

» Ein Flugzeug zu erfinden, ist nichts. Es zu bauen, ein Anfang. Fliegen, das ist alles. «

Otto Lilienthal

1848-1896, deutscher Ingenieur und Flugpionier

Öffnungszeiten: Dienstag-Sonntag, 11.30 Uhr-23.00 Uhr,
Küche bis 22.00 Uhr geöffnet

Altes Empfangsgebäude, Liesel-Bach-Straße 10, 71034 Böblingen

Telefon: +49 7031 205 320 0

www.check-inn.events, kontakt@check-inn.events

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Süßungsmittel Saccharin (5) mit Süßungsmittel Cyclamat (6) mit Aspartam/enthält Phenylalaninquelle (7) mit Acesulfam (8) mit Phosphat (9) geschwefelt (10) chininhaltig (11) coffeinhaltig (12) mit Geschmacksverstärker (13) geschwärzt (14) gewachst (15) gentechnisch verändert (16) glutenhaltig (17) Milch und Laktose (18) Nüsse (19) Ei (20) Krebstiere (21) Sellerie (22) Phosphat (23) Soja (24) Senf (25) Fisch (26) Sulfite

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Die ausführliche Historie des alten Landesflughafens dürfen wir mit freundlicher Genehmigung des Zweckverbandes Flugfeld Böblingen/Sindelfingen nutzen.

CHECK INN FOODPORT RESTAURANT

WEIN



DER LINIENBETRIEB IST ERÖFFNET

Am 20. April 1925 war es dann so weit. Das erste Linienflugzeug landete in Böblingen. Die Stadt Böblingen errichtete bald darauf eine neue Flugzeughalle. Ein für seine Zeit hochmodernes Empfangsgebäude mit Hotel, Restaurant, Zoll und Gepäckabfertigung stand zur Verfügung.

Von Böblingen aus konnte man unter anderem nach Zürich, Berlin, München oder Frankfurt starten. Es gab insgesamt 8 tägliche Verbindungen, davon eine in die Schweiz. Anfangs konnten sich jedoch nur wenige das Fliegen überhaupt leisten.



WEISSWEIN – OFFEN

Casal Mendes Verde, SA

Fruchtiger Duft mit milden Noten tropischer Früchte. Sehr feine Säure und Frische am Gaumen mit feiner Süße im Nachhall

0,2 / 0,75 l 4,90 / 17,10 €

Chardonnay QbA trocken, SA

Toller, frischer Chardonnay, weich und rund am Gaumen, mit Schmelz und Noten von grüner Banane und Limetten! Fruchtig und Transparent

0,2 / 0,75 l 5,30 / 18,60 €

Grauburgunder QbA trocken, SA

Feiner Duft nach Birne und Ananas. Klare, markante Frucht

0,2 / 0,75 l 5,30 / 18,60 €

Weißburgunder trocken, QbA, W. Haidle

Präsentiert sich im Glas mit einer hellgelben Farbe. Ein zarter Geruch nach Apfel und Zitrusfrüchten wird von einer leicht nussigen Note umrandet. Durch eine dezente Säure wirkt dieser Wein mild und harmonisch

0,2 / 0,75 l 5,50 / 19,80 €

Muskateller QbA, Dr. Baumann

Feines Muskatbukett mit würziger Süße! Anregende Lebendigkeit mit rassigem Körper! Einfach Klasse

0,2 / 0,75 l 5,50 / 19,80 €

Pinot Grigio D.O.C., Weingut Ronchi San Giuseppe/Friaul

Kupferfarbiger Wein. Das Bouquet erinnert an warmes Brot und Akazienblüten. Stark strukturierter Wein, mit trockenem und einem angenehm bitterlichen Nachgeschmack

0,2 / 0,75 l 6,20 / 22,90 €

Lugana, Weingut Ca`Lojera/ Gardasee Lombardei, Trebbiano di Lugana, D.O.C

Ein gehaltvoller, ausgewogener Weißwein. Das Bouquet ist voll und fruchtig mit einer angenehmen blumigen Note

0,2 / 0,75 l 7,80 / 28,90 €

Weissweinschorle

0,2 l 3,50 €

WEISSWEIN – FLASCHEN

Grüner Veltliner „GrooVee“, Weingut Gschweicher, Röschitz/ Weinviertel

Frische anregende Frucht mit Noten von Apfel und Grapefruit, fruchtig saftig, würzig feines Pfefferl, alles begleitet mit feiner Mineralic

0,75 l 22,90 €

Sauvignon Blanc QbA trocken, SA

Herrlicher Duft nach Stachelbeeren und grüner Paprika! Unglaublich gut gelungen

0,75 l 26,20 €

Vale do Homen, Alvarinho, Vinho Verde D.O.C., Quintas do Homen, Vila Verde

Die feine Fruchtigkeit ist kombiniert mit angenehmer Säure und Frische.

Die guten Extrakte geben diesem Wein den zarten Schmelz

0,75 l 26,20 €

Weißburgunder trocken, QbA, Dr. Baumann

Einer der Extraklasse! Goldgelb im Glas mit vegetabilen und fruchtigen Aromen wie Apfel, Pfirsich und frisch gemähem Heu. 80 % aus dem Holzfass ausgebaut mit Röstaromen und Bourbonvanille in der Nase

0,75 l 28,40 €

Rheingau – Riesling QbA, feinherb, VdP – Weingut Künstler, Hochheim

Feinstes harmonisches Säure-Süße-Spiel, rassig animierende Sortenart, charmant feines Trinkvergnügen

0,75 l 31,20 €

Chablis AC. Ancestrum Domaine Charly Nicolle, SA

Feine florale Nase von frischem Obst und einer feinen Mineralität am Gaumen

0,75 l 34,50 €

WEISSWEIN – FLASCHEN

Riesling Spätlese trocken, W. Haidle

Wer denkt, Riesling ist immer säurebetont und geradlinig, sollte diesen Wein unbedingt probieren! Er präsentiert sich goldgelb im Glas, erinnert stark an Weinbergpfirsich, Aprikose, Mango, Honig und einer dezenten Apfelnote. Eine breit wirkende Säure, gepaart mit einer leichten Restsüße und ein mineralisch langer Abgang vervollständigen diesen besonderen Wein

0,75 l 35,40 €

ROSÉWEIN – OFFEN

Casal Mendes Rosé

Zart pinkfarben, erfrischend und fruchtig, voller Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Birnen und Ananas

0,2 / 0,75 l 4,90 / 19,60 €

Jungspund Roséwein – Cuveé, SA

Hülle, Fülle, Pfiff, ein toller Terrassenwein: leger, spritzig, fruchtig, rund

0,2 / 0,75 l 5,50 / 19,80 €

Schillerwein QbA, Dr. Baumann,

Elegante Süße, frisch und spritzig: ein echter Schwabe! Erdbeergenuss pur

0,2 / 0,75 l 5,50 / 19,80 €

Spätburgunder Weißherbst, W. Haidle

Schon die Farbe dieses Weißherbstes hinterlässt den Eindruck eines leichten fruchtbetonten Weines. Sein Aroma erinnert an Erdbeeren und leichte Nuancen von Sauerkirsche

0,2 / 1,0 l 5,50 / 25,50 €

Roséweinschorle

0,2 l 3,50 €

ROSÉWEIN - FLASCHEN

Provence AC., Mont Saint Victoire AC, BIO-ANBAU, Domaines Mas de Cadenet

Gekeltert aus den Traubensorten
Syrah und Mourvedre helle
Lachsfarbe, feine zarte Frucht,
verhaltene Säure, harmonisch
würziger Nachklang

0,75 l 28,50 €

ROTWEIN - OFFEN

Trollinger, trocken, W. Haidle

Kein anderer Rotwein steht so für
die schwäbische Trinkkultur wie der
Trollinger. Sein Farbspektrum reicht
von hellroten bis zu rubinroten Tönen.
Der Duft dieses Weines erinnert an
Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirsche
und einer dezenten Wacholdernote

0,2 / 0,75 l 4,20 / 15,40 €

Vitis Nostra, Montepulciano d'Abruzzo DOP

Intensiver Geschmack nach dunklen
Kirschen und Waldbeeren. Fruchtiges
Bouquet mit weicher Tanninstruktur

0,2 / 0,75 l 4,90 / 19,60 €

Vitis Nostra, Bardolino, DOC

Leichter Rotwein mit fruchtigem,
erdbeerbetontem Bouquet.
Harmonisch, mild, mit leichtem
Geschmack nach Mandeln

0,2 / 0,75 l 4,90 / 19,60 €

Chateau La Grande Métairie, Bordeaux AOC

Merlot/Cabernet Sauvignon.
Tiefe, rubinrote Farbe.
Intensive Aromen von reifen
Johannisbeeren und schwarzen
Früchten. Vollmundig und harmonisch

0,2 / 0,75 l 5,90 / 21,90 €

Rotweinschorle

0,2 l 3,50 €

LUFTPOST VIA BÖBLINGEN

Ein besonderes Ereignis, das die Bedeutung
Stuttgarts im Luftverkehrsnetz zeigte, war
die Aufnahme eines planmäßigen Linienflug-
verkehrs zur Postbeförderung über den
Südatlantik nach Lateinamerika.

Als erste Luftverkehrsgesellschaft eröffnete
die Deutsche Lufthansa 1933 diesen Dienst.
Auf dem Jungfernflug im Februar 1934 wurde
eine mit 38 Kilo Post aus allen Teilen des
Deutschen Reiches beladene Maschine auf die
Reise Marseille, Barcelona und Sevilla geschickt.
Den Weg über den Atlantik nahm die Post jedoch
vorerst per Schiff.



ROTWEIN – OFFEN

Spätburgunder, W. Haidle

Der Spätburgunder ist zu Recht die weitverbreitetste Rotweinsorte in Deutschland. Er präsentiert sich rubin- bis tiefrot im Glas. Sein Duft bestimmen vor allem rote Früchte, Cassis, Beerennoten und eine Nuance von Mandel

0,2 / 0,75 l 6,20 / 23,10 €

Primitivo, Quota 29, 2013, Weingut Menhir Salento/ Apulien

Das intensive Bouquet verströmt das Aroma reifer dunkler Früchte wie Kirsche und Pflaume sowie den Duft delikater Gewürze wie Kakao, Nelke und Tabak. Am Gaumen ist er kraftvoll, weich und angenehm saftig

0,2 / 0,75 l 7,50 / 26,20 €

ROTWEIN – FLASCHEN

Contur, Cuvée trocken, Dr. Baumann,

Glänzender Auftritt! Ausgebaut im Eichenholzfass und Barrique. Cuvée aus Lemberger und Cabernet Mitos: wuchtig, kräftig, würzig

0,75 l 24,20 €

Merlot trocken, W. Haidle

Die Farbe unseres Merlots bestimmt ein dunkelroter Ton. Seine Aromen reichen über Cassis, Kirsche und Pflaume. Er besitzt eine runde weiche Säure und ist vollmundig. Durch seine feinen Tannine wirkt er sehr elegant

0,75 l 24,80 €

Barbera d'Alba D.O.C. „San Pancrazio“, Azienda Pelassa, Montà d'Alba/Piemonte

Ausgezeichnete Sortenstylistik. Duft von Cassis und Veilchen, im Körper viel animierende Frucht mit Noten von Herzkirsche, von guten Extrakten getragen

0,75 l 26,20 €

ROTWEIN – FLASCHEN

Rioja, Lan Crianza Tinto Bodegas Lan, Qualitätswein D.O. trocken

Ein tiefer, eleganter Wein mit saftigen Noten von Waldfrüchten und dezenter Holzwürze. Perfekt ausbalanciert. Angenehme Säure

0,75 l 28,20 €

Lemberger, W. Haidle

Er besitzt Aromen von Waldbeeren, vor allem Brombeere, Pflaume, eine leichte Kirschnote und ein dezenter Eindruck, der an Pfeffer erinnert. Er ist voluminös und kräftig, dies wird auch durch eine füllige Tanninstruktur unterstützt

0,75 l 28,20 €

Rasteau, Cru Rhone Villages AC. Chateau du Trignon, Fam. Quiot,

Gekeltert aus den Rebsorten Syrah, Grenache Noir und Mourvedre. Herzhafter Duft von Waldbeeren, der sich am Gaumen wiederfindet, sehr dicht und kompakt im Körper, dabei homogen, reife würzige Tannine

0,75 l 34,20 €

Val di Neto rosso Gravello, Weingut Librandi/Kalabrien

60 % Gaglioppo, 40 % Cabernet Sauvignon. Komplexes, breites und überaus fruchtiges Bouquet nach Kirschkonfitüre, Pflaumen, Cassis mit Nuancen von Zedernholz, Zimt, Mokka, schwarzer Schokolade, erdigen Aromen und einem Duft nach Tabakblättern. Im Geschmack extrem weich, betörend, körperreich, vollmundig, ein sehr edler Wein mit einer Tiefe, die einfach nicht endet

0,75 l 38,90 €

Chateau des Bardes Saint Emilion Grand Cru, AOC

70 % Merlot und 30 % Cabernet Sauvignon. Tiefes Purpur, kräftiges Bouquet- rote Pflaumen und Milchschokotöne. Am Gaumen weich und anschmiegsam – Ganz was Feines

0,75 l 39,20 €

BLÜTEZEIT DES FLIEGENS

Nachdem sich im Jahr 1935 der Luftverkehr erneut stark entwickelte, kam der Böblinger Landesflughafen langsam an die Grenzen seiner Kapazität. Aus diesem Jahr datieren erste Überlegungen, auf den Fildern einen weiteren Flughafen zu errichten.



ROTWEIN - FLASCHEN

Encierra Vineyard Reserve, San Diego de Puquillay, Valle de Colchagua, 2010

Man darf diesen Rotwein auch zu den größten Chiles zählen. Sehr kräftig in der Farbe, Duft von reifen Waldbeeren, dicht gewoben im Körper, kompakt und vielschichtig am Gamen, sehr langer Nachhall

0,75 l

49,20 €

Zweigelt Reserve trocken, W. Haidle. 2009

Schon das Farbspektrum unseres Zweigelts beeindruckt mit einem strahlend violett-roten Farbton mit leichtem Bernsteinrand. Sein einmaliges Aroma von stark gereiften dunklen Beeren, Dörrobst, Kirsche und einem Hauch von Pflaume passt perfekt zum ausgewogenen kräftigen Körper des Weines. Ein dezentes Holzaroma und ein langer tanninbetonter Abgang machen diesen Wein zu etwas ganz Besonderem

0,75 l

69,20 €

Chateau Gloria, Bordeaux Saint Julien AC, 2006

Ausgezeichneter charmanter Jahrgang, gekeltert aus Cabernet Sauvignon Merlot und etwas Petit Verdot. Die Weine von Gloria zeichnen sich immer mit fruchtbetonter Geschmeidigkeit aus, was sich gerade bei diesem Jahrgang mit einem köstlichen und komplexen, doch mittelschweren Körper zeigt

0,75 l

74,80 €