



Käfer

# Weihnachten

NOVEMBER 2023 BIS JANUAR 2024





# Sehr geehrte Gäste,

es ist wieder soweit – Weihnachten steht vor der Tür  
und wir bei Käfer sind schon ganz aus dem (Lebkuchen)-Häuschen.

Wir möchten auch in diesem Jahr einzigartige Erlebnisse schaffen:  
voller gemeinsamer Genussmomente, voller Freude und voller Prickeln.

Für den besonderen Käfer Weihnachtsgenuss bieten wir Ihnen eine  
außergewöhnliche Auswahl an Menüs, sowie die passende Weinbegleitung an.

Für eine liebenswerte Atmosphäre sorgt die festliche Dekoration  
in unserer Käfer-Schänke mit ihren 18 individuellen Stuben.  
Zudem bieten wir Ihnen weihnachtliche Gastgeschenke an, mit welchen  
Sie Ihre Freunde, Kollegen, Familie oder Bekannten überraschen können.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten,  
viel Zeit zum gemeinsamen Genießen und einen guten Start in das neue Jahr!

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 – ein prickelnder Auftakt

### CHAMPAGNER

#### LAURENT-PERRIER

La Cuvée Brut  
0,75 l / 129,00 €  
1,50 l / 259,00 €



#### LAURENT-PERRIER

Cuvée Rosé Brut  
0,75 l / 159,00 €  
1,50 l / 329,00 €



#### LAURENT-PERRIER

Blanc de Blancs Brut Nature  
0,75 l / 169,00 €  
1,50 l / 359,00 €

<sup>BIO</sup> **JURTSCHITSCH BRUT ROSÉ**  
Jurtschitsch / Kamptal / Österreich  
0,75 l / 79,00 €

### APERITIF

#### SARTI LEMON SPRITZ

Sarti Rosa, Schweppes Bitter Lemon,  
Grapefruit  
0,20 l / 15,90 €

#### ALKOHOLFREI BAVARIA SPRITZ SENZA

Mondino Senza, Käfer Cuvée Zero,  
Tonic  
0,20 l / 14,90 €

### COCKTAIL

#### ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka, Espresso,  
Kahlúa, Simple Sirup  
0,20 l / 17,90 €

#### WHISKY SOUR

Marker's Mark, Zitronensaft,  
Simple Sirup  
(wahlweise Eiweiß – Boston Sour)  
0,20 l / 16,90 €



### GLÜHWEIN & PUNSCH

#### KÄFER GLÜHWEIN

0,20 l / 9,90 €

#### ALKOHOLFREI KÄFER PUNSCH

0,20 l / 7,90 €



## Menü 1 « Wintergenuss »

### VOR SPEISE

#### **DAS BESTE VOM GERÄUCHERTEN GEWÜRZLACHS UND GRAVED LACHS**

mit eingelegter bunter Bete, Joghurtmousse,  
geriebenem Meerrettich und Wildkräutersalat

### ZWISCHENGANG

#### **KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN**

mit Kokosmilch, Jaipur-Curry  
und gebratener Black Tiger Garnele

### HAUPTGANG

#### **HIRSCHRÜCKEN AUS BAYERISCHER JAGD**

mit Vaudouvan gewürzt, sautiertes buntes Wintergemüse,  
Preiselbeeren, Kartoffelplätzchen und aromatische Jus

### DESSERT

#### **SCHNEEFLÖCKCHEN**

Nougat-Mousse mit karamellisierter Haselnuss,  
Zwetschgenkompott und Vanille-Zimt-Eis



**4-GANG-MENÜ 119 €**

### WIR EMPFEHLEN DAZU

---

#### **VISTAMARE by Angelo Gaja**

(Vermentino, Viognier, Fiano)  
Ca' Marcanda / Toskana / Italien  
0,75 l / 129 €

#### **GIGONDAS**

(Grenache, Mourvèdre, Syrah)  
E. Guigal / Rhôneal / Frankreich  
0,75 l / 69 €

#### **WHISPERING ANGEL ROSÉ**

(Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah)  
Château d'Esclan / Provence /  
Frankreich  
0,75 l / 79 € 1,50 l / 179 € 3,0 l / 399 €

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO**

(Sangiovese Grosso)  
Castelgiocondo / Toskana / Italien  
0,75 l / 155 €



## Menü 4 « Winterklassik »

### VOR SPEISE

#### **CARPACCIO CIPRIANI**

hauchdünne Scheiben von der bayerischen Ochsenlende,  
mit Zitronenmayonnaise, Parmesan und Rucola

### ZWISCHENGANG

#### **HUMMEREINTOPF**

ausgelöstes Hummerfleisch mit weißen Zwiebeln, Karotten, Sellerie,  
Zuckerschoten und Champignons im kräftigen Hummerfond  
mit kleinem Hummer-Malzbrot

### HAUPTGANG

#### **PIEMONTESE KALBSRÜCKEN**

im Kräutermantel mit Wintergemüse,  
Selleriemousseline und Trüffeljus

### DESSERT

#### **KÄFER HIMBEERTARTE**

Mürbteig mit frischen Himbeeren,  
Macaron und Vanille-Eis

**4-GANG-MENÜ 127 €**



### WIR EMPFEHLEN DAZU

#### **ETNA BIANCO**

(Carricante)

Benanti / Sizilien / Italien

0,75 l / 54 €

#### **IL PINO DEL BISERNO**

(Merlot, Cabernet, Petit Verdot)

Tenuta di Biserno (Antinori) / Toskana /  
Italien

0,75 l / 129 €

respekt-BIODYN **DER OTT**

(Grüner Veltliner)

Bernhard Ott / Wagram / Österreich

0,75 l / 75 € 1,50 l / 180 €

#### **MALBEC CONCRETO**

Zuccardi

Valle de Uco / Mendoza / Argentinien

0,75 l / 85 €