



Käfer Wiesn-Schänke

Vorschläge für Speisen und 3-Gang Menus 2019

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Original Hirschgeweihständer (🍷1)

wahlweise mit ofenfrischen kleinen oder großen Wiesn-Brezn bestückt

Kleine Brezn Stück	€	3,90
Große Brezn Stück	€	6,90

Rosmarinfladenbrot (🍷1, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷)

dazu Tapenade von getrockneten Tomaten und Kräuterschmand im Weckglas

pro Stück € 12,50

VORSPEISEN-BROTZEITBRETT'L

Käfer Traditionsbrett'l (🍷1, 🍷2, 🍷3, 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

pro Person € 21,50

„Gehört“ (🌾1, 🌾2, 🌾3, 1, 3, 4, 6, 🍷, ❤️, 🍀2, 🍺, 🌿)

Spezialitäten aus Wald und Wiese
Wildpastete mit Preiselbeeren, Hirschaftschinken mit eingelegter Melone, Mini-Wildschwein-Salami aus dem Bayerischen Wald, heißgeräucherte Entenbrust von der Firma Groß, Schwammerlsalat mit Petersilie, Ziegenkäse mit Tapenade von der schwarzen Nuss, handaufgeschlagene Herzerlbutter, Kirschtomaten, dazu ofenfrisches Joseph Brot

pro Person € 31,90

„Alpen Dolce Vita“ (🌾1, 1, 2, 🇩🇪, 🍷, ❤️, 🍀7, 🍺, 🌿)

Burrata di Andria Olanda mit Olivenöl von Taggiasca Oliven, dreierlei vom Wildlachs, Camembert di Bufala, eingelegte Artischocken, Saiblingsfilet in Kornblumenblüten, Garnelen-Quinoa Salat mit Granatapfel, Kräuterfrischkäse mit Minigemüse zum Dippen, Radieserl, dazu ofenfrisches Rosmarinfladenbrot mit Tapenade von getrockneten Tomaten und Kräuterschmand

pro Person € 28,80

„Bonjour Paris“ (🌾1, 1, 3, 5, 9, 🇩🇪, 🍷, 🍷, 🍷, ❤️, 🌿, 🍷)

Der Pariser Großmarkt „Rungis“ ist weltweit der größte seiner Art.

Helmut Käfer war in den 70er Jahren der Erste, der diese Delikatessen für unseren Feinkostladen nach München importiert hat.

1/2 gekochter kanadischer Hummer, dreierlei vom Wildlachs, gebratene Riesengarnele, Sashimi vom Thunfisch mit Wakame-Algensalat, Käfer Meeresfrüchtesalat, dazu Senf-Dillsoße, Meerrettichschmand, Bio-Zitronen, Kirschtomaten und französisches Baguette

- ab 2 Personen - pro Person € 42,90

Für den Grand Cru Genuss (13, 🍷, ❤️, 🌿)

Grand Cru Sardinien aus Spanien in pikantem Olivenöl aus der Dose, Grand Reserva Iberico Schinken von Joselito, 36 Monate, vom Schinkenbock geschnitten und ein Jahrgangstilton mit Taylor Port 10 Years mariniert

- ab 6 Personen - pro Person € 29,90

Dazu empfehlen wir:

2016 Chablis Grand Cru Bougros

(Chardonnay)

Domaine du Colombier, Burgund, Frankreich

Grüner Apfel, Zitrusfrüchte und pure Mineralität

0,75l € 65,00

Bayrisch Tatar (🌾1, 🌾2, 🌾3, 4, 🍷, 🍺)

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

pro Person € 32,50

KÄFER IMPERIAL KAVIAR

Kaviar Busserl 15g (🌾1, 🍷, ❤️, 🌿)

mit kleinem Blini, Kartoffelschnee und Sauerrahm

pro Person € 45,50

Kaviardose 250g mit oben genannten Beilagen

€ 650,00

Kaviardose 500g mit oben genannten Beilagen

€ 1.300,00

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Unsere Wiesn - Festtagssuppe (🌾1, 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 (🌾1, 1, 3, 13, ❤️, 🌿)

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

pro Person € 37,80

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

~serviert im großen Raindl~

mit kräftiger Gänsesoße, Apfelblaukraut, Reiberdatschi,
Käfer-Kartoffelknödel mit Brotbröckerl und Apfelkompott mit Calvados

1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück € 219,00

IM GROSSEN RAINDL SERVIEREN WIR (🌾1, 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 € 40,90

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

Ente und Gans gemischt - ab 6 Personen - pro Person € 50,90

Käfer Hühnerstall 🌾1, 1, 3, 13, ❤️, 🍷, 🌿)

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

- ab 4 Personen - pro Person € 35,80

Ganzes gefülltes Hohenloher Milchferkel 🌾1, 13, ❤️, 🍷, 🌿)

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

- ab 6 Personen - pro Person € 37,00

Gratiniertes Seeteufel 🌾1, 🍷, 📖, 🍷)

Der Seeteufel ist wegen seines grätenfreien, festen Fleisches sehr beliebt.

~im Raindl serviert~

mit blauen Erdäpfeln, Safranfenchel und Bouillabaisse Fond

- ab 2 Personen - pro Person € 42,80

Steinpilz Ricotta Ravioli 🌾1, 🍷, ❤️, 🍷, 🌿)

mit gegrillten Steinpilzen, Trüffelrahm und gehobeltem Herbsttrüffel

pro Person € 29,80

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 Schnittlauchschmand

- ab 2 Personen - pro Person € 46,50

Rosa gebratener Alpenländer Rehrücken 🌾1, 1, 🍷, 🌿, ❤️)

~im Raindl serviert~

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

- ab 2 Personen - pro Person € 47,80

Käfer Alpenpizza 🍷1, 4, 🍀7, 🌿, ❤️)

„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

HINT' NACH

Unser exklusives Käfer Käsebrett 🍷1, 6, 🌿, 🍀, ❤️)

~aus unserem Feinkostladen~

Französischer Ziegenkäse mit Tapenade von der schwarzen Nuss

Mont Vully - Hartkäse aus der südfranzösischen Schweiz, mit Pinot Noir Trauben eingewaschen

Morbier - halbfester Käse, mit schwarzem Kern aus Asche

Camembert di Bufala

mit Früchtebrot und süßen Trauben

pro Person € 17,90

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

-UNSERE WEINKARTE FINDEN SIE ANBEI-

FÜR ALLE NASCHKATZEN AUS UNSERER WIESN BACKSTUBE

Käfer Dessertauswahl 🍷 1, 2, 3, 6, 9, 13, 🍪, ❤️, 🍀, 🍀, 🍀, 🍀)

~im Raindl serviert~

das Feinste aus der Käfer Wiesn Confiserie und Backstube

- ab 6 Personen -

pro Person € 18,80

Hausgemachter Kaiserschmarrn 🍷 1, 1, 3, 6, 9, 13, 🍪, ❤️, 🍀, 🍀)

~im Raindl serviert~

mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

pro Person € 17,80

Käfer flüssiger Schokoladenkuchen 🍷 1, 🍪, ❤️, 🍀)

mit Beerenkompott und Käfer Vanilleeis

pro Person € 16,80

Käfer Himbeerherzerl 🍷 1, 🍪, ❤️, 🍀)

Himbeertarte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet

pro Person € 16,80

„Baba au Rhum“ 🍷 1, 13, 🍪, ❤️, 🍀)

Der Napfkuchen aus süßem Hefeteig wird nach dem Backen in Rum getränkt. Der Name dieses französischen Kuchens kommt vermutlich vom russischen Babuschka kurz Baba, für „Großmutter“.

mit bayerischem Rum, Rumtopf Früchten und Sauerrahmeis

pro Person € 17,80

Pfannkuchen wie zu Oma's Zeiten 🍷 1, 🍪, ❤️, 🍀, 🍀, 🍀)

mit Kakao-Nussmousse aus der Käfer Nussmühle, dunkler Schokoladensoße und Käfer Vanilleeis

pro Person € 13,50

Unsere drei Küchenchef's haben speziell für Sie köstlich aufeinander abgestimmte **Wiesn-Menüs** zusammengestellt.

Bitte wählen Sie aus den folgenden Vorschlägen Ihr Lieblingsmenu aus:

Menu "Almgaudi"

Käfer Traditionsbrett¹

(🍷1, 🍷2, 🍷3, 1, 2, 3, 4, 🍷, 🍷, 🍷)

geselcheter 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

(🍷1, 1, 3, 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, 1, 2, 3, 6, 9, 13, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷)

~im Raindl serviert~

das Feinste aus der Käfer Wiesn Confiserie und Backstube

Preis pro Person € 76,10

Menu „Bergblick“

„Gehört“

(🌾1, 🌾2, 🌾3, 1, 3, 4, 6, 🍷, ❤️, 🍀2, 🍷, 🌿)

Wildpastete mit Preiselbeeren, Hirschaftschinken mit eingelegter Melone, Mini-Wildschwein-Salami aus dem Bayerischen Wald, heißgeräucherte Entenbrust von der Firma Groß, Schwammerlsalat mit Petersilie, Ziegenkäse mit Tapenade von der schwarzen Nuss, handaufgeschlagene Herzerlbutter, Kirschtomaten, dazu ofenfrisches Joseph Brot

Ente und Kalbshaxe gemischt

(🌾1, 1, 3, 13, ❤️, 🍷, 🌿)

~im großen Raindl serviert~

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

Kaiserschmarrn

(🌾1, 1, 3, 6, 9, 13, 🍷, ❤️, 🍀3, 🌿)

- klassisch frisch gebacken und im Raindl serviert -

mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

Preis pro Person € 90,60

Menu „Gipfeltreffen“

„Bonjour Paris“

(🌾, 1, 1, 3, 5, 9, 🇫🇷, 🍷, 🍴, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷, 🍷)

1/2 gekochter kanadischer Hummer, dreierlei vom Wildlachs, gebratene Riesengarnele, Sashimi vom Thunfisch mit Wakame-Algensalat, Käfer Meeresfrüchtesalat, dazu Senf-Dillsoße, Meerrettichschmand, Bio-Zitronen, Kirschtomaten und französisches Baguette

Käfer Pinzgauer Ochsenskotelett auf dem heißen Stein

(🍷, 🍷, 🍷)

mit hausgemachter Estragonbutter, buntem Marktgemüse, Ofenkartoffel und Schnittlauchschmand

Käfer flüssiger Schokoladenkuchen

(🌾, 🍷, 🍷, 🍷)

mit Beerenkompott und Käfer Vanilleeis

Preis pro Person € 106,20

„Wiesnglück“

VEGETARISCH

Tomatensuppe von Oxsenherz-Tomaten

(🌾, 🍷, 🍷, ❤️, 🌿, 🍷)
mit Basilikumnockerl

Steinpilz Ricotta Ravioli

(🌾, 🍷, ❤️, 🍷, 🌿)

mit gegrillten Steinpilzen, Trüffelrahm und gehobeltem Herbsttrüffel

Käfer Himbeerherzerl

(🌾, 🍷, ❤️, 🌿)

Himbeertarte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet

Preis pro Person € 56,10

„Gmahde Wiesn“

VEGAN

Kerndlsalat

(🍷, 🍷)

junger Kressesalat mit geballter Kerndlkraft,
Erbsenspargel und Passionsfrucht-Chili-Dressing

Wirsing Tofu Roulade

(🍷, 🍀 2)

mit blauen Erdäpfeln und Tapenade von der schwarzen Nuss

Käfer Beerteller

mit Himbeersorbet und Orangenzucker

Preis pro Person € 59,80

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

 1 Weizen

 2 Roggen

 3 Dinkel

 4 Hafer

 5 Gerste

ZUSATZ ZU SCHALENFRÜCHTE

 1 Erdnuss

 2 Walnuss

 3 Mandeln

 4 Cashewnuss

 5 Haselnuss

 6 Pistazien

 7 Pinienkerne