



Herbst
IM RESTAURANT
KÄFER-SCHÄNKE



OKTOBER
BIS
NOVEMBER
2023

Aperitif

CHAMPAGNER

RUINART BRUT	0,10 l / 26,90 €
RUINART ROSÉ BRUT	0,10 l / 29,90 €

APERITIF



ZIEGLER WIESEN SPRITZ	0,20 l / 14,90 €
Ziegler Wildwiesen, Schaumwein, Zitrone	
ALKOHOLFREI BAVARIA SPRITZ SENZA	0,20 l / 14,90 €
Mondino Senza, Käfer Cuvée Zero, Tonic	
BELLINI	
Pfirsich, Prosecco	0,20 l / 14,90 €
optional alkoholfrei mit Käfer Cuvée Zero	0,20 l / 12,90 €

COCKTAILS

PALOMA	0,20 l / 16,90 €
Tequila Patron, Triple Sec De Kuyper, Lime Juice, Grapefruit-Soda	
PORNSTAR MARTINI	0,20 l / 19,90 €
Grey Goose, Vanille, Maracuja	
AMBER AVENUE	0,20 l / 16,90 €
Maker's Mark, Campari, Martini Rosso, Weißbier	
BASIL HIGHBALL	0,20 l / 16,90 €
The Duke Wiesn Edition, Balis Basil, Zitrone	

Käfer goes vegan

Vegane Gerichte, ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, haben einen festen Platz in unserem Speiseangebot. Achten Sie auf dieses Symbol.



Unsere Preise sind Inklusivpreise und enthalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Luxuriöses aus dem Meer

KAVIAR

IMPERIAL - KÄFER SELEKTION

Seine prallen und großkörnigen Rogen zergehen sanft auf der Zunge und entfalten dabei ihr feines, nussiges Aroma. Unsere beliebteste Sorte stammt von einer Kreuzung der Stör-Arten „Acipenser Schrenckii“ und „Huso Dauricus“.

30 g 79 € / 50 g 129 € / 125 g 319 €

OSSIETRA

Ossietra Kaviar der Stör-Art „Acipenser Gueldenstaedtii“ ist aufgrund seines unverwechselbaren, nussigen Geschmacks so begehrt. Das Korn ist etwas kleiner und angenehm im Geschmack. Am Gaumen entwickelt dieser Kaviar eine wunderbare Cremigkeit.

30 g 95 € / 50 g 155 € / 125 g 375 €



Fürstliches aus der Tiefe

AUSTER

SPÉCIALE GILLARDEAU NO.3

Die Familie Gillardeau produziert seit Generationen diese exklusiven Delikatessen an der französischen Atlantikküste zwischen La Rochelle und der Île d'Oléron.

Als „Spécial de Claires“ – eine Qualitätsstufe über den „Fine de Claires“ – wird diese Auster besonders für ihren hohen und festen Fleischanteil und einzigartigen Geschmack geschätzt.

pro Auster 7,50 €

Die Austern servieren wir auf Eis und mit Zitrone.

Oysri Nr. 2

Diese irische Auster wird in der frischen, sauberen und grünen Dungarvan Bay-Region angebaut. Sie haben eine leichte Note von Zitrus und subtile Aromen von Gurke.

Der Name stammt vom keltischen Wort oisrí für Auster ab.

pro Auster 7,50 €

Die Austern servieren wir auf Eis und mit Zitrone.

Menü „Herbsttraum“

SAIBLING VON DER FISCHEREI SCHLIERSEE

geräuchert, mit bunter Bete, Meerrettich,
Kräuter-Schmand und Gartenkresse



TAGLIOLINI MIT WEISSEM TRÜFFEL

dazu Trüffelsauce und 2 g weißer Trüffel

WAGYU ROASTBEEF

mit Prinzessbohnen, Eigelbcrème,
Pommes dauphines und Sauce Bordelaise

CHEESECAKE

mit Brombeer-Traubensorbet und eingelegter Marille



149 €

pro Person exkl. Getränke



Menü „grüner Erntedank“



« TIERISCH GUT »

KÄFERS VEGANES TATAR

mit Aubergine, Roter Bete, Zitronenemulsion,
eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat

BLUMENKOHL & SELLERIE

geräuchert und auf Meersalz gegart,
mit Zwiebelcrème, Sauerkraut-Kombu-Algen-Sud
und gepickelten Radieschen



GESCHMORTER SPITZKOHL

mit Schwarzwald-Gersten-Miso, Kartoffelknödel,
glasiertem Boskoop und Malzbierjus

MANDELMILCH-CRÈME-BRÛLÉE

gebrannte Mandeln
und Apfel-Zitronen-Zimtsorbet



85 €

pro Person exkl. Getränke

Vorspeisen

«TIERISCH GUT» 	21 €
KÄFER'S VEGANES TATAR mit Aubergine, Roter Bete, Zitronenemulsion, eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat	
VOGERLSALAT	21 €
mit Kartoffeldressing, Preiselbeeren, geröstetem Wammerl vom Strohschwein, Kürbiskernen und Croûtons	
SAIBLING VON DER FISCHEREI SCHLIERSEE	27 €
geräuchert, mit bunter Bete, Meerrettich, Kräuter-Schmand und Gartenkresse	
KÄFER KLASSIKER	
HUMMERSALAT	55 €
– am Tisch für Sie zubereitet – mit halbem Hummer, Cocktailsauce, Crème fraîche, gegrillter Ananas, Champignons und Chiffonade	
MEERESFRÜCHTE-ETAGERE	ab 2 Personen p. P. 49 €
mit Nordseekrabbe, Crevette Rosé, Schere von der Schneekrabbe, Auster, Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen, Herzmuscheln, Wellhornschncke, Passepierre-Algen, dazu Cocktailsauce, Wasabimayonnaise und Zitrone	
ETAGERE DELUXE	ab 2 Personen p. P. 96 €
mit zusätzlich halben kanadischen Hummer und Kaviar Blinis	
KÄFER KLASSIKER	
CARPACCIO CIPRIANI	24 €
hauchdünne Scheiben von der bayerischen Ochsenleende, mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucola	
KÄFER KLASSIKER	
RINDERTATAR	27 €
mit Trüffelcrème, Kartoffelterrinen und Wachtelspiegelei	
optional mit 10 g Käfer Selektion Kaviar	25 €



Suppen & Zwischengerichte

19 €

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

mit Burgunder-Trüffel, Kartoffelknusper
und feinem Schnittlauch

45 €

TAGLIOLINI MIT WEISSEM TRÜFFEL

dazu Trüffelsauce und 2 g weißer Trüffel

39 €

KÄFER KLASSIKER

HUMMEREINTOPF

ausgelöstes Hummerfleisch mit weißen Zwiebeln, Karotten, Sellerie,
Zuckerschoten und Champignons im kräftigen Hummerfond
mit kleinem Hummer-Malzbrot

17 €

KALBSCONSOMMÉ

mit Tafelspitz,
Wurzelgemüse und Kräuterflädle

23 €

BLUMENKOHL & SELLERIE

geräuchert und auf Meersalz gegart,
mit Zwiebelcrème, Sauerkraut-Kombu-Algen-Sud
und gepickelten Radieschen

Einzigartiges zum Teilen

89 € p. P. ab 4 Personen

SCHLEMMER-BRETTL

mit Dry Aged Black Angus am Knochen gebraten, Dierendonck Pork Ribs,
Black Tiger Garnelen, Mini-Schnitzelchen und Seeteufel-Medaillons
mit Selleriemousseline, sautiertem Herbstgemüse, Sauce béarnaise und Kalbsjus

109 € p.P. ab 2 Personen

OCEAN ROYALE

mit Thunfisch Tataki vom Lavasteingrill, Bahamas Languste, Garnele,
Gillardeau Auster, Jakobsmuschel, Pulpo, eingelegter Gartengurke, Algensalat,
eingelegtem Ingwer, im Eichenfass gereifter Sojasauce, Wasabi und Sushi-Reis

Hauptgerichte

GESCHMORTER SPITZKOHL  28 €

mit Schwarzwald-Gersten-Miso, Kartoffelknödel,
glasiertem Boskop und Malzbierjus

LACHSFORELLE 42 €

VON DER FISCHEREI SCHLIERSEE

gebraten und sanft auf Heu geräuchert,
mit Blumenkohl, Haselnuss und Buttermilch

STEINBUTT 79 €

gebraten auf Pot-au-feu vom geräucherten Aal
und Gänseleber mit Herbstgemüse

KÄFER KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL 38 €

mit handgerührten Preiselbeeren,
Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln oder Kartoffel-Gurkensalat

KÄFER KLASSIKER

BAUERNENTE AUS DEM KÄFER-OFEN 49 € pro Person

für zwei Personen in zwei Gängen serviert:

1. Gang: Keule, Vogerlsalat mit Kartoffeldressing,
Preiselbeeren und gerösteten Kerndln
2. Gang: Brust, karamellisiertes Blaukraut mit Kartoffelknödel und Apfelmus

WAGYU ROASTBEEF 69 €

mit Prinzessbohnen, Eigelbcrème,
Pommes dauphines und Sauce Bordelaise

PERLHUHNBRUST 46 €

gebraten, mit Karotten in Varianten,
knusprigem Reis, Pinot-Noir-Risotto und Sauce Suprême

Vitrine

SIE SEHEN, WAS SIE ESSEN
UND SCHMECKEN, WAS SIE SEHEN!

In unseren Käfer-Vitrinen im Gastbereich lagern und reifen Fleisch-, Fisch- und Käsesorten in Ihrer direkten Nähe. Jedes Stück ist ein Unikat und stammt aus dem Käfer Feinkostladen, von kleinen Manufakturen oder von Bauernhöfen aus der Region.

Die Lagerung

Die perfekte Kühlung und Lagerung garantieren absolute Qualität und sorgen für Frische und Geschmack.

Der Service

Wir beraten Sie an der Vitrine oder lassen die Raritätenbretter mit den Delikatessen direkt zu Ihnen an den Tisch kommen.

Die Zubereitung

Wir garen unsere Produkte auf dem Lavastein-Grill oder im Käfer-Ofen, unter Verwendung von besonderen Buttersorten, Kräutern vom Käfer Dachgarten und ausgesuchtem Olivenöl.

Zum Beispiel

für 2 Personen 140 €

SEEZUNGE

aus dem französischen Atlantik.

Die Seezunge gehört zu den begehrtesten und exquisitesten Speisefischen der Welt. Sie zeichnet sich durch ein weißes, grätenfreies und sehr zartes Filet aus, das leicht nussig schmeckt.

54 €

SEETEUFEL

aus der norwegischen See an der Gräte gebraten.

Er ist zwar nicht schön anzusehen und heimtückisch aber lecker.

Der Seeteufel lebt in einer Tiefe von bis zu 1.000 Metern.

Sein weißes festes Filet hat ein feines dezentes Aroma und ist deshalb weltweit bei Gourmets geschätzt.

49 €

YELLOWFIN THUNFISCH

Malediven, Indischer Ozean

Empfehlung rare oder medium rare, ca. 220 g

Der Gelbflossen-Thunfisch ist auch unter dem Namen Ahi bekannt. Sein Geschmack ist etwas milder als der vom roten Thunfisch und damit gehört er zu den edelsten Thunfischarten.

Tagesangebot

KÄFER FÄRSEN TOMAHAWK

Im Reiferaum unserer Metzgerei im Feinkostladen mindestens 30 Tage gereift

Empfehlung medium oder medium rare

Das Tomahawk Steak ist ein Ribeye mit extra langem Knochen.

Der besondere Steak Cut aus dem vorderen Rücken wird daher häufig auch als Tomahawk Ribeye bezeichnet.

Das Ribeye im Tomahawk Schnitt enthält den gesamten Rippenbogen und macht die ursprüngliche Größe des Tieres bewusst.

Tagesangebot

OEDSLACH TOMAHAWK

Empfehlung medium rare

„Mit der Marke Oedslach erweist Metzgermeister Hendrik Dierendonck nicht nur eine Hommage an seinen Vater, sondern präsentiert auch eine Fleischqualität, die wir in Europa bisher nur sehr selten schmecken durften. Oedslach – Fleisch-Terroir vom Feinsten!“ -James Byron

Oedslach stammt aus einer Zeit, in der wir uns nicht auf Tierrassen konzentrierten, sondern liebevoll bestimmte Fleischstücke zum Aufhängen und Reifen beiseitelegten.

Diese Stücke wurden aufgrund ihrer Farbe, Marmorierung, ihres Aromas, ihrer Konsistenz und Struktur ausgewählt. Dann nach altbewährten Traditionen und unserem eigenen, einzigartigen, modernen Alterungsprozess gereift!

DIERENDONCK SHORT RIB vom Menapii-Schwein

37 €

ca. 250 g

Diese Schweinerasse sieht nicht nur anders aus, sie schmeckt auch anders. Und damit meinen wir besser! Das Fleisch dieses Schweins hat einen reichen, vollmundigen Geschmack, ist schön fett durchzogen und hat eine feste Textur. Die Freilandhaltung des Schweins und die einzigartige Ernährung mit Linsen und alten Getreidesorten verleihen dem Fleisch seine reichhaltige Komplexität. Der herrlich fette Bauch mit kurzer Rippe ist in einem köstlichen Rub mariniert und dann ganze 18 Stunden langsam gegart. Das Ergebnis ist ein perfekt saftiges Short Rib mit einer wahren Geschmacksexplosion.

GEREIFTES KALBSKARREE vom Limousin Kalb

49 €

Empfehlung medium, ca. 350 g

Das Limousin-Kalb ist in der französischen Region Limousin, im nördlichen Zentralmassiv, beheimatet. Es ist äußerst robust und langlebig, mit sehr zartem, saftigem Fleisch von sehr guter Marmorierung.

US PREMIUM RINDERFILET GREATER OMAHA

140 g 52 € | 200 g 75 €

Empfehlung medium rare

Der Name weckt Erwartungen. „Prime“ bedeutet nämlich „erstklassig“ und genau das ist dieses Rindfleisch. Das anerkannte USDA-Gütesiegel aus den USA gilt dabei als Symbol für die Wertigkeit. „Prime“ ist die höchste der acht USDA-Klassen und erfüllt in jeder Hinsicht höchste Ansprüche und gehört für Kenner und Steak-Liebhaber zur wahren Königsklasse.

IRISCHES HEREFORD RINDERFILET

49 €

Empfehlung medium rare 200 g

Das Hereford Rind gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden können. Die hohe Luftfeuchtigkeit hält das Gras saftig und grün und bildet somit eine ideale Futtergrundlage. Die Tiere und das Fleisch unterliegen strengen Qualitätskriterien hinsichtlich Stammbaum, Schlachtalter und Marmorierung des Fleisches.

US PRIME RIB EYE, BLACK ANGUS, GREATER OMAHA

59 €

Empfehlung medium rare, 300 g

Das „Entrecôte-Steak“, auch „Rib Eye Steak“ genannt, gehört mit etwa 300 Gramm zu den schmackhaftesten und edelsten Steaks überhaupt. Charakteristisch für das Ribeye ist nicht – wie oft angenommen – das nicht immer ausgeprägte Fetttauge, sondern drei bzw. vier Muskelstränge, aus denen sich das Stück zusammensetzt. In der Mitte, eingeschlossen vom bindegewebsreichen Hochrippendeckel, liegt der Ribeye-Kern.




Saucen

3 €	KRÄUTERBUTTER BIO-Landbutter, frische Kräuter und Zitronenzeste
3 €	BBQ-DIP italienischer BIO-Ketchup, Buchenrauch, Muscovado-Zucker und grüner Kardamom
6 €	SAUCE BÉARNAISE Landbutter, Estragonessig, Kerbel und frischer Estragon
6 €	PFEFFERSAUCE leichte Kalbsjus, Rahm, grüner Pfeffer und Cognac
6 €	KALBSJUS gerösteter Kalbsschwanz, Portwein und Wurzelgemüse
6 €	CHAMPAGNER-BUTTERSAUCE reduzierter Gemüsesud, Champagner, Süßrahmbutter und Thymian
5 €	 MALZBIER-ZWIEBELJUS rote Zwiebeln, geschmort und karamellisiert, Malzbier und kräftiger Gemüsefond



Gemüse / Salat

9 €	 BABYSPINAT in Olivenöl geschwenkt, Meerrettich und Honigtomaten
9 €	CAESAR SALAT Romana-Herz im Ganzen, Jahrgangssardine, Parmigiano Reggiano, Croûtons und Kirschtomaten
9 €	WILDER BROKKOLI geröstete Mandeln und Fassbutter
9 €	HERBSTGEMÜSE Kürbis, Prinzessbohnen, Karotte, wilder Brokkoli, Blumenkohl und Kräuter
9 €	HOKAIDO KÜRBIS mit eingelegtem Ingwer, geröstetem Sesam und Yuzu-Ponzu




Beilagen

6 €	SALZKARTOFFELN gekochte Annabelle, Steinpetersilie und Butter
8 €	BRATKARTOFFELN gepellte Annabelle, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Macis und Butterschmalz
8 €	POMMES DAUPHINES Andengold, Heumilch, Nussbutter, Steinsalz, Muskat und BIO-Ei
8 €	SELLERIEPÜREE BIO-Knolle, französische Crème fraîche, Zitrone und Nussbutter
17 €	TRÜFFEL POMMES Bintje, Herbsttrüffel, gehackte Kräuter, feiner Parmesan und Trüffelmayonnaise

Dessert-Klassiker



VON UNSEREM SÜSSSPEISEN-WAGEN

Original Beans Schokoladenmousse weiß oder dunkel	9 €
Himbeertarte aus Mürbteig, Käfer Vanillesahne und frischen Himbeeren	9 €
frische Beeren mit Orangen-Zucker 	9 €
Klassische Crème brûlée mit frischen Himbeeren	9 €

MANDELMILCH-CRÈME-BRÛLÉE 	17 €
gebrannte Mandeln und Apfel-Zitronen-Zimtsorbet	

CHEESECAKE	17 €
mit Brombeer-Traubensorbet und eingelegter Marille	

KAISERSCHMARRN	19 €
- Dauer ca. 20 Minuten - mit Rohrzucker und Rum flambiert, dazu Zwetschgenröster und Mandelblättchen	

EISBOMBE - BAKED ALASKA	21 €
BIO-Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereiscreme, mit Baiser ummantelt und am Tisch für Sie mit Grand Marnier flambiert. Dazu servieren wir Ihnen Beeren und frische BIO-Schlagsahne	

BIO - Fruchtsorbets



ZITRONE / HIMBEERE / MANGO

je Kugel	4 €
mit 2 cl Grey Goose Vodka aufgegossen	zusätzlich 10 €

Käseauswahl



mit Chutney, Fruchtsenf, Trauben, Nüssen und Josephsbrot	klein 19 € groß 29 €
--	-------------------------

Offene Weine

0,1 l

Weißweine

9,50 €

BIO GRAUBURGUNDER R
Kühling-Gillot / Rheinhessen / Deutschland

10,50 €

Demeter CIGALUS BLANC
(Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc)
Gérard Bertrand / Languedoc / Frankreich

13,50 €

POUILLY-FUMÉ LADOUCETTE
(Sauvignon Blanc)
Château du Nozet / Loire / Frankreich

19,50 €

VISTAMARE by Angelo Gaja
(Vermentino, Viognier, Fiano)
Ca' Marcanda / Toskana / Italien

0,1 l

Roséweine

13 €

Whispering Angel Rosé
(Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah)
Château d'Esclans / Provence / Frankreich

0,1 l

Rotweine

12 €

LUCENTE
(Sangiovese, Merlot)
Tenuta Luce della Vite / Toskana / Italien

13 €

CHATEAUNEUF-DU-PAPE LES SINARDS
(Grenache, Mourvèdre, Syrah)
Famille Perrin / Rhonetal / Frankreich

17,50 €

PURGATORI
(Syrah, Garnacha, Carineña)
Familia Torres | Costers del Segre | Spanien

22,50 €

CHÂTEAU DE PEZ
(Cabernet Sauvignon, Merlot)
Château de Pez / St. Estèphe /
Bordeaux / Frankreich



