträglichkeiten auslösen können.**
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)	
Kurzbeschreibung	Buchstaben-code *)	steht für
glutenhaltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich **) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ¹ ; b) Maltodextrine auf Weizenbasis ¹ ; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ¹ ; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insge- samt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem Sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und -Antwort-Katalog des BMG.

*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

**) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.