



# Sommer

IM RESTAURANT  
KÄFER-SCHÄNKE



Käfer

JUNI BIS SEPTEMBER  
2023

Liebe Gäste,



ein Wind aus dem Süden, hat den einzigartigen Mittelmeerflair  
in unsere Käfer-Schänke gebracht.

Erleben Sie Urlaubsgefühle im Herzen Münchens bei gemeinsamen Genussmomenten.  
Denn mehr als sommerliche Gerichte, erfrischende Getränke und gute Gesellschaft  
braucht es nicht, um dem Alltag zu entfliehen.

Starten Sie bei einem Limoncello Spritz und leichten Gerichten, wie unserer Lachs  
Ceviche oder Gazpacho in den Abend. Gefolgt von noch mehr Sommerkulinarik auf  
Ihrem Teller mit unserer saftigen Mittelmeerdorade oder feinem Wagyu Roastbeef.

Ein besonderes Highlight zum Abschluss:

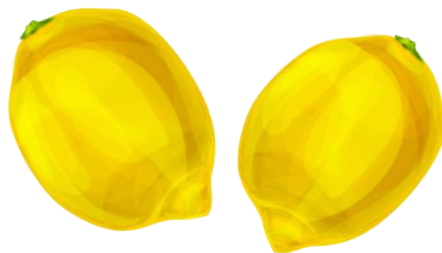
Unser am Tisch für Sie zubereitetes Spaghetti-Eis mit frischen Erdbeeren  
und dazu ein Glas Ihres Lieblingsweins.

Gerne sorgen unsere Sommeliers für die perfekte Begleitung Ihres Sommermenüs.

Genießen Sie bei uns Ihren Kurzurlaub!

Ihr Team

vom Restaurant Käfer-Schänke



*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.



Aperitif

---

## CHAMPAGNER

0,10 l / 25,90 €

VEUVE CLICQUOT BRUT

0,10 l / 29,90 €

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

## APERITIF

0,20 l / 12,90 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Orange, Limette, Zitrone

0,20 l / 14,90 €

BELLINI

Pfirsich, Prosecco

0,20 l / 12,90 €

**optional alkoholfrei** mit Käfer Cuvée Zero

0,20 l / 14,90 €

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Schaumwein, Zitrone

0,20 l / 14,90 €

**optional alkoholfrei** mit alkoholfreiem Limoncello,  
Cuvée Zero, Zitrone



## COCKTAILS

0,20 l / 16,90 €

PALOMA

Tequila Patron, Triple Sec De Kuyper, Lime Juice, Grapefruit-Soda

0,20 l / 16,90 €

WHITE NEGRONI

Bombay, Sauternes, Noilly Prat Ambré

0,20 l / 16,90 €

FRENCH TIKI WATSCHEN

Grey Goose Vodka, Limettensaft, Minze, Balis Tiki

0,20 l / 21,90 €

JACKIE O MARGHERITA

Mango-Maracujasaft, Bombay, Veuve Clicquot



---

## FÄRÖER LACHS CEVICHE

mit grüner Jalapeño, roten Zwiebeln, Yuzu, Koriander und Avocado

## MUSCHEL-EINTOPF

Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln  
mit iranischem Safran, Knoblauch, Mangalitza Speck,  
Kartoffeln, Staudensellerie und Focaccia

## WAGYU ROASTBEEF

mit Prinzessbohnen, Eigelbcreme, Fondant-Kartoffel und Sauce Bordelaise

## „MAGNIFIQUE“

frische Feigen auf weißem Schokoladen-Salbeimouse, Kirschgel,  
Hibiskus und Tahiti-Vanille-Knusper



139 €  
pro Person exkl. Getränke



## Menü „Veganes Sommer“

---

### «TIERISCH GUT»

KÄFERS VEGANES TATAR  
mit Aubergine, Roter Bete, Zitronenemulsion,  
eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat

### PASTA PFIFFERLING

mit Macadamia, Zitronenthymian,  
Frühlingslauch und Limonenzeste

### JUNGES GEMÜSE

aus dem Römertopf  
mit Hasselback-Kartoffeln, eingelegten Aprikosen  
und lauwarmer Kräuteremulsion

### EXOTISCHER ZAUBER

Original Beans Zartbitter Crèmeux auf Tonkabohnen-Kokos-Keks  
mit marinierter Mango und Passionsfrucht-Sorbet



92 €  
pro Person



---

«TIERISCH GUT» 	21 €
KÄFER'S VEGANES TATAR mit Aubergine, Roter Bete, Zitronenemulsion, eingelegten Buchenpilzen und Wildkräutersalat	
KOPFSALAT	22 €
mit Kräutervinaigrette, Radieserl, körnigem Frischkäse, gebratenen Pfifferlingen und knusprigen Breznchips	
CAPRESE DI BUFALA	24 €
bunte Bio Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum, altem Balsamico und Olivenöl	
FÄRÖER LACHS CEVICHE	29 €
mit grüner Jalapeño, roten Zwiebeln, Yuzu, Koriander und Avocado	
HUMMERCOCKTAIL	55 €
– am Tisch für Sie zubereitet – halber Hummer, Cocktailsauce, Crème fraîche, gegrillte Ananas, Champignons und Chiffonade	
<b>KLASSIKER</b>	
CARPACCIO CIPRIANI	25 €
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende, mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucolasalat	
<b>KLASSIKER</b>	
RINDERTATAR	27 €
mit Trüffelcrème, Kartoffelterrinen und Wachtelspiegelei	
mit zusätzlich 10 g Käfer Selection Kaviar	50 €





26 €

**PASTA PFIFFERLING**

mit Macadamia, Zitronenthymian,  
Frühlingslauch und Limonenzeste

19 €

**GAZPACHO**

mit Tomate, Gurke, Paprika, Wassermelone,  
Basilikum und mariniertem Pulpo

29 €

**MUSCHEL-EINTOPF**

Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln  
mit iranischem Safran, Knoblauch, Mangalitza Speck,  
Kartoffeln, Staudensellerie und Focaccia

35 €

**CHIRASHIZUSHI**

Yellow Fin Tuna, Sushi Reis, eingelegter Rettich, Gartengurke,  
Ingwer, Schnittlauch, Sansho Furikake, Yuzu-Wasabicreme und  
drei Jahre im Zedernholzfass gereifte Kioke Damashi Soja Sauce

55 €

**HUMMER THERMIDOR**

mit Babyspinat, Wiesenchampignons,  
Schalotten und Sauce Béarnaise

39 €

**GELIERTE RINDERCONSOMMÉ**

mit französischer Crème fraîche und 10 g Imperial Kaviar





*Luxuriöses aus dem Meer*

---

## **KAVIAR**

### **IMPERIAL - KÄFER SELECTION**

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 75 € / 50 g 125 € / 125 g 299 €

### **OSSETRA**

Ossetra Kaviar der Stör-Art „Acipenser Gueldenstaedtii“ ist auf Grund 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 89 € / 50 g 149 € / 125 g 350 €

*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.

►Die Austern servieren wir auf Eis und mit Zitrone.

pro Auster 7,50 €







29 €

## JUNGES GEMÜSE

aus dem Römertopf, mit Hasselback-Kartoffeln,  
eingelekten Aprikosen und lauwarmer Kräuteremulsion

39 €

## MITTELMEER DORADE

„CAPONATA“

mit sizilianischem Schmorgemüse aus Aubergine, Tomate,  
Paprika, Staudensellerie, Rosinen, Fenchel und Pinienkernen

65 €

## STEINBUTT

gebratenes Filet auf Blumenkohlpüree  
mit Zucchini-Blüte und getrüffeltem Yuzu-Vinaigrette

109 € pro Person

## OCEAN ROYALE

ab zwei Personen

Thunfisch Tataki vom Lavasteingrill, Bahamas Languste, Garnele,  
Gillardeau Auster, Jakobsmuschel, Pulpo, eingelegte Gartengurke, Algensalat,  
eingelegter Ingwer, im Eichenfass gereifte Sojasauce und Sushi-Reis

13 € je 10 g

optional mit japanischem Wasabi, frisch am Tisch gerieben

**KLASSIKER**

38 €

## WIENER SCHNITZEL

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

**KLASSIKER**

49 € pro Person

## KÄFER'S BAUERNENTE MIT ASIATISCHEN AROMEN

für zwei Personen in zwei Gängen serviert:

1. Gang: Keule in japanischer Ramen Suppe mit  
Koriander und Wachtelei
2. Gang: Brust mit Kimchi vom Blaukraut,  
gebratenen Pilzen und Teriyaki-Jus

39 €

## SPANFERKEL

Karree und Bauch mit Vollkorngrauen, Dattel,  
glasiertem Spitzkohl und Jus

66 €

## WAGYU ROASTBEEF

mit Prinzessbohnen, Eigelbcreme, Fondant-Kartoffel und Sauce Bordelaise



## 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*

#### SEEZUNGE

für 2 Personen 135 €

*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.*

#### SEETEUFEL

ab 2 Personen p. P. 54 €

*aus der Norwegischen See an der Gräte gebraten.*

*Er ist zwar hässlich 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.*

#### YELLOWFIN THUNFISCH

49 €

**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.*

#### TOMAHAWK

Tagesangebot

**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.*

#### PRESA IBÉRICO

37 €

**Empfehlung medium, ca. 250 g**

*Dieses spanische Fleischstück stammt aus dem Nacken des Ibérico Schweines und gehört zu den delikatesten Teilen. Es ist stark marmoriert, butterzart und intensiv rot. Die Presa ist perfekt für den Lavasteingrill.*

#### 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.*

#### RINDERFILET vom US Premium Rind (Greater Omaha)

69 €

**Empfehlung medium rare, ca. 220 g**

*Das Filet ist das zarteste Fleischstück des Rindes. Dieser Muskel wird wenig in Anspruch genommen und hat daher einen sehr geringen Fettanteil. Es ist mit «Prime Beef» ausgezeichnet.*



---

5 €	<b>LAUWARME KRÄUTEREMULSION</b> Melisse, Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Sauerampfer und Pimpernelle
3 €	<b>KRÄUTERBUTTER</b> BIO Landbutter, frische Kräuter und Zitronenzeste
3 €	<b>BBQ-DIP</b> italienischer BIO Ketchup, Buchenrauch, Muscovado-Zucker und grüner Kardamom
5 €	<b>SAUCE BÉARNAISE</b> Landbutter, Estragonessig, Kerbel und frischer Estragon
5 €	<b>PFEFFERSAUCE</b> leichte Kalbsjus, Rahm, grüner Pfeffer und Cognac
5 €	<b>KALBSJUS</b> gerösteter Kalbsschwanz, Portwein und Wurzelgemüse
5 €	<b>CHAMPAGNER-BUTTERSAUCE</b> reduzierter Gemüsesud, Champagner, Süßrahmbutter und Thymian

*Gemüse / Salat*

---

9 €	<b>BABYSPINAT</b> in Olivenöl geschwenkt, Meerrettich und Honigtomaten
9 €	<b>CAESAR SALAT</b> Romana-Herz im Ganzen, Jahrgangssardine, Parmigiano Reggiano, Croûtons und Kirschtomaten
9 €	<b>WILDER BROKKOLI</b> geröstete Mandeln und Fassbutter
9 €	<b>GRÜNES GEMÜSE</b> mit Spitzkohl, Brokkoli, Spinat, Prinzessbohnen und Pfifferlingen
19 €	<b>GEBRATENE PFIFFERLINGE</b> mit Petersilie, Kalbsjus und getrockneter Kirschtomate



*Beilagen*


---

6 €	<b>SALZKARTOFFELN</b> gekochte Annabelle, Steinpetersilie und Butter
8 €	<b>BRATKARTOFFELN</b> gepellte Annabelle, rote Zwiebel, Frühlingslauch, Macis und Butterschmalz
8 €	<b>KARTOFFEL MOUSSELINE</b> Andengold, Heumilch, Nussbutter, Steinsalz und Muskat
8 €	<b>SELLERIEPÜREE</b> BIO-Knolle, französische Crème fraîche, Zitrone und Nussbutter
8 €	<b>SUSHI REIS</b> Yume Nishiki Premium Reis traditionell mariniert
16 €	<b>TRÜFFEL POMMES</b> Bintje, Sommertrüffel, gehackte Kräuter, feiner Parmesan und Trüffelmayonnaise



---

## 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 €

## EXOTISCHER ZAUBER

19 €

Original Beans Zartbitter Crèmeux auf Tonkabohnen-Kokos-Keks mit marinierter Mango und Passionsfrucht-Sorbet

## „MAGNIFIQUE“

19 €

frische Feigen auf weißem Schokoladen-Salbeimousse, Kirschgel, Hibiskus und Tahiti-Vanille-Knusper

## KAISERSCHMARRN

19 €

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

## SPAGHETTI-EIS

19 €

- am Tisch für Sie zubereitet -  
mit Erdbeeren, Tahiti-Vanille, Basilikum-Pesto und weißer Schokolade

## Bio - Frucht-sorbets



---

## ZITRONE / HIMBEERE / PASSIONSFRUCHT

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

7 €

Käfer Silvaner  
Rudolf May / Franken / Deutschland

7 €

Pazo das Bruxas  
(Albariño)  
Torres / Galizien / Spanien

9,50 €

Arneis Blangé Langhe  
Ceretto / Piemont / Italien

15 €

Sauvignon Blanc Cloudy Bay  
Cloudy Bay / Marlborough / Neuseeland

0,1 l

### Roséwein

11 €

Miraval Rosé  
Pitt & Perrin / Provence / Frankreich

13 €

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

0,1 l

### Rotweine

11 €

Finca Ygay Rioja Reserva  
(Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha)  
Marqués de Murrieta / Rioja / Spanien

12,50 €

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

22,50 €

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