







# 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 | / 129,00 € 1,50 | / 259,00 €

#### **LAURENT-PERRIER**

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

#### **LAURENT-PERRIER**

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

#### **BIO JURTSCHITSCH BRUT ROSÉ**

Jurtschitsch / Kamptal / Österreich 0,75 l / 79,00 €





#### **APERITIF**

#### **SARTI LEMON SPRITZ**

Sarti Rosa, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit 0,20 | / 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 €

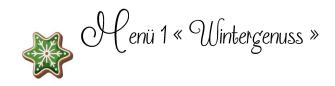
#### **WHISKY SOUR**

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



**KÄFER GLÜHWEIN** 0,20 | / 9,90 €

ALKOHOLFREI KÄFER PUNSCH 0,20 | / 7,90 €





#### VORSPEISE

### 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 €

#### WHISPERING ANGEL ROSÉ

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

#### **GIGONDAS**

(Grenache, Mourvèdre, Syrah) E. Guigal / Rhônetal / Frankreich 0,75 | / 69 €

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO**

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





## Henü 4 « Winterklassik »

#### VORSPEISE

#### **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

#### PIEMONTESER 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 €

#### respekt-BIODYN DER OTT

(Grüner Veltliner)
Bernhard Ott / Wagram / Österreich
0,75 | / 75 € 1,50 | / 180 €

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

(Merlot, Cabernet, Petit Verdot) Tenuta di Biserno (Antinori) / Toskana / Italien 0,75 | / 129 €

#### **MALBEC CONCRETO**

Zuccardi Valle de Uco / Mendoza / Argentinien 0,75 l / 85