



Käfer Wiesn-Schänke

Vorschläge für Speisen und 3-Gang Menus 2018

Um Ihnen und Ihren Gästen die Speisenauswahl vor Ort zu erleichtern, erhalten Sie gerne auf diesem Wege unsere köstlichen Menuvorschläge. Sie werden sehen, welch guten Eindruck es auf Ihre Gäste macht, wenn der Tisch bereits mit einem unserer Schmankerlbretter eingedeckt und wiesn-typisch dekoriert ist.

An dieser Stelle möchten wir noch einmal darauf hinweisen, dass auf der Wiesn keine Rechnungen zugeschickt werden können! Halten Sie deshalb bitte Ihre Gutscheine sowie Kreditkarte oder Bargeld bereit!

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Original Hirschgeweihständer (A1,)

wahlweise mit ofenfrischen kleinen oder großen Wiesn-Brezn bestückt

Brezn Stück € 3,80
Große Brezn Stück € 6,80

VORSPEISEN-BROTZEITBRETT`1

Käfer Traditionsbrett`1 (A1, A2, A3, 1, 2, 3, 4, , , , ,)

geselchter Schinken von der Metzgerei Max, luftgetrocknete Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwurst, rauchfrische Regensburger, Obazda, gereifter Tegernseer Bergkäse, Schnittlauchbrot, weinender Radi und bunte Radieserl mit grobem Salz, gekochte Landeier, fruchtige Kirschtomaten, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Joseph Brot

- ab 6 Personen - pro Person € 20,80

Moin Moin (A1, 1, 3, 4, 6, 9, 13, 🌾, 🍷, 📖, ❤️, 🍷, 🍷)

½ gekochter Hummer in der Karkasse, Wildlachs mit geriebenem Wassermeerrettich, gebeizter Seesaibling aus dem Passeiertal mit Zitronenfilets und Dill, Garnelenpflanzlerl mit Wakamealgensalat, Käfer Meeresfrüchtesalat, dazu Senf-Dillsoße, Meerrettichschmand, Bio-Zitronen, fruchtigen Kirschtomaten und französisches Baguette

- ab 2 Personen - pro Person € 38,80

Servus (A1, A2, A3, 1, 4, 🌾, 🍷, ❤️, 🍷, 🍷)

Feinster Schinken aus unserem Feinkostladen

Beinschinken vom Restaurant „Schwarzes Kameel“ mit geriebenem Kren, Schinkenspeck vom Wollschwein mit Cornichons, luftgetrockneter spanischer Ochsenschinken ENO Cecina mit eingelegten Orangen, gekochter Kalbsschinken von der Metzgerei Max in Hof mit Sauce Tartare, fruchtige Kirschtomaten, handaufgeschlagene Herzerlbutter und dazu ofenfrisches Joseph Brot

- ab 6 Personen - pro Person € 29,90

Griasdi (A1, A2, A3, 4, 🌾, 🍷, 📖, ❤️, 🍷, 🍷)

Wildlachs mit geriebenem Wassermeerrettich, gebeizter Seesaibling aus dem Passeiertal mit Zitronenfilets und Dill, Käfers Almb Blütenkäse, Mini Büffelmozzarella mit fruchtigen Kirschtomaten, Kräuterfrischkäse mit Minigemüse zum Dippen, bunte Radieserl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Joseph Brot

- ab 6 Personen - pro Person € 28,80

WIESN CANAPÉS (A1, A2, 3, 4, 6, 🌾, 🍷, 📖, ❤️, 🍷)

- getrüffeltes Tatar vom Pinzgauer Rind mit Wachtelei auf geröstetem Joseph Brot
- geräucherter Käfer Lachs mit Meerrettich und Kaviar auf geröstetem Joseph Brot
- Schinken vom Restaurant „Schwarzes Kameel“ mit frischem Kren auf geröstetem Joseph Brot
- Tatar von Burrata und bunten Tomaten mit Basilikum auf geröstetem Joseph Brot

Preis pro Stück € 4,50

**DAZU EMPFEHLEN WIR EINE FLASCHE LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT
IN UNSERER *CHAMPAGNER-WANNE***

Laurent-Perrier La Cuvée Brut	0,75 l	€ 126,00
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	1,5 l	€ 259,50
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	3,0 l	€ 558,50
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	6,0 l	€ 1.150,00

-UNSERE VOLLSTÄNDIGE CHAMPAGNERKARTE FINDEN SIE ANBEI-



Bayrisch Tatar (A1, A2, A3, 4, 🌾, 🥨, 🍺)

leicht angebratenes Rindstatar vom Pinzgauer Ochsen mit BIO-Spiegelei und dazu ofenfrisches Joseph Brot

pro Person € 31,80

KÄFER IMPERIAL KAVIAR

Kaviar Busserl 15g (A1, 🌾, 🥨, ❤️, 🥬)

mit kleinem Blini, Kartoffelschnee und Andechser Sauerrahm

pro Person € 45,50

Kaviardose 250g mit oben genannten Beilagen

€ 650,00

Kaviardose 500g mit oben genannten Beilagen

€ 1300,00

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Unsere Wiesn - Festtagssuppe (A1, 1, 5, 🌾, 🥨, 🍷, ❤️, 🥬)

~in der großen Löwenkopfterrine serviert, zum selber Schöpfen~
kräftige Rindfleischbrühe mit Leber-, Grieß- und Bratnockerln,
Pfannkuchen- und Gemüsestreifen und knackigen Backerbsen,
garniert mit viel Schnittlauch und Petersilie

- ab 6 Personen - pro Person € 9,80

HAUPTGERICHTE

Frisch gegrillte 1/2 bayerische Frühmastente (A1, 1, 3, 13, 🌾, ❤️, 🥬)

gegrillte Brust und Haxerl von der freilaufenden niederbayerischen Frühmastente,
mit Käfer-Kartoffelknödel, Apfelkompott mit Calvados, Blaukraut und
kräftiger Entensoße

pro Person € 36,80

Ganze, frisch gegrillte Maismastgans (wächst freilaufend im Maisfeld auf) (A1, 1, 3, 13, 🌾, ❤️, 🥬)





~serviert im großen Raindl~
mit kräftiger Gänsesoße, Apfelblaukraut, Reiberdatschi,
Käfer-Kartoffelknödel und Apfelkompott mit Calvados

1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück € 215,00

IM GROSSEN RAINDL SERVIEREN WIR (A1, 1, 3, 13, , , , )

Frühmastenten, Maismastgänse und Kalbshaxen mit Apfelblaukraut, Reiberdatschi, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelkompott mit Calvados und kräftiger Bratensoße

Ente und Kalbshaxe gemischt	- ab 6 Personen -	pro Person	€ 39,90
Ente, Kalbshaxe und Gans gemischt	- ab 6 Personen -	pro Person	€ 48,90
Ente und Gans gemischt	- ab 6 Personen -	pro Person	€ 49,90

Käfer Hühnerstall (A1, 1, 13, , , , )

das Beste vom saftigen **Bauernhendl**, knuspriger **Käfer-Ente**, röschem oberbayerischen **Spanferkel** mit Apfelblaukraut, Käfer-Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelkompott mit Calvados, serviert mit einer kräftigen Bratensoße

- ab 4 Personen - pro Person € 34,80

Ganzes gefülltes Hohenloher Milchferkel (A1, 13, , , , , )

mit Steinpilzknödel-Füllung, Bayrisch Kraut, buntem Gemüse und Dunkelbiersoße







- ab 6 Personen - pro Person € 35,00

Atlantik Steinbutt - *Der edelste Fisch der Meere!* (, , )

~im Ganzen gebraten~

dazu gemischter Reis mit Mundner Safran, gerahmter Kohlrabi und Frühlingslauch

- ab 2 Personen - pro Person € 39,80

Linguini in Trüffelrahmsoße (A1, , , , , , )

mit gegrillten Steinpilzen, Petersilienöl und gehobeltem Herbsttrüffel

pro Person € 27,50

Exklusiv für Käfer gezüchtet

in Freilandhaltung in den Berchtesgadener Alpen über dem Königssee wächst unser Pinzgauer Rind auf.

Eine hervorragende Fleischqualität und die einmalige Fähigkeit dieser Rasse, Fett gleichmäßig in den Muskeln zu verteilen, stellen einen wichtigen Teil unseres Zuchtziels dar.

Käfer Pinzgauer Ochsenskotelett auf dem heißen Stein (, , )

mit hausgemachter Estragonbutter, buntem Marktgemüse, Ofenkartoffel und Andechser Schnittlauchschmand





- ab 2 Personen - pro Person € 45,50

Rosa gebratener Alpenländer Rehrücken (A1, 1, , , , )

~im Raindl serviert~

mit Wacholderrahmsoße, Blaukraut, gebratenen Schwammerln, handgeschabten Butterspätzle und eingelegten Preiselbeeren

- ab 2 Personen - pro Person € 46,80

Käfers Alpenpizza (A1, 4, H7, , , , )
„Torta al Testo“ - die umbrische Version der Pizza, aus der Pfanne



* mit Büffelricotta, Kompott von getrockneten Tomaten und Pinienkernen, eingelegten Artischocken und italienischem Rohschinken

pro Person € 23,80

* mit getrüffeltem Büffelricotta und frisch gehobeltem Herbststrüffel

pro Person € 39,90

HINT' NACH

Unser exklusives Käfer Käsebrett (A1, 6, 8, , , )
~aus unserem Feinkostladen~

Feinste Käsesorten von Käse-Affineur Van Tricht aus Belgien.

Kato - der „K“ Ziegenkäse mit Asche, Cyriel Rohmilchkäse (Ziege), Grevenbroecker

Blauschimmelkäse Rohmilchkäse, Old Groendal mit Joseph Früchtebrot und süßen Trauben

pro Person € 16,90

*Diese ausgezeichneten Käsesorten passen hervorragend zu unseren
ausgesuchten, erstklassigen Rotweinen.*

-UNSERE WEINKARTE FINDEN SIE ANBEL-

FÜR ALLE NASCHKATZEN AUS UNSERER WIESN BACKSTUBE

Käfer Dessertauswahl (1, 2, 3, 6, 9, 13, A1, 🌾, 🍪, ❤️, 🍀, H3, H5, H6, 🍃)
 ~im Raindl serviert~
 das Feinste aus der Käfer Wiesn Confiserie und Backstube
- ab 6 Personen - **pro Person € 17,80**

Hausgemachter Kaiserschmarrn (1, 3, 6, 9, 13, A1, 🌾, 🍪, ❤️, 🍀, H3, 🍃)
 ~im Raindl serviert~
 mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen
pro Person € 17,50

Käfer Grand Cru Schokoladenpudding (🍪, ❤️, 🍀, H2, H3, H5, 🍃)
 mit gerösteten Nüssen und lauwarmer Schokoladensoße
pro Person € 15,80

Käfer Himbeerherzerl (A1, 🌾, 🍪, ❤️, 🍃)
 Himbeertarte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet
pro Person € 15,80

Niederbayerische „Vögerl“ (A1, 🌾, 🍪, ❤️, 🍃)
 ausgebackene Hefeteigknockerl mit Sauerrahmeis und Himbeermark
pro Person € 12,80

Käfer Patisserie Manufaktur (1, 2, 🍪, 🏠, ❤️, 🍃)
 6er Schachtel Wiesn Pralinen (Kirsche, Honig, Ribisl (rote Johannisbeere))
 zubereitet von **Chef Patissier Leif Besselmann**



pro Person € 9,80

Unser Küchenchef **Andreas Schinharl** hat speziell für Sie köstlich aufeinander abgestimmte **Wiesn-Menüs** zusammengestellt.

Bitte wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihr Lieblingsmenu aus:

„Bergluft“

Käfer Traditionsbrett¹

(A1, A2, A3, 1, 2, 3, 4, , , , , )

geselchter Schinken von der Metzgerei Max, luftgetrocknete Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwurst, rauchfrische Regensburger, Obazda, gereifter Tegernseer Bergkäse, Schnittlauchbrot, weinender Radi und bunte Radieserl mit grobem Salz, gekochte Landeier, fruchtige Kirschtomaten, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Joseph Brot

Käfer Hühnerstall

(A1, 1, 13, , , , )

das Beste vom saftigen Bauernhendl, knuspriger Käfer-Ente, röschem oberbayerischem Spanferkel mit Apfelblaukraut, Käfer-Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelkompott mit Calvados, serviert mit einer kräftigen Bratensoße

Käfer Dessertauswahl

(1, 2, 3, 6, 9, 13, A1, , , , , H3, H5, H6, )
~im Raindl serviert~

das Feinste aus der Käfer Wiesn Confiserie und Backstube

Preis pro Person € 73,40

„Gipfelstürmer“

Servus

(A1, A2, A3, 1, 4, 🌾, 🍩, ❤️, 🍺, 🍃)

Beinschinken vom Restaurant „Schwarzes Kameel“ mit geriebenem Kren, Schinkenspeck vom Wollschwein mit Cornichons, luftgetrockneter spanischer Ochsenschinken ENO Cecina mit eingelegten Orangen, gekochter Kalbsschinken von der Metzgerei Max in Hof mit Sauce Tartare, fruchtige Kirschtomaten, handaufgeschlagene Herzerlbutter und dazu ofenfrisches Joseph Brot

Ente und Kalbshaxe gemischt

(A1, 1, 3, 13, 🌾, 🍩, ❤️, 🍃)
~im großen Raindl serviert~

mit Apfelblaukraut, Reiberdatschi, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelkompott mit Calvados und kräftiger Bratensoße

Kaiserschmarrn

(1, 3, 6, 9, 13, A1, 🌾, 🍩, ❤️, 🍀, H3, 🍃)
- klassisch frisch gebacken und im Raindl serviert -

mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

Preis pro Person € 87,30

„Almliebe“

Moin Moin

(A1, 1, 3, 4, 6, 9, 13, , , , , , , , , )

½ gekochter Hummer in der Karkasse, Wildlachs mit geriebenem Wassermeerrettich, gebeizter Seesaibling aus dem Passeiertal mit Zitronenfilets und Dill, Garnelenpflanzerl mit Wakamealgensalat, Käfer Meeresfrüchtesalat, dazu Senf-Dillsoße, Meerrettichschmand, Bio-Zitronen, bunten Kirschtomaten und französisches Baguette

Käfer Pinzgauer Ochsenkotelett

(, , )

~auf dem heißen Stein~

mit hausgemachter Estragonbutter, buntem Marktgemüse, Ofenkartoffel und Andechser Schnittlauchschmand

Käfer Grand Cru Schokoladenpudding

(, , , H2, H3, H5, )

mit gerösteten Nüssen und lauwarmer Schokoladensoße

Preis pro Person € 100,10

„Hiatamadl“ VEGETARISCH

Gerahmte Pastinakensuppe

(A1, , , , , , )
mit Basilikumgrießnockerl

Linguini in Trüffelrahmsoße

(A1, , , , , , )
mit gegrillten Steinpilzen, Petersilienöl und gehobeltem Herbsttrüffel

Käfer Himbeerherzerl

(A1, , , , )
Himbeertarte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet

Preis pro Person € 52,80

„Gmahde Wiesn“ VEGAN

Vegane Alpen-Power

(, , )
geräucherter Bio Tofu auf jungem Kressesalat, mit geballter Kerndlkraft, Erbsenspargel und Passionsfrucht Chili Dressing

Wirsing Tofu Roulade

()
mit bunten Kartoffeln und rotem Paprikapesto

Käfer Beerteller

mit Himbeersorbet und Orangenzucker

Preis pro Person € 57,00

ALLERGENE



Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Eier und Eierzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse



Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)



Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Senf und Senferzeugnisse



Sesam und Sesamerzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)



Lactose



Weichtiere



Lupine

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmitteln

4 mit Nitritpökelsalz und Nitrat

5 mit Geschmacksverstärker

6 geschwefelt

7 geschwärzt

8 gewachst

9 mit Süßungsmitteln

10 enthält eine Phenylalaninquelle

11 mit Phosphat

12 koffeinhaltig

13 alkoholhaltig

ZUSATZ ZU GLUTEN

A1 Weizen

A2 Roggen

A3 Dinkel

A4 Hafer

A5 Gerste

ZUSATZ ZU SCHALENFRÜCHTE

H1 Erdnuss

H2 Walnuss

H3 Mandeln

H4 Cashewnuss

H5 Haselnuss

H6 Pistazien

H7 Pinienkerne