



**Käfer**

---

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT

**Theater à la carte**

*Käfer's Theater-Gastronomie*

# KALTE GERICHTE

## Käfer Klassiker

### Opernteller

*Hummerfleisch / Irischer Räucherlachs / Wildterriner / Roastbeef / Parmaschinken / Melone / Waldorfsalat*

19,50

### Lachsteller, Spezial

*Graved Lachs / Irischer Räucherlachs / Lachs im Blätterteig / Lachskaviar / Cocktail- / Sencdillsauce*

21,50

### Gourmctteller

*Hummerfleisch / Räucherlachsfilet / Sahnemeerrettich / Wildterriner / Cumberlandsauce / pikantes Tatar / Wachtelei*

23,50

### Meeresfrüchtcteller

*Riesengarnelen / Grönlandgarnelen / Nordseekrabben / Irischer Räucherlachs / Graved Lachs / verschiedene Saucen*

22,50

## Käfer Gaumenfreuden

### Räucherfischvariation

*Aal / Bachsaibling / Lachsforelle / bunte Tomaten / Radischenmousse / Kräuteremoulsion*

19,50

### Black Tiger Garnelen

*vom Grill / Salat von zarten Sommergemüsen / Wildkräuterpesto / Shisokresse*

21,50

### Hummercocktail

*ausgelöster halber Hummer / Melonensalat / Cocktailsauce*

33,50

### Weiderind Carpaccio

*Tête-de-Moine-Käse / Trüffelcrème / Friséespitzen*

19,50

### Rehlende Wellington

*vom Rehrücken / Chutney von der Gojibeere / Nektarinen-Pilzsalat*

22,50

### Kalbslende

*rosa gebraten / eingelegter Kürbis / Kürbischips / Trüffelvinaigrette*

20,50

### Festspielteller

*Rehfilet Wellington / Nektarinen-Pilzsalat / Riesengarnelen / Pistou-Sauce / Kalbslende / eingelegter Kürbis*

30,50

### Saint-Maure-Käse

*geaschter Ziegenkäse / Pistazienkruste / Gewürzbirne / Ruccola / Balsamicosabayon*

16,50

## WARME GERICHTE

<b>Dorade Royal</b> <i>gebraten / junge Lauchzwiebeln / orientalisches Couscous / Krustentiersauce</i>	<b>23,50</b>
<b>Zander</b> <i>vom Grill / Nussbutter / Bohnen / La-Ratte-Kartoffeln /Trüffeljus</i>	<b>23,50</b>
<b>Seeteufel</b> <i>gebraten / Fenchelrisotto / Sauce von geräucherter Paprika</i>	<b>25,50</b>
<b>Seezunge</b> <i>pochiert / Lauchroulade / Blumenkohlpüree / Schnittlauchfond</i>	<b>25,50</b>
<b>Maispoularde</b> <i>vom Grill / Pak Choi / Ofenkartoffel / Zitronenjus</i>	<b>20,50</b>
<b>Kalbsrücken</b> <i>vom Grill / grüner Spargel / Gemüseröllchen / Topinamburschaum / Morchelrahmsauce</i>	<b>22,50</b>
<b>Lammrücken</b> <i>rosa gebraten / Polentatörtchen / Artischocken / Spinat-Tomatengemüse</i>	<b>24,50</b>
<b>Rinderfilet</b> <i>rosa gebraten / Speckkarotten / gedünsteter Cäsarsalat / Maisravioli / Zweigeltjus</i>	<b>24,50</b>
<b>Rehrücken</b> <i>gebraten / Macadamiakruste / Mangold / Preiselbeerkräpfen / Lorbeerjus</i>	<b>25,50</b>

*Dies ist nur eine kleine Auswahl unseres kulinarischen Angebotes.  
Gerne kommen wir Ihren persönlichen Wünschen entgegen und beraten  
Sie individuell.*

*Im Staatstheater am Gärtnerplatz  
bieten wir Ihnen ab 10 Personen warme Gerichte.  
Bitte rechtzeitig vorbestellen !*

*Für Ihre Reservierung erreichen Sie uns ab 13 Uhr unter den Telefonnummern  
0 89 / 41 68 - 8 10 und 0 89 / 29 16 07 04 · Telefax 0 89 / 29 16 06 88  
E-Mail: [theatergastronomie@feinkost-kaefer.de](mailto:theatergastronomie@feinkost-kaefer.de)  
[www.feinkost-kaefer.de](http://www.feinkost-kaefer.de)*

## DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
<b>Käfer Vanille-Eis</b> / <i>flambierte Himbeeren</i>	<b>5,50</b>	<b>6,50</b>
<b>Cappuccino-Eis</b> <i>in der Tasse</i>	<b>5,70</b>	<b>6,50</b>
<b>Zitronensorbet</b> <i>oder Cassissorbet</i>		<b>7,50</b>
<b>Rote Grütze</b> / <i>Vanillesauce oder flüssige Sahne</i>	<b>5,50</b>	<b>6,50</b>
<b>Mousse au chocolat</b> / <i>Eierlikörspiegel</i>	<b>8,50</b>	<b>9,50</b>
<b>Beerenteller Opera</b> <i>verschiedene frische Beeren / flüssige Sahne / Fruchtmark / Orangenzucker und eine Kugel Käfer Vanille-Eis</i>	<b>11,00</b>	<b>12,50</b>
<b>Zabajone-Erdbeercrème</b> <i>Mandelbiscuit / Knusperpraliné</i>	<b>10,00</b>	<b>11,50</b>
<b>Früchte-Gratin</b> <i>ab 4 Personen</i> <i>verschiedene frische Beeren / überbacken mit Grand-Marnier-Schaum / warm serviert / Kugel Käfer Vanille-Eis</i>		<b>12,50</b>

*Kuchen und Torten täglich frisch aus unserer Konditorei.  
Bitte wählen Sie an unseren Buffets.*

## WARME GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Tasse Kaffee</b> <i>entcoffeiniert</i>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Käfer Espresso</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Glas Tee</b> <i>mit Sahne oder Zitrone</i>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>

## KALTE GETRÄNKE

<b>San Pellegrino</b> <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Acqua Panna</b> <i>Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Gerolsteiner Gourmet Medium oder Naturell</b>	<b>0,25 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<i>Mineralwasser mit wenig oder ohne Kohlensäure</i>	<b>0,75 l</b>	<b>6,10</b>	<b>7,00</b>
<b>Coca Cola***</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Fanta Orange</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Schweppes Soda</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Schweppes Bitter Lemon**</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Schweppes Tonic Water**</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Schweppes Ginger Ale*</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Niehoffs Vaihinger Säfte und Nektare:</b>			
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Tomatensaft</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Johannisbeernektar</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Sauerkirschnektar</b>	<b>0,20 l</b>	<b>2,50</b>	<b>2,90</b>
<b>Orangensaft</b> <i>frisch gepresst</i>	<b>0,10 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Carpe Diem Kombucha</b> <i>Wellnessdrink</i>	<b>0,25 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Carpe Diem Quitte</b> <i>Wellnessdrink</i>	<b>0,25 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Carpe Diem Cranberry</b> <i>Wellnessdrink</i>	<b>0,25 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Münchner Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>
<b>Münchner Weißbier</b>	<b>0,33 l</b>	<b>3,50</b>	<b>4,00</b>

## APERITIF

		Selbstbedienung	Service
Martini Vermouth <i>bianco oder rosso</i>	5 cl	2,60	3,00
Portwein Delaforce Paramount Full Ruby	5 cl	3,50	4,00
Sherry Tio Pepe Very Dry Fino	5 cl	3,50	4,00
Campari Soda*	4 cl	7,50	8,60
Sanbitter <i>alkoholfrei*</i>	0,1 l	2,50	2,90
Cocktail Bellini Canella	Fl. 0,25 l	6,50	8,00
<i>Prosecco und Saft von weißen Pfirsichen und Waldhimbeeren</i>			

## OBSTBRAND

Käfer Obstler	2 cl	2,20	2,50
Lantenhammer Waldhimbeere	2 cl	3,00	3,50
Lantenhammer Sauerkirsch	2 cl	3,00	3,50
Lantenhammer Williams <i>unfiltriert</i>	2 cl	3,00	3,50
Vieille Prune (Pflaume) Gayral	2 cl	2,60	3,00
Calvados Ch. du Breuil V.S.O.P.	2 cl	2,60	3,00

## EDELBRAND / RUM

Käfer Grappa Vinaccia Bianca	2 cl	2,60	3,00
Moskovskaya Wodka	2 cl	2,60	3,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	2,60	3,00
Bacardi Carta Blanca Rum	2 cl	2,60	3,00

## BITTER

Underberg	2 cl	2,60	3,00
Fernet-Branca	2 cl	2,60	3,00
Branca Menta	2 cl	2,60	3,00
Amaro Averna Siciliano	2 cl	2,60	3,00

## COGNAC

Hennessy Fine de Cognac V.S.O.P.	2 cl	3,90	4,50
Hennessy X.O. <i>ca. 50 Jahre</i>	2 cl	7,40	8,50

## WHISKY

Glenmorangie Single Highland Malt <i>10 Jahre</i>	5 cl	5,70	6,50
Chivas Regal Scotch <i>12 Jahre</i>	5 cl	5,70	6,50

## LIKÖR

Cointreau <i>Orangenlikör</i>	2 cl	2,60	3,00
-------------------------------	------	------	------

## SCHAUMWEINE

		Selbstbedienung	Service
<b>Käfer Sekt</b>	Glas 0,10 l	5,00	5,80
<i>Brut</i>	0,75 l	25,50	29,00
<b>Käfer Sekt</b>	Glas 0,10 l	5,00	5,80
<i>mit frisch gepresstem Orangensaft</i>			
<b>Käfer Prosecco</b>	Glas 0,10 l	5,00	5,80
<i>Vino Spumante Extra Dry</i>	0,75 l	31,50	36,00
<b>Sekt Fürst von Metternich Riesling</b>	0,20 l	11,00	12,50
<i>Trocken</i>	0,75 l	30,50	34,50
<b>Sekt Cuvée Vaux Brut</b>	0,375 l	18,00	20,50
<i>Jahrgang · Schloss Vaux · Rheingau</i>	0,75 l	32,50	37,50

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon</b>	0,20 l	25,50	29,00
<i>Brut Impérial</i>	0,375 l	42,50	49,00
	0,75 l	81,00	93,00
<b>Moët &amp; Chandon</b>			
<i>Brut Rosé</i>	0,75 l	86,50	99,00
<b>Ruinart</b>	0,375 l	48,50	56,00
<i>Brut Rosé</i>	0,75 l	97,50	112,00
<b>Moët &amp; Chandon</b>			
<i>Jahrgang</i>	0,75 l	100,00	115,00
<b>Dom Pérignon</b>			
<i>Jahrgang</i>	0,75 l	210,00	240,00

## OFFENE WEINE – Weiß

<b>2010 Riesling</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Qualitätswein · trocken · Selektion Käfer · Mosel</i>			
<b>2010 Bordeaux Blanc Sec La Mer A.C.</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Sélection Käfer · Bordeaux</i>			
<b>2010 Pinot Grigio D.O.C.</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Selezione Käfer · Südtirol</i>			

## OFFENE WEINE – Rosé

<b>2010 Zweigelt Rosé Liebe</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Qualitätswein · trocken · Selektion Käfer · Kamptal</i>			

## OFFENE WEINE – Rot

<b>2008 Château Haut Pilat A.C.</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Sélection Käfer · Bordeaux</i>			
<b>2008 Chianti La Pasta D.O.C.G.</b>	0,20 l	6,50	7,50
<i>Selezione Käfer · Toskana</i>			

## FLASCHENWEINE

### Weißwein Deutschland

Selbstbedienung      Service

<b>2009 Würzburger Abtsleite</b>			
<i>Müller-Thurgau Qualitätswein · trocken</i>	0,25 l	7,00	8,10
<i>Bürgerspital zum Hl. Geist · Franken</i>			
<b>2009 Edition Schloss Castell</b>	0,375 l	15,50	17,50
<i>Qualitätswein · trocken · Franken</i>			
<b>2010 Riesling</b>	0,75 l	23,50	26,50
<i>Qualitätswein · trocken · Selektion Käfer · Mosel</i>			
<b>2010 Würzburger Stein</b>	0,75 l	32,50	37,00
<i>Riesling Kabinett · trocken</i>			
<i>Bürgerspital zum Hl. Geist · Franken</i>			

### Weißwein Österreich

<b>2010 Grüner Veltliner GrüVe</b>			
<i>Qualitätswein · trocken · J. Jurtschitsch · Kamptal</i>	0,75 l	23,50	26,50

### Weißwein Frankreich

<b>2010 Chablis A.C.</b>			
<i>J. Defaix · Burgund</i>	0,375 l	17,50	19,50
	0,75 l	27,50	31,50
<b>2010 Sancerre A.C.</b>	0,75 l	29,50	33,50
<i>Sélection Käfer · Loire</i>			
<b>2006 Pouilly Fumé A.C.</b>	0,75 l	49,50	57,00
<i>Ladoucette Frères, Château du Nozet · Loire</i>			

### Weißwein Italien

<b>2010 Pinot Grigio D.O.C.</b>			
<i>Selezione Käfer · Südtirol</i>	0,75 l	23,50	26,50
<b>2010 Lugana I Frati D.O.C.</b>	0,375 l	17,50	19,50
<i>Cà dei Frati · Lombardei</i>	0,75 l	27,50	31,50

### Roséwein Österreich

<b>2010 Zweigelt Rosé Liebe</b>			
<i>Qualitätswein · trocken · Selektion Käfer · Kamptal</i>	0,75 l	22,50	25,50

### Rotwein Österreich

<b>2009 Zweigelt</b>			
<i>Qualitätswein · trocken · J. Jurtschitsch · Kamptal</i>	0,75 l	24,50	28,50

### Rotwein Frankreich

<b>2008 Château Haut Pilat A.C.</b>			
<i>Sélection Käfer · Bordeaux</i>	0,75 l	22,50	25,50
<b>2008 Bourgogne Pinot Noir Laforêt A.C.</b>	0,375 l	17,50	19,50
<i>Joseph Drouhin · Burgund</i>	0,75 l	29,50	33,50

### Rotwein Italien

<b>2006 Chianti Rufina Riserva D.O.C.G.</b>			
<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	0,375 l	17,50	19,50
<i>Castello di Nipozzano · Toskana</i>	0,75 l	34,50	39,50

**Käfer**

— QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT —

## **Theater à la carte**

*Käfer's Theater-Gastronomie*

*Bayerische Staatsoper  
Staatstheater am Gärtnerplatz · Cuvilliestheater  
Max-Joseph-Saal*