


APERITIF

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEN START:

-  Fever Tree Himbeere alkoholfrei.....0,2 | € 4,50
Fever Tree Raspberry alcohol-free
-  Isabella Frizzante.....0,1 | € 5,10
Weingut Prettner – Steiermark | winery Prettner – Styria
-  Limonchillo | Prosecco | kandierte Zitrone0,25 | € 6,80



FRANKREICH - FRANCE

- Rosé | Holunderlikör | Minze | Limette0,25 | € 7,80
Rosé | elderberry liquor | mint | lime



ITALIEN - ITALY

- Mionetto Prosecco.....0,1 | € 5,10
- Campari Soda4 cl € 5,70
- Campari Orange.....4 cl € 7,10

In der NOVA-AIR in 22 Metern Höhe heben wir mit Ihnen kulinarisch zu österreichischen und internationalen Destinationen ab.

Schnallen Sie Ihren Sitzgurt fest und machen Sie es sich bequem.

Schön, dass Sie heute bei uns an Bord sind!

Ihr Ing. Helmut Neukam mit dem Boarding Team

In the NOVA-AIR at a height of 22 meters we take off with you to Austrian and international culinary destinations.

Fasten your seat belt and get comfortable.

Nice that you are on board with us today!

Your Ing. Helmut Neukam with the boarding crew



80 Flieger Bar & Restaurant



ILJUSCHIN IL-62M

4-GANG-AIR-MENÜ

4-COURSE-AIR-MENU

FILET VON DER KULMER RÄUCHERFORELLE

FILLET OF THE CULM TROUT

Kren | Bauernbrot | Fischfond | Grundbirncreme | Tomatenöl
horseradish | farmhouse bread | fish stock | potato cream | tomato oil



RAHMSUPPE VOM SCHILCHER

CREAMED SOUP FROM SCHILCHER
GRAMMELSTERZ | SAUERRAHM

crackling lard polenta | sour cream



IN NUSSBUTTER GEBRATENE ENTENBRUST

DUCK BREAST ROASTED IN NUT BUTTER

Polentagebäck | Orangenrotkraut | Kirschsauce
polenta pastry | red cabbage with orange | cherry sauce



ODER / OR

GEGRILLTES GOLDBRASSENFILET

GRILLED FILLET OF GOLDEN DORADE

Fregola Sarda mit Kernöl | geschmorter Kürbis
fregola sarda with pumpkin seed oil | braised pumpkin



ODER / OR

CREMIGES PILZRAGOUT

CREAMY MUSHROOM RAGOUT

Serviettenknödel | Winterbroccoli | geröstete Mandeln
bread dumplings | winter broccoli | roasted almonds



BRATAPFEL MIT MARZIPAN UND NÜSSEN

ROASTED APPLE WITH MARZIPAN AND NUTS

Vanillecreme | glasierte Pekanüsse
vanilla cream | glazed pecan nuts



4 Gänge/4 courses € 58,00 | Vegetarisch/vegetarian € 52,00

3 Gänge ohne Suppe/3 courses without soup € 53,00 | Vegetarisch/vegetarian € 47,00

Weinbegleitung zum 4-Gang/wine accompaniment 4 courses € 28,00

Weinbegleitung zum 3-Gang/wine accompaniment 3 courses € 21,00

www.nova-air.at

BOARDING

VORSPEISEN/APPETIZERS



BEEF TATAR

BEEF TATAR

Bauernbutter | Topinamburcreme | Melanzani-Kaviar
Essiggemüse | knusprige Kapern

farmer butter | topinamburcreme | melanzani caviar
vinegar vegetables | crispy capers

160 g € 27,00

80 g € 18,00

extra Toast | extra toast € 1,00



FILET VON DER KULMER RÄUCHERFORELLE

FILLET OF THE CULM TROUT

Kren | Bauernbrot | Fischfond | Grundbirncreme | Tomatenöl
horseradish | farmhouse bread | fish stock | potato cream | tomato oil

€ 16,00



RÜBE IN DREI ARTEN

BEEET IN THREE TYPES

Rote Rüben Carpaccio | geschmorte Steckrübe
Mousseline von der gelben Rübe | Kräuter Haselnüsse

beetroot carpaccio | braised turnip
yellow carrot mousseline | herb hazelnuts

€ 14,00



TAKE OFF



SUPPE/SOUP

RAHMSUPPE VOM SCHILCHER

CREAMED SOUP FROM SCHILCHER

Grammelsterz | Sauerrahm
crackling lard polenta | sour cream

€ 7,00



KLARE SUPPE VOM RIND

BOUILLON OF BEEF

Wurzelgemüse | Frittaten oder Kaspressknödel
root vegetables | sliced pancakes or bread dumplings with cheese

€ 6,00



TAKE OFF



SALATE / SALADS

BLATTSALAT DER SAISON

SEASONAL LETTUCE

Kernöl | Käferbohnen | geröstete Kürbiskerne | Rohkostgemüse
pumpkin seed oil | runner beans | roasted pumpkin seeds | raw vegetables

€ 8,00



CAESAR SALAT

CAESAR SALAD

Römersalat | Parmesandressing | Croûtons | Sardellen
romaine lettuce | parmesan dressing | croûtons | anchovies

nur Salat / salad only € 12,00

mit Hühnerbrust / with chicken breast € 18,00



IN THE AIR

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

ORIGINAL WIENER SCHNITZERL VOM KALB

ORIGINAL VIENNESE CUTLET OF VEAL

mit Petersilien-Erdäpfel

with parsley potatoes

€ 26,50

Portion Preiselbeeren | serving of cranberry sauce € 1,50



GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

ROAST BEEF WITH ONIONS

Kartoffel-Schnittlauchstampf | Kenia-Speckbohnen

Frischmilchschaum

potato mash with chives | Kenya beans and bacon | fresh milk espuma

€ 26,50



IN NUSSBUTTER GEBRATENE ENTENBRUST

DUCK BREAST ROASTED IN NUT BUTTER

Polentagebäck | Orangenrotkraut | Kirschsauce

polenta pastry | red cabbage with orange | cherry sauce

€ 29,90



IN THE AIR



HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

HIRSCHRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN

ROASTED WHOLE LOIN OF VENISON

Lardo | Erdnussmuffin | Batatencreme | Rotweinjus
lardo | peanut muffin | sweet potato cream | red wine jus

€ 29,90



GEGRILLTES GOLDBRASSENFILET

GRILLED FILLET OF GOLDEN DORADE

Fregola Sarda* mit Kernöl | geschmorter Kürbis
fregola sarda with pumpkin seed oil | braised pumpkin

€ 28,50



CREMIGES PILZRAGOUT

CREAMY MUSHROOM RAGOUT

Serviettenknödel | Winterbroccoli | geröstete Mandeln
bread dumplings | winter broccoli | roasted almonds

€ 19,00



*) **Fregula** (auch Fregola) ist eine traditionelle Pastasorte, welche auf Sardinien weit verbreitet ist. Hergestellt wird der Nudelteig aus Hartweizengrieß, welcher zu kleineren Kügelchen geformt wird.



KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

CARAMELIZED EMPEROR'S PANCAKES

mit Zwetschkenröster und Rumrosineneis
with stewed plums and rum raisin ice cream

pro Person € 14,00



BRATAPFEL MIT MARZIPAN UND NÜSSEN

ROASTED APPLE WITH MARZIPAN AND NUTS

Vanillecreme | glasierte Pekanüsse
vanilla cream | glazed pecan nuts

€ 14,00



MILLE FEUILLE AUS BLÄTTERTEIG

MILLE FEUILLE OF PUFF PASTRY

Kaffeemousse | Rotweifeige | marinierter Granatapfel | Baileys-Eis
coffee mousse | red wine fig | marinated pomegranate | baileys ice cream

€ 12,00



SORBET DES TAGES

SORBET OF THE DAY

€ 5,00

mit/with Prosecco oder/or Vodka € 7,50

KAFFEE CORRETTO - GRAPPA

JAVA-Espresso | Grappa

€ 7,10



KAFFEE CORRETTO - AMARETTO

JAVA-Espresso | Amaretto

€ 6,40



STEIRISCH KAFFEE

JAVA-Espresso | Hirschbirn-Kaffeelikör

€ 7,10



SNACKS



TOAST

Schinken und Käse oder nur Käse | Saucen
ham and cheese or only cheese | Dips
€ 6,20

TOAST HAWAII

Ananas | Schinken und Käse | Saucen
pineapple | ham and cheese | Dips
€ 8,50

NOVAPARK SALAT

Saisonaler Salat | gebackene oder gegrillte Hühnerstreifen
vom BIO Freilandhuhn
seasonal salad | deep fried or grilled chicken stripes
from organic free-range chicken
€ 18,00

NOVAPARK BURGER

Brioche | gegrillte Hühnerbrust | Tomate | Salat | Cheddar Käse
gebratener Speck | Jalapeños | Sour Cream
brioche | grilled chicken breast | tomatoes | lettuce | cheddar cheese
bacon | jalapeños | sour cream
€ 18,50

POMMES FRITES

FRENCH FRIES

€ 5,00
mit Trüffelöl | with truffle oil € 7,50
mit Grana Padano | with Grana Padano € 6,00

Alle Speisen und Getränke können Spuren von allergenen Stoffen beinhalten.

Verschleppung von Vorlieferanten können nicht ausgeschlossen werden. Bitte wenden Sie sich für Fragen zu den allergenen Stoffen an unsere Service Crew.

Eingefärbte Lebensmittel können die Farbstoffe gelb (E104, E110), rot (E124), grün (E104, E132, E131) und blau (E132) enthalten. Diese können die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

All foods and drinks may contain traces of allergenic substances.

Carryover from sub-suppliers cannot be ruled out. If you have any questions about the allergenic substances, please contact our service crew.

Colored foods can contain the dyes yellow (E104, E110), red (E124), green (E104, E132, E131) and blue (E132). These can affect the activity and attention of children.