

American Express wünscht Ihnen viel Vergnügen

ZUR BROTZEIT ODER ALS KALTE VORSPEISE

„Käfer“ Brett
Der Tradition verbunden – Der Zukunft verpflichtet
geselchter Schinken vom Strohschwein von der Metzgerei Max, kleine Kalbfleischpfanzlerl vom Gramerhof, Wiens-Lebercurst vom Käfer Bio Schwein, Obazda, weinender Radl und Radiserl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl, Büffel-Mozzarella mit bunten Eijel-Tomaten, Bio Rote Bete-Hummus, Käfer Heimat-Bergkäse, heiß geräuchertes Lachsforellenfilet von der Donaufischerin Mayer aus Straubing und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot
– ab 2 Personen – pro Person € 28,50

„Wiener Naschmarkt“ Brett
Das Wiener Pendant zum Münchner Viktualienmarkt! Von Gemüse und Obst, über Fisch und Fleisch, bis hin zu sämtlichen erlesenen Delikatessen. Hier wird Feines aus aller Welt angeboten!
gebeizter Käfer Lachs mit Senf-Dill Soße, Tafelspitzzölze mit frischem Kren, Flusskrebssalat mit Steinpilzen, getrüffeltes Grammschmalz, gekochter Beinschinken, luftgetrocknete Hirschsalamis, Selterssalat, bunte Eijel-Tomaten und Käfer Heimat-Brot mit handaufgeschlagener Herzerlbutter
– ab 2 Personen – pro Person € 38,50

„Waldviertler Jausen“ Brett
Waldviertler Rauchwurst mit Estragonseif und Kren, Graukäs mit Musik, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu Handstangerl mit Salz und Kümmel von der Bäckerei Schifferl
pro Person € 23,90

Wiener Tafelspitzzölze
mit Eierschwammerlsalat, Pommes Allumettes und Kürbiskern-Mayonnaise
pro Person € 29,80

Österreichischer Wurstsalat vom Neuburger
Der Neuburger ist eine österreichische Wurstspezialität, ähnlich dem Leberkäse, jedoch ist der Neuburger im Gegensatz zum Leberkäse aus 2/3 Rindfleisch hergestellt. Mit roten Zwiebelringen, frischer Blattpettersilie, sauren Gäubodengurkerl und ofenfrischem Käfer Heimat-Brot
pro Person € 21,00

Bayrisch Tatar
leicht angebratenes Rindstatar vom Pinzgauer Ochsen mit Bio Spiegelei, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot
pro Person € 42,50

KÄSEREI
Hausgemachter Obazda (g.g.A.) nach einem alten Familienrezept hergestellt mit knackigen Radiserl, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot
pro Person € 17,50

EINFACH – GUT!
Geschmolzener Südtiroler Almkas
Die Feinkäseerei Capriz steht für Käsegenuss in höchster Vollendung! Ofenacamembert von Capriz – warm serviert – mit Gewürzquittenkompott, dazu Käfer Heimat-Brot
– ab 2 Personen – pro Person € 24,50

WIESN-SCHMANKERL

SALATE – GRÜN – BUNT – SUPERFOOD

BIO Vegane Alpen-Power
geräucherter Bio Tofu mit Lauch-Shoyu mariniert, auf jungem Kressensalat, mit geballter Kernkraft, Erbsenspagel und Passionsfrucht-Chili-Dressing
pro Person € 26,50

Käfer Green Bowl
Salat von Münchner Quinoa mit marinierten Edamame Kernen, Wildkräutern und kleinen veganen Chicken Chunks
pro Person € 24,80

Backhendlsalat
Brunnenkressensalat mit Wiener Backhendl, eingelegten gelben Rüben mit Schwanzel und Kürbiskern-Mayonnaise
pro Person € 26,50

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE
Grießnockerlsuppe – wie früher bei der Oma – mit viel frischer Petersilie in der Terrine
pro Person € 11,80

Wiener Köch
Im Burgenland und in Wien wird der Würsling „Köch“ oder „Kelch“ genannt. Würsling-Eintopf mit Gäubodenkartoffeln und Frankfurter Würstl
pro Person € 11,90

Vegane Paradeisercremesuppe
Als die roten Tomaten von Amerika nach Europa kamen und einem Apfel recht ähnlich waren, nannte man diese im Süden des deutschen Sprachraums einfach „Paradeis-Apfel“, also aus dem Paradies – und vom Paradeisapfel war es dann auch nicht mehr weit zum Paradeiser!
vegane Tomatencremesuppe mit Heimat-Brot-Krusterl
pro Person € 11,80

SCHMANKERL AUS DEM WASSER
Hechtnockel
Die Hechtnockel wurden bereits während der K&K Dynastie in den Königshäusern von Österreich-Ungarn serviert und sind immer noch ein Klassiker der gehobenen Küche!
mit Krebschwänzen in Krustentierseife, Käfer Blattspinat, Wildreisgaleete und Sauce Bernaise
pro Person € 34,90

Saiblingsfilet „blau“
Die Zubereitungsart „blau“ ist eine sehr schonende Art des Garens, die nur mitfangfrischen Fischen möglich ist.
mit Safrankartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettichsoße
pro Person € 29,90

WURSTEREI
S'Beste vom Wiener Würstelstand
Das Gewerbe der Würstelbrater wurde bereits in der Kaiserzeit etabliert, um Kriegsinvaliden ein Einkommen zu sichern. Aus diesem entwickelte sich die Wiener Würstelstandkultur im Laufe des 19. und 20. Jahrhunderts. Heute sind die Würstelstände sogar Unesco Weltkulturerbe!
Eitrige (Käsekraider), Waldviertler und Debreziner mit Kren, Oaschjfeijerl (Peperoni), Krokodü (Gewürzgurkerl), an G'schissenen (Estragonseif) und an Buckl (Brotende vom Käfer Heimat-Brot), dazu Ismaninger Specksauerkraut
pro Person € 24,80
Ulis Original Nürnberger Rostbratwürste mit mittelscharfem oder süßem Hausmachersenf von Münchner Kindl Senf, Ismaninger Specksauerkraut und Käfer Heimat-Brot
pro Person € 21,50

FLEISCHFREIE SCHMANKERL

Hausgemachte Käfer Kasspatz'n
mit frischen Röstzwiebeln und Gurkensalat in Dillrahm
pro Person € 21,50

Gerahmte Edelschwammerl
Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge und Kräutersaitlinge in Rahm mit Wiesenkrautern und Käfer Brezn-Semmelknödel
pro Person € 32,50

Tiroler Schlutzkrapfen von der Hirschmöhre (Pastinake)
mit buntem Mangold, getrüffeltem Bergkäseschum und frisch gehobeltem Trüffel
pro Person € 32,50

Vegane Cevapcici
Cevapcici sind eines der klassischsten Gerichte aus der Balkanregion, welche während der Habsburger Dynastie Teile von Österreich war. mit Lepinja-Fladenbrot, roten Zwiebelringen, Gurke, Petersilie und Minzjoghurt
pro Person € 28,50

Ofen Karfiol
Der österreichische Begriff für das bei uns Blumenkohl genannte Kohlgemüse leitet sich vom italienischen „cavolfiore“ und vom englischen „cauliflower“ ab. mit brauner Butter, gehackten Eiern, Schalotten und Erbsensprossen
pro Person € 26,90

HEIMATKÜCHE – UNSERER BAYERISCHEN TRADITION VERPFLICHTET

Beste Enten und Gänse vom Geflügelhof Groß im Rottal
Frisch gegrillte 1/2 niederbayerische Bauernente
gegrillte Brust und Haxel von der freilaufenden niederbayerischen Bauernente, mit Käfer Kartoffelknödel, Blaukraut, kräftiger Entenseife und Apfelkompott mit Calvados
pro Person € 45,50

Ganze, frisch gegrillte niederbayerische Bauerngans
(wächst freilaufend im Maisfeld auf) – serviert im großen Reindl – mit kräftiger Gänseife, Apfelblaukraut, Reiberdatschi, Käfer Kartoffelknödel und Apfelkompott mit Calvados
1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück € 269,00

1/2 saftiges Bauernhendl
mit reichlich frischer Blattpettersilie knusprig gegrillt, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat
pro Person € 23,50

MITTAGSMENU
* Grießnockerlsuppe mit viel Petersilie in der Terrine
* Portion Ente mit Blaukraut, Apfelkompott mit Calvados und Käfer Kartoffelknödel mit Brotkrückerl
pro Person € 36,50
* Kaffee im Käfer Haferl
MITTAGSMENU VEGAN – VEGETARISCH
* Vegane Paradeisercremesuppe
* Vegane Cevapcici mit Lepinja-Fladenbrot, roten Zwiebelringen, Gurke, Petersilie und Minzjoghurt
* Kaffee im Käfer Haferl
pro Person € 36,50
jeweils Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr
Menuänderungen sind leider nicht möglich

BÄCKEREI
Längos von der Bäckerei Schifferl (für 2 Personen) Stück € 16,50
dazu Knoblauch-Sauerrahm, geriebener Bergkäse und Lauchzwiebeln
Käfer Heimat-Brot Scheibe € 3,50
Kleine Wiesn-Brezn Stück € 4,20
Große Wiesn-Brezn Stück € 8,20
Handstangerl mit Salz und Kümmel Stück € 3,90

DAZU EIN ECHTES SCHMANKERL
Käfer bunte Alpenbutter Pralinen
bunte Butterpralinen der Butterboyz aus Regen, als Türmchen gestapelt
In den Geschmacksrichtungen:
Meersalz | Piment d'Espelette & Röstzwiebeln | Fichte | Hopfen & Malz | Schwarzer Knoblauch | Rote Bete
pro Türmchen (300 g) € 29,50
Handaufgeschlagene Herzerlbutter Portion € 3,30

Käfer Wiesn Krüge
0,06 l € 8,50 1,0 l € 39,50
0,25 l € 25,50 1,0 l € 68,50
0,5 l € 30,50 mit Zinndeckel



„Bauernhofreindl“ – Das Beste vom Bauernhof
– serviert im großen Reindl – das Beste vom saftigen Bauernhendl, knuspriger Käfer-Ente, röschem Bio Schweinebraten mit Apfelblaukraut, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel, serviert mit einer kräftigen Bratensoße
– ab 4 Personen – pro Person € 45,50

In Butterschmalz klassisch wellig gebratenes Wiener Schnitzel
vom Milchkalb mit Zitronenecke, Preiselbeeren von Staud's und Kartoffel-Gurkensalat
pro Person € 42,50

Kalbsrahmbraten
vom bayerischen Milchkalb in kräftiger Rahmsoße, mit buntem Ur-Karottengemüse und handgeschabten Butterspätzle
pro Person € 36,90

Rösch gebratenes Bio Schwein von der Metzgerei Max aus Hof
in kräftiger Dunkelbratensoße, mit Bayrisch Kraut und Käfer Kartoffelknödel mit Brotkrückerl
pro Person € 38,50

EXKLUSIV FÜR KÄFER GEZÜCHTET
Käfer Pinzgauer Rinderkotelett auf dem heißen Stein
mit hausgemachter Estragonbutter, buntem Ur-Karottengemüse, Ofenkartoffel und Schmittlauchschmand – ab 2 Personen – pro Person € 55,50

Rosa gebratener Alpenländer Rehrücken
– im Reindl serviert – mit Wacholderrahmsoße, Blaukraut, gebratenen Schwammerln, handgeschabten Butterspätzle und eingelegten Preiselbeeren von Staud's
– ab 2 Personen – pro Person € 65,50

Gekochte Rindsbrust „à la Plachutta“
Mit seinen Spitzenrestaurants in Wien leitete Ewald Plachutta die Renaissance der traditionellen Wiener Rindfleischküche ein. Seine Kochbücher wurden über 1,3 Millionen Mal verkauft!
zart gekochte Brust vom Pinzgauer Rind mit Schmittlauchsoße, Gemüseguttenne, Salzkartoffeln, Apfeln und Käfer Rahmspinat
pro Person € 36,50

Original Wiener Fiakergulasch
vom Pinzgauer Rind mit Frankfurter Würstl, Spiegelei, Gäubodengurkerl und Böhmisches Knödeln
pro Person € 32,50

RARITÄTEN – FAST VERGESSENE ALTÜBERLIEFERTE REZEPTE
Altwiener Salonbeuschel vom Bio Schwein
aus Herz, Lunge und Zunge, mit Käfer Brezn-Semmelknödel und Andechser Sauerrahm
pro Person € 28,50

MITTERNACHTSSNACK 23:00 – 00:15 Uhr
Leberkäsemmel im Laugenzopf mit Gurkenmarmelade und Münchner Kindl Bio Senf
pro Person € 9,50
Original Österreichische Bosna
1949 von Zanko Todoroff in Salzburg kreiert, ist die Bosna ein fester Bestandteil der Salzburger Imbisskultur!
im Weißbrotstangerl mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und Currysoße
pro Person € 9,50
Brizza
Pizza aus Breznleig mit Büffel-Mozzarella und getrüffeltem Mortadella
Stück € 24,50

Riesen Bauern-Auszogene – altes Brauchtum zur Kirchweih
aus unserer Käfer Backstube Stück € 6,90
Knusprig gebackene vegane Apfel-Rohrnuudel mit veganer Vanillesoße pro Person € 11,50
Frisch gebackener knuspriger Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße pro Person € 15,50
Millirahmstrudel nach Tiroler Rezept mit frischen Trauben gebacken und hausgemachter Vanillesoße pro Person € 15,50
Original bayerische Dampfnudel traditionell zubereitet, mit hausgemachter Vanillesoße pro Person € 14,50
Geeister Kaiserschmarrn mit Rum-Marillenkompott pro Person € 23,50

SÜSSE WIESNWERKSTATT

Kaiserschmarrn – klassisch frisch gebacken
mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen pro Person € 23,50
Eis aus der Käfer Manufaktur im Wiesn Haferl (zum Mitnehmen) serviert mit verschiedenen Eissorten, Fruchtmark, frischen Früchten und knuspriger Waffel pro Person € 18,50
Hausgebackener Zwetschgendatschi mit geschlagener Sahne pro Person € 7,50
Agnes Bernauer Torte von der Straubinger Konditorei Kröner pro Person € 7,50
Käfer flüssiger Schokoladenkuchen mit Beerenkompott und Vanilleeis pro Person € 19,50

Käfer Himbeerherzerl
Himbeertorte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet pro Person € 23,50
Topfen-Marillenknoedel mit süßen Bröseln, Rum-Marillenkompott und Vanilleeis pro Person € 22,50
Sacher Torte mit Schlagobers pro Person € 7,50
Käfer Wiesn Haferl (Stück € 11,50)



Weißwein
Weißweinschorle 0,5 l € 14,90
2024 Silvaner (bio) 0,2 l € 15,50
Rudolf May, Franken – Qualitätswein trocken
2024 Käfer Grauburgunder „Ois draht si um“ 0,75 l € 49,50
Emil Bauer, Pfalz – Qualitätswein trocken 1,5 l € 99,50
3,0 l € 250,00
2024 Lugana I Frati 0,75 l € 58,80
Cà dei Frati, Lombardei 1,5 l € 125,50
3,0 l € 295,50
6,0 l € 675,00
Roséwein
2024 Miraval Rosé 0,75 l € 68,50
Pitt & Perrin, Provence mit Käfer Branding 1,5 l € 149,50
mit Käfer Branding 3,0 l € 295,50
mit Käfer Branding 6,0 l € 675,50
Rotwein
2020 Seigneurs d'Aiguilhe 0,75 l € 65,50
Comtes von Neipperg, Côtes de Castillon, Bordeaux 1,5 l € 145,50
Prosecco
Käfer Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry 0,1 l € 11,00
Canella, Venetien 0,75 l € 77,00
APEROL SPRITZ
Aperol Spritz 0,2 l € 16,50
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
Laurent-Perrier La Cuvée Brut 0,1 l € 22,00
3,0 l, 6,0 l, 9,0 l und 12,0 l auf Anfrage 0,75 l € 154,00
1,5 l € 339,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut 0,75 l € 225,00
3,0 l auf Anfrage 1,5 l € 465,00
Laurent-Perrier Grand Siècle N°26 0,75 l € 495,00
Laurent-Perrier Grand Siècle N°24 1,5 l auf Anfrage

GETRÄNKE

Bier
Paulaner Helles Wiesn-Bier 1,0 l € 15,40
Paulaner Münchner Hell – alkoholfrei – 1,0 l € 15,40
Paulaner Hefe-Weißbier 0,5 l € 8,90
Radler oder Russn 1,0 l € 15,40
Spirituosen
Käfer Wiesn Haselnuss Spirituose 38% Vol. 0,04 l € 17,50
mit verschiedenen Holzpins
Käfer Mini Ziegler-Obstbrände
Freudenberger Obstler 43% Vol. 0,05 l € 21,50
Williams, Himbeere, Alte Zwetschge 43% Vol. 0,05 l € 25,50
Käfer Demi Ziegler-Obstbrände
Haselnuss, Williamsbirne, Waldhimbeere, Alte Zwetschge 43% Vol. 0,5 l € 112,50
Espresso Martini im Shotglas 25% Vol. € 9,50
Jägermeister 35% Vol. 0,02 l € 7,50
Jägermeister 35% Vol. 0,35 l € 58,50
Grey Goose Vodka Altius 40% Vol. 0,7 l € 215,00
Grey Goose Vodka 40% Vol. 1,5 l € 470,00
3,0 l und 4,5 l auf Anfrage
Bombay Sapphire Gin 47% Vol. 0,7 l € 215,00
Tequila Patron Reposado 40% Vol. 0,7 l € 215,00
Bacardi Ocho Reserva 40% Vol. 0,7 l € 215,00
Alkoholfreie Getränke
Paulaner Spezi 0,5 l € 5,90
Apfelschorle 0,5 l € 5,90
Zitronenlimonade 0,5 l € 5,90
Tafelwasser (Paulaner) 0,5 l € 4,90
GEROLSTEINER Mineralwasser Gourmet Medium oder Naturell 0,25 l € 4,50
Mineralwasser Gourmet Medium oder Naturell 0,75 l € 11,50
Coca-Cola Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten 0,2 l € 5,40
Coca-Cola Zero Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten 0,2 l € 5,40

Käfer Himbeerherzerl
Erfrischungsgetränk mit Orangengeschmack 0,2 l € 5,40
Alpenschorle (Johannisbeere, Holler, Himbeere) 0,33 l je € 5,90
Armdudee Kräuterlimonade 0,35 l € 5,80
AQUA Bio Rhabarber 0,33 l € 5,80
MONACO Bio Orange-Maracuja 0,33 l € 5,80
Grapefruit 0,23 l € 5,50
Käfer Boost Bio Ingwer Shot 0,075 l € 7,50
Schweppes Indian Tonic 0,2 l € 5,50
Schweppes Ginger Beer 0,2 l € 5,50
Schweppes White Peach 0,2 l € 5,50
Red Bull ENERGY DRINK 0,25 l € 6,90

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 € 11,50
Kaffee im „ALLES DREHT SICH“ Haferl 0,3 l € 13,50
Kaffee im „LUFTIKUSS“ Haferl 0,3 l € 13,50
Kaffee im „TANZ MIT MIR“ Haferl 0,3 l € 13,50
Milchkaffee im „TANZ MIT MIR“ Haferl 0,3 l € 13,50
Sahne-Kakao im „TANZ MIT MIR“ Haferl 0,3 l € 13,50
Für Gäste, die kein Haferl mitnehmen möchten, bieten wir an:
Kaffee in der großen Tasse 0,2 l € 6,90
Milchkaffee in der großen Tasse 0,2 l € 6,90

Laden Sie sich unsere Speisen- und Getränkekarten auf Ihr Smartphone:
Allergene/Zusatzstoffe
Champagner & Weine
Karte deutsch
Karte englisch



Käfer

Qualität aus Leidenschaft

APEROL
SPRITZ

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

BOMBAY SAPPHIRE

BACARDÍ

GREY GOOSE
ALTIUS

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDEE
1812

Canella

AQUA
MONACO

MIRAVALL
THE ART OF ROSÉ

PAULANER
Seit 1634
MÜNCHEN
PAULANER



PATRÓN
TEQUILA

Ziegler
FREUDENBERG

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



BUTTER BOYZ
Alles in Butter

Knödel
Connection
Die bayrischen Beilagen-Beschaffer

TRADITIONS
GFLÜGEL
mit Herz

SSG
Salat Service GmbH
frisch.zart.gesund.

MAX

capriz
FEINKÄSEREI
FORMAGGI
DI ALTA QUOTA

MFC

IMPERIAL CAVIAR
Berlin Germany

elis
We empower your day

AKTION
ZUKUNFT+

Klimaschutz in der Region:
Seit 2022 werden die verursachten CO₂-Emissionen der
Wiesn-Schänke Käfer durch die
Aktion Zukunft+ ausgeglichen.

www.aktion-zukunft-plus.de

