



American Express wünscht Ihnen viel Vergnügen

ZUR BROTZEIT ODER ALS KALTE VORSPEISE

Jubiläums Brett 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Zum 50-jährigen Jubiläum der Käfer Wiesn-Schänke auf der Wiesn schwarzeräucherter, magerer Speck und Rehpressack von Ale Jungmayer aus Geiselhöring, Käfer Heimat Bergkäse, heiß geräucherter Lachsforellenfilet vom Fisch Mayer aus Straubing, weinender Rudi und Radieserl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Käfer Heimat Brot
 pro Person € 19,90

Käfer Brett 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Der Tradition verbunden – der Zukunft verpflichtet!
 geselchtes Schinken vom Strohschwein von der Metzgerei Max, kleine Kalbsfleischpflanzerl vom Gramerhof, Wiesn-Leberwurst, Obazda, weinender Rudi und Radieserl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl, Münchner Mozzarella mit bunten Eifel-Tomaten, geröstetes Auberginentatar, Käfer Heimat Bergkäse, heiß geräucherter Lachsforellenfilet vom Fisch Mayer aus Straubing und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Käfer Heimat Brot
 – ab 2 Personen – pro Person € 24,90

Vive la France Brett 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
 Käfer Räucherlachs mit frischem Kren, Pâté en croûte – Pastete im Teigmantel, Flusskrebssalat mit grünem Spargel, Gänserilette, geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland, Hirschschaftschinken von der Manufaktur Wildfang in Untergub, Crudités mit Kräuter Crème fraîche, gelbe Kirschtomaten am Strang und französisches Flute mit bretonischer Salzbutter
 – ab 2 Personen – pro Person € 39,90

Rehpressack von Ale Jungmayer aus Geiselhöring
 Bereits in fünfter Generation betreibt Alfons Jungmayer (passionierter Jäger) in Geiselhöring seine Metzgerei und hat für uns, zusammen mit unserem Küchenchef Andi Schinharl diesen Pressack für die Wiesn 2023 kreiert.
 mit Blaukrautsalat, eingemachten roten Zwiebeln und Erbsensprossen
 pro Person € 16,90

Hausgemachter Ochsenmaulsalat 1, 2, 3, 4, 5, 6
 vom Pinzgauer Rind
 „From nose to tail made in Bavaria“ – Wir möchten unsere Pinzgauer Rinder in vollem Umfang gut verwerten. Der Ochsenmaulsalat ist hierfür ein klassisches und traditionsreiches Gericht aus Bayern!
 sauer angemacht, mit roten Zwiebelringen und frischer Blatt Petersilie, dazu Kürbiskern-Mayonnaise und Schüttelbrot
 pro Person € 17,90

Bayrisch Tatar 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
 leicht angebratenes Rindstatar vom Pinzgauer Ochsen mit Bio-Spiegel, dazu ofenfrisches Käfer Heimat Brot
 pro Person € 37,90

KÄSEREI

Hausgemachter Obazda 1, 2, 3, 4, 5, 6
 nach einem alten Familienrezept hergestellt
 mit knackigen Radieserln und ofenfrischem Käfer Heimat Brot
 pro Person € 15,90

Vacherin Mont-d'Or AOC 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Der französische Vacherin Mont-d'Or ist ein lauwarm, aus dem Ofen servierter Weichkäse. Er wird vom 15. August bis 15. März hergestellt und ausschließlich zwischen 10. September und 10. Mai verkauft.
 mit Münchner Maßbrot und Quitten-Chili-Marmelade
 – ab 2 Personen – pro Person € 19,90

KÄFER HEIMAT BROT

Rosmarinladenbrot (für 2 Personen) 1, 2, 3, 4, 5, 6
 dazu Tapenade von getrockneten Tomaten und Kräuterschmand im Weckglas
 Stück € 13,90
Käfer Heimat Brot 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Scheibe € 2,90
Kleine Wiesn-Brezn 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Stück € 3,60
Große Wiesn-Brezn 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Stück € 7,50
 dazu ein Schmankerl aus Kinderzeiten
handaufgeschlagene Bio Bauernbutter im Pergament vom Berthof
 Stück € 3,00

MITTERNACHTSSNACK

Leberkäsemmel
 im Laugeweckerl mit Gurkenmarmelade und Münchner Kindl Bio Senf
 pro Person € 7,80

SALATE – GRÜN – BUNT – SUPERFOOD

Bio Vegane Alpen-Power 1, 2, 3, 4, 5, 6
 geräucherter Bio-Tofu auf jungem Kresse-Salat, mit geballter Kernkraft, Erbsenspagel und Passionsfrucht-Chili-Dressing
 pro Person € 22,90

Greenforce Bowl 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Salat von Münchner Quinoa mit marinierten Edamame Kernen, Wildkräutern und kleinen veganen Pflanzern von Greenforce
 pro Person € 19,90

3erlei aus der Käfer Feinkosttheke 1, 2, 3, 4, 5, 6
 klassischer Garnelencocktail, getriffler Eierschwammerlsalat und Salat Nicoise
 pro Person € 22,50

Gebackene Pinzgauer Fleischkrapfen 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit marinierten bunten Eifeltomaten und Passe Pierre Algen, dazu ofenfrisches Käfer Heimat Brot
 pro Person € 23,90

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Pfannkuchensuppe – wie früher bei der Oma 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit viel frischer Petersilie in der Terrine
 pro Person € 9,90

Deftige Hühnersuppe von le Bleu Hühnern 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Die le Bleu Hühner von Florian Reiter leben freilaufend auf seinem Chiemgauhof Locking. Die längere Lebensdauer und das natürliche Umfeld tragen hier viel zur Nachhaltigkeit dieser Rasse bei!
 klassisch gekocht und serviert mit Hühnerfleisch, Suppengemüse und frischen Kräutern
 pro Person € 12,90

Veganer Erbseneintopf 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit Nockerln von Greenforce und Wurzelgemüse
 pro Person € 10,50

SCHMANKERL AUS DEM WASSER

Bouillabaisse de Marseille 1, 2, 3, 4, 5, 6
 In ihrer ursprünglichen Form wurde die Bouillabaisse von Fischern aus kleinen Fischen und übrig gebliebenem Fisch vom Markt mit Meerwasser gekocht. Heute ist sie eine Delikatesse aus hochwertigen Mittelmeerfischen und Krustentieren.
 von Knurrhahn, Seezäufel, Wolfsbarsch und Garnelen, serviert im Safran-Tomatensud, mit Sauce Rouille und Crostini
 pro Person € 45,90

Lachsforelle von der Donaufischerin Mayer aus Straubing
 Schon seit Generationen steht der Name Mayer in Straubing für Fischprodukte höchster Qualität.
 gebratenes Filet von der Lachsforelle mit wildem Brokkoli-Blumenkohl Gemüse, Safrankartoffeln und Meerrettichsoße
 pro Person € 22,90

WURSTEREI

Französische Merguez trifft Niederbayerische Hirschbratwurst
 Durch die sogenannten Algerienfranzosen wurde die aus Rind- und Lammfleisch bestehende Merguez in Frankreich populär. Dazu servieren wir eine Hirschbratwurst von der Manufaktur Wildfang in Untergub.
 dazu weißes Bohnengemüse mit Speck und Münchner Kindl Bio Senf
 pro Person € 19,90

Ulis Original Nürnberger Rostbratwürste 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit mittelscharfem oder süßem Hausmachersenf von Münchner Kindl Bio Senf, Ismaninger Specksauerkraut und Käfer Heimat Brot
 pro Person € 17,90

FLAISCHFREIE SCHMANKERL

Hausgemachte Käfer Kasspatz'n 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit frischen Röstzwiebeln und Gurkensalat in Dillrahm
 pro Person € 17,90

Gerahmte Edelschwammerl 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge und Kräutersaitlinge in Rahm mit Wiesenkrautern und Käfer Brezn-Semmelknödel
 pro Person € 29,50

Bigoli Pasta 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Diese, etwas dickere, Pastasorte, die den Spaghetti sehr ähnlich ist, kommt aus der Gegend Venedizien. Durch ihre raue Oberfläche nimmt sie Soßen besonders gut auf.
 mit weißer Trüffelrahmsoße, gebratenen Steinpilzen und frisch gehobeltem Trüffel
 pro Person € 29,50

Französische Artischocke zum Zupfen
 gekocht, mit Auberginen-Kichererbsenpurée gefüllt, dazu eine vegane Zitronencreme und Tapenade von getrockneten Tomaten
 pro Person € 29,90

Greenforce Steak „Pojarski“
 Das Pojarskisteak wird traditionell aus Kalbsfarce hergestellt, die in Kotelettform gebracht und paniert wird. Wir servieren die vegane Variante davon!
 auf geschmortem Blaukraut und gelben Kartoffeln
 pro Person € 31,50

HEIMATKÜCHE

UNSERER BAYERISCHEN TRADITION VERPFLICHTET

Beste Enten und Gänse vom Geflügelhof Lugeder aus dem Landkreis Altötting
 Frisch gegrillte ½ bayerische Lugeder Ente
 gegrillte Brust und Haserl von der freilaufenden niederbayerischen Ente
 mit Käfer-Kartoffelknödel, Blaukraut, kräftiger Entensoße und Apfelkompott mit Cabvados
 pro Person € 39,80

Ganze, frisch gegrillte Lugeder Gans 1, 2, 3, 4, 5, 6
 (wächst freilaufend im Maisfeld auf) – serviert im großen Reindl – mit kräftiger Gänsesoße, Apfelblaukraut, Reiberdatschi, Käfer-Kartoffelknödel und Apfelkompott mit Cabvados
 1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück € 238,00

MITTAGSMENU

* Pfannkuchensuppe mit viel Petersilie in der Terrine
 * Portion Ente Käfer-Kartoffelknödel, Blaukraut, kräftiger Entensoße und Apfelkompott mit Cabvados
 * Kaffee im klassischen Käfer Haferl
 pro Person € 28,50

MITTAGSMENU VEGAN – VEGETARISCH

* Veganer Erbseneintopf
 * Greenforce Steak „Pojarski“ auf geschmortem Blaukraut und gelben Kartoffeln
 * Kaffee im klassischen Käfer Haferl
 pro Person € 28,50

jeweils Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 12.00 bis 14.30 Uhr
 Menüänderungen sind leider nicht möglich

In Butterschmalz klassisch wellig gebratenes Wiener Schnitzel
 vom Milchkalb mit Zitronenecke, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
 pro Person € 37,50

SÜSSE WIESNWERKSTATT

Riesen Bauern-Auszogene 1, 2, 3, 4, 5, 6
 – altes Brauchtum zur Kirchweih aus unserer Käfer Backstube
 Stück € 5,90

Frisch gebackener knuspriger Apfelstrudel 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit hausgemachter Vanillesoße
 pro Person € 13,50

Millirahmstrudel nach Tiroler Rezept 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit frischen Trauben gebacken und hausgemachter Vanillesoße
 pro Person € 13,50

Original bayerische Dampfnudel 1, 2, 3, 4, 5, 6
 traditionell zubereitet, mit hausgemachter Vanillesoße
 pro Person € 12,90

Kaiserschmarrn – klassisch frisch gebacken 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit hausgemachten Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen
 pro Person € 19,50

Weißweine
 Weinschorle 0,5 l € 13,50
 2022 Silvaner trocken 0,2 l € 14,50
 Castell, Franken

2022 Käfer Grauburgunder „Zünftig Fünfzig“
 Emil Bauer, Pfalz
 0,75 l € 45,50
 1,5 l € 98,50
 3,0 l € 235,50

2022 Käfer Riesling trocken Wiesn Qvinterra (bio)
 Kühling-Gillot, Rheinhessen
 0,75 l € 52,50
 1,5 l € 115,50

2022 Lugana I Frati
 Cà dei Frati, Lombardei
 0,75 l € 49,50
 1,5 l € 125,50

Roséwein
 2022 Miraval Rosé
 Jolie-Pitt/Perrin, Provence
 3,0, 6,0 Ltr. mit Käfer Branding auf Anfrage (limitiert)
 0,75 l € 59,50
 1,5 l € 138,00

Rotwein
 2019 Seigneurs D'Aiguilhe
 Comtes von Neipberg, Côtes de Castillon, Bordeaux
 0,75 l € 58,50
 1,5 l € 118,50

Prosecco
 Käfer Prosecco Superiore Valdobbiadene, Canella, Extra Dry 0,75 l € 66,50

Champagner
 Laurent-Perrier La Cuvée Brut
 Großflaschen auf Anfrage (limitiert)
 0,75 l € 136,50
 1,5 l € 295,00

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut
 3,0 Ltr. auf Anfrage
 1,5 l € 195,00
 1,5 l € 430,00

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature
 0,75 l € 240,00
 1,5 l € 530,00

Laurent-Perrier Grand Siècle N°26
 (aus den Jahrgängen 2007, 2008, 2012)
 0,75 l € 450,00

Laurent-Perrier Grand Siècle N°23 Magnum
 (aus den Jahrgängen 2002, 2004, 2006)
 1,5 l auf Anfrage

Eis aus der Käfer Manufaktur 1, 2, 3, 4, 5, 6
 im Wiesn Haferl (zum Mitnehmen) serviert
 mit verschiedenen Eisorten, Fruchtmark, frischen Früchten und knuspriger Waffel
 pro Person € 15,80

Hausgebackener Zwetschgendatschi 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit geschlagener Sahne
 pro Person € 5,90

Agnes Bernauer Torte 1, 2, 3, 4, 5, 6
 von der Straubinger Konditorei Kröner
 pro Person € 5,90

Käfer flüssiger Schokoladenkuchen 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit Beerenkompott und Vanilleis
 pro Person € 17,80

GETRÄNKE

Bier 5
 Paulaner Helles Wiesn Bier 1,0 l € 14,50
 Paulaner Münchner Hell – alkoholfrei – 1,0 l € 14,50
 Paulaner Hefe-Weißbier 0,5 l € 8,40

Spirituosenschnaps
 „Cheers to 50 years – Jubi-Nuss“ 0,04 l 38% Vol. € 16,50
 Haselnuss Spirituose mit blinkendem PIN

Käfer Mini Ziegler-Obstbrände
 Freudenberg Obst 0,05 l 43% Vol. € 19,80
 Williams, Himbeere, Alte Zwetschge 0,05 l 43% Vol. € 23,50

Käfer Demi Ziegler-Obstbrände
 Haselnuss, Williams, Himbeere, Alte Zwetschge 0,5 l 43% Vol. € 98,50

Jägermeister 0,02 l 35% Vol. € 6,50
 Jägermeister 0,35 l 35% Vol. € 54,50
 Grey Goose Vodka 0,7 l 40% Vol. € 199,50

Grey Goose Vodka Aurora Edition 1,5 l 40% Vol. € 450,00
 3,0 und 6,0 Ltr. auf Anfrage

Bombay Sapphire Premier Cru Gin 0,7 l 47% Vol. € 199,50

Alkoholfreie Getränke
 Wofra! Apfel-, Orangen-, Kirschsafte, Maracujanektar 0,2 l je € 5,80
 Mineralwasser 0,25 l € 3,90
 Mineralwasser 0,75 l € 10,50
 Tafelwasser (Paulaner) 0,5 l € 4,50

Coca-Cola 3,4,5,7 Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten 0,2 l € 4,90
 Fanta 3,5,7 Erfrischungsgetränk mit Orangengeschmack 0,2 l € 4,90

Spezi 3,4,5,7 Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten und feinem Orangengeschmack 0,5 l € 5,90

Apfelschorle¹ 0,5 l € 5,90
 Zitronenlimonade^{2,7} 0,5 l € 5,90

Käfer Himbeerherzerl 1, 2, 3, 4, 5, 6
 Himbeertorte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet
 pro Person € 19,80

Michael Käfer Schokopudding 1, 2, 3, 4, 5, 6
 mit Rosinen, karamellisierten Walnüssen und eingelegten Rumpfrüchten
 pro Person € 16,80

Käfer Wiesn Haferl
 „Hände zum Himmel“
 „Cheers to 50 years“
 „Drive me crazy“

Almdudler Kräuterlimonade^{3,7} 0,35 l € 4,90
Red Bull^{3,4} Red Bull 0,25 l € 6,50
Käfer Limonade Zitrone-Verbene 0,33 l € 5,80
Käfer Limonade Erdbeere-Holunder 0,33 l € 5,80

Hier trinken Sie einen ganz besonderen Kaffee, geröstet und veredelt im Herzen Münchens von der emilo SPEZIALITÄTENRÖSTEREI.

Kaffee im Käfer Haferl – die nun folgenden Haferl sind zum Mitnehmen –

Kaffee im klassischen Käfer Haferl 0,25 l € 9,80
 Kaffee im „Cheers to 50 years“ Haferl 0,3 l € 11,80
 Kaffee im „Drive me crazy“ Haferl 0,3 l € 11,80
 Kaffee im „Hände zum Himmel“ Haferl 0,3 l € 11,80
 Milchkaffee im „Cheers to 50 years“ Haferl 0,3 l € 11,80
 Sahne-Kakao im „Cheers to 50 years“ Haferl 0,3 l € 11,80

Für Gäste, die kein Haferl mitnehmen möchten, bieten wir an:
 Kaffee in der großen Tasse 0,2 l € 6,50
 Milchkaffee in der großen Tasse 0,2 l € 6,50

Käfer Wiesn Krüge
 0,25 l € 21,50 1,0 l € 35,50
 0,5 l € 25,50 1,0 l € 59,50
 mit Zinndeckel

Laden Sie sich unsere Speisen- und Getränkekarten auf Ihr Smartphone:



Seit 50 Jahren
auf der Wiesen

Käfer Wiesen-Schänke



APEROL
SPRITZ

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

elis
We empower your day

emilo
SPEZIALITÄTENRÖSTEREI

CHEFS*^{*}CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE



BACARDÍ

GREY GOOSE

Käfer

Qualität aus Leidenschaft

IMPERIAL CAVIAR
Berlin Germany

rastal



PAULANER

PATRÓN
TEQUILA



PILLER BREZEN
Bäckerei Piller GmbH
Gandstraße 28
85757 Karlsfeld
Tel. 08131/391997-0
info@pillerbrezen.de
www.pillerbrezen.de



Ziegler
FREUDENBERG

BOMBAY SAPPHIRE
PREMIER
CRU



**TRADITIONS
GEFLÜGEL**
mit Herz



Salat Service GmbH
frisch.zart.gesund.



GREENFORCE

ZUSATZSTOFFE

- 1 = Antioxidationsmittel
- 2 = Emulgatoren
- 3 = Farbstoff
- 4 = Geschmacksverstärker

- 5 = Konservierungsstoff / Rauch
- 6 = Natrium Pökelsalz
- 7 = Stabilisatoren
- 8 = Säuerungsmittel

- 9 = Süßungsmittel
- 10 = Verdickungsmittel
- 11 = geschwefelt

GETRÄNKE

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Antioxidationsmittel

- 3 = mit Farbstoff
- 4 = koffeinhaltig

- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = chininhaltig
- 7 = mit Säuerungsmittel

ZUSATZ ZU SCHALENFRÜCHTE

- 1 = Mandeln
- 2 = Haselnüsse

- 3 = Walnüsse
- 4 = Cashewnüsse
- 5 = Pecannüsse

- 6 = Paranüsse
- 7 = Pistazien
- 8 = Macadamia / Queenslandnüsse

ZUSATZ ZU GLUTEN

- 1 = Weizen
- 2 = Roggen

- 3 = Dinkel
- 4 = Hafer

- 5 = Gerste

ALLERGENE

- Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse**
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- Eier und Eierzeugnisse**
- Fisch und Fischerzeugnisse**
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- Soja und Sojaerzeugnisse**
- Milch und Milcherzeugnisse, Laktose**
- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)**

- Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- Senf und Senferzeugnisse**
- Sesam und Sesamerzeugnisse**
- Schwefeldioxid und Sulphite (in einer Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2)**
- Weichtiere**
- Lupine**