

RESTAURANT HANGAR 1

„ Mit Leidenschaft abheben - Genießen und Erleben “

Liebe Gäste

Unser erfahrenes Team, angeführt von professionellen und engagierten Mitarbeitern, hat es sich zur Aufgabe gemacht Ihnen ein außergewöhnliches Gastronomieerlebnis zu bieten. Jeder von uns bringt seine individuellen Stärken und Erfahrungen ein, um Ihnen einen erstklassigen Service und exzellente Speisen zu servieren. Gemeinsam möchten wir, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und den Aufenthalt in vollen Zügen genießen.

Unsere kreative Speisekarte ist eine Hommage an die Vielfalt und die Freude des Genusses. Von regionalen Spezialitäten bis hin zu internationalen Köstlichkeiten. Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Kreationen begeistern. Jedes Gericht wird mit frischen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Steigen Sie ein, schnallen Sie sich an und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und „ guten Flug “ im „ Hangar 1 “!

Ihr Team vom "Hangar I"

Unsere Öffnungszeiten

Von Oktober bis März

Restaurant Öffnungszeiten

Täglich von 16:30 bis ca. 22:30 Uhr

Samstag / Sonntag/ Feiertag von 11:30 bis ca. 22:30

Küchen Öffnungszeiten

Täglich von 17:00 bis 21:00 Uhr

Samstag von 12:00 bis 21:00

Sonntag/ Feiertag von 12:00 bis 20:00

Ruhetag: Mittwoch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Beilagen Änderung / Umbestellung 2.-
Kreditkarten Zahlungen erst ab 25 Euro**

Aperitifs, Spritzgetränke und Cocktails

	0.10 L	0.25 L	Flasche
FitZero - Perlender Traubengenuss			
Weingut: Fitz Ritter	3.50		23.-
Secco Maracuja			
Frisch - fruchtig perlender Cuvée aus Weißweinen, verfeinert mit dem rein natürlichen Extrakt der Passionsfrucht			
Weingut: Fitz Ritter	3.50		23.-
Riesling Sekt brut			
Feiner Rieslingsekt mit geringer Dosage. Edel, feine Reife, viel Rasse - Naturkork...			
Weingut: Fitz Ritter	4.50		39.-
Secco Rosé			
Verperlter Spätburgunder Rosé, der herrlich prickelnde Frische mit saftiger Beerenfrucht verbindet.			
Weingut: Von Winning	5.50		41.-
Aperol Spritz alkoholfrei Crodino		6.50	
Aperol Spritz		7.50	
Hugo		7.50	
Ramazzotti Rosato Aperitivo Spritz		7.50	
Lillet Wild Berry		7.50	
Campari Orange oder Campari Soda		6.50	
Caipirinha		8.50	
Pina Colada		8.50	
Negroni		8.50	
Espresso Martini		9.50	

Vorspeisen

Kleine Salatbowl

Kunterbunt gemischt | Kräutervinaigrette
(Gerne auch als Beilagensalat)

5.-

Kürbissuppe

Curry | Kürbiskerne | Kokosschaum

8.50

Rinderkraftbrühe

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Peterle

9.-

Feldsalat

Walnussdressing | Karamellisierte Walnüsse | Schwarze Walnuss

15.-

Feldsalat...

...mit gratiniertem Ziegenkäse

Walnussdressing | Karamellisierte Walnüsse | Schwarze Walnuss

17.-

Kleiner gemischter Salat...

...mit 3 gebratenen Gambas und Aioli

18.-

Rindertatar

Rote Beete | Mandeln | Wildkräuter

23.-

Unsere Großen Salatbowls

Kunterbunt gemischt mit Kräutervinaigrette und frischem Brot

Kerne | Mais | Radieschen

11.-

Nach Ihrer Wahl mit...

...gratiniertem Ziegenkäse (vegetarisch)

+ 8.-

oder

...gegrillte französische Maishähnchenbrust

+ 11.-

oder

...fünf gebratene Riesengarnelen und Aioli

+ 15.-

...gebratene Rumpsteakstreifen

Teriyaki Soße / Sesam

+ 16.-

Wenn Sie es jung und einfach mögen...

Der Hangar I - Doppeldecker
Unser spezieller Doppelcheeseburger für Herren
(300 gr. Rohgewicht)
Cheddar | Bacon | Zwiebelmarmelade
dazu Pommes und Dip
22.-

Der Hangar I - Lady Jet
Unser spezieller Cheeseburger für Damen
(150 gr. Rohgewicht)
Cheddar | Bacon | Zwiebelmarmelade
dazu kleine Salatbowl
18.-

...oder eher klassisch aber nie langweilig?

Zwei Panierte Schweineschnitzel mit Pommes
18.-

Ein Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes
15.-

gerne mit einer Soße nach Ihrer Wahl

Champignonsoße, Rahmsoße, Pfefferrahmsoße oder Jus
+ 3.-

Fleischlos

Gelbes Gemüsecurry (vegan)

Erdnuss | Kichererbsen | Tofu | Reis
18.-

Triangoli Burrata - Trüffel

(Ravioli in Dreieck Form)

Sellerie | Trüffelkäse | Pinienkerne
21.-

Fleisch

Saumagen

Sauerkraut | Kartoffelpüree | geschmorte Zwiebel

18.-

Simmentaler Rumpsteak

(250 gr. Rohgewicht - je weitere 50gr. 7.-)

Bratkartoffel | geschmorte Zwiebel | Kräuterbutter

34.-

Simmentaler Rinderfilet

(250 gr. Rohgewicht - je weitere 50gr. 10.-)

Pfefferkruste | Bratkartoffel | geschmorte Zwiebel | Kräuterbutter

45.-

Fisch

Werfen Sie einen Blick auf unsere dynamisch wechselnde

Empfehlungstafel

oder fragen Sie unser Service

Dessert

ein Stückchen Süßes geht immer...

Dreierlei Sorbet oder Eis nach Ihrer Wahl

Frisches Obst | Crunch
9.50

Mousse aus karamellisierter Valrhona Schokolade

Kürbis | Passionsfrucht | Crunch
10.-

Warmer Schokoladen Lavakuchen mit flüssigem Salzkaramell Kern

Blutorangensorbet | Crunch
13.-

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème	3.80
Cappuccino	4.20
Espresso	3.-
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee	4.30
Brennerei	
Latte Macchiato	4.30
Espresso Macchiato	3.80
Espresso mit Schuss	5.50
Affogato	4.80

Digestiv

Krack Edelbrände	
Old Williams, Alte Marille oder Alter Haselnuss	
	je 2 cl. 6.50
Scheibel Schwarzwald-	
Edle Himbeere	2 cl. 6.50
Alte Pflümle	2 cl. 7.50
Gold - Quitt	
Premium Plus	2 cl. 8.50