FONDUE-MENÜ

IMMER SAMSTAGS IM JANUAR
14., 21. und 28.01.2017

Mit einem Luxus-Fondue in der Käfer-Schänke ins neue Jahr starten!

(ab zwei Personen)

Genießen Sie Trüffelpasta, klassisches Fondue und Topfenschmarrn in unserem Restaurant oder einer der gemütlichen und individuell eingerichteten Stuben für **99,00 € pro Person** (exkl. Weine und Getränke).

RESERVIERUNG UNTER
089 4168-320
kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

KUNST BEI KÄFER

Ein Hauptbestandteil des Restaurant-Umbaus ist das Konzept „Kunst bei Käfer". Die Intention der Platzierung der Fotoarbeit „Bayerische Staatsoper München II" von Candida Höfer ist das einzigartige Zusammenspiel mit der Käfer-Sammlung von über 15 original Dirigentenstäben, u.a. von Herbert Karajan und Zubin Metha.

Künstler:	Candida Höfer
Titel:	Bayerische Staatsoper München II, 2005
Platzierung:	Opernstube

Candida Höfer zählt unumstritten zu den führenden, internationalen Fotokünstlerinnen der Gegenwart. Thema ihrer Arbeiten sind zumeist menschenleere Innenräume von künstlerischer und kultureller Bedeutung – Orte des Wissens, der Bildung und des Kunstgenusses wie Bibliotheken und Museen sowie Foyers und Zuschauersäle der bekannten Theater und Opernhäuser.
Candida Höfers großformatige Fotografien sind meist betont sachlich konzipiert. Im Vordergrund steht dabei nicht der Wiedererkennungseffekt der prominenten Räume, sondern vielmehr die, durch die Wahl des Bildausschnitts sich ergebende, bildnerische Gestaltung.

APERITIF

0,1l / €

14,50 CHAMPAGNE **Veuve Clicquot Ponsardin Brut**
16,50 CHAMPAGNE **Rosé Veuve Clicquot Ponsardin Brut**

9,50 **BELLINI**
weißer Pfirsich püriert / Käfer Prosecco

INGWER SPRITZ
9,50 hausgemachter Ingwersirup / Minze / Käfer Prosecco
oder alkoholfrei
8,50 hausgemachter Ingwersirup / Minze / Trauben Secco

9,50 **NEGRONI**
roter Wermut / Campari / Gin

KÄFER POWER
pürierte Früchte
8,50 mit Mineralwasser
9,50 mit Käfer Prosecco

OFFENE WEINE

WEISSWEIN	0,1l/€	0,2l/€
2015 Riesling Jacobus Qualitätswein -trocken- Peter Kühn / Rheingau / Deutschland	5,60	11,20
2015 Grüner Veltliner Frauenweingarten Federspiel Qualitätswein -trocken- Tegernseerhof / Wachau / Österreich	6,40	12,80
2014 Pinot Blanc Barriques Domaine Ostertag / Elsass / Frankreich	8,40	16,80

ROTWEIN		
2015 Merlot Qualitätswein -trocken- Hannes Reeh / Burgenland / Österreich	4,60	9,20
2012 Cabernet Riserva (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Alois Lageder / Südtirol / Italien	7,90	15,80
2011 Gigondas (Grenache, Syrah, Mourvèdre) E. Guigal / Rhône / Frankreich	9,90	19,80

Fragen Sie gerne auch unser Service-Personal nach weiteren offenen Weinen

KAVIAR FÜR ALLE

IN DER

KÄFER SCHÄNKE

-NUR IN ORIGINALDOSEN SERVIERT-

KÄFER SELECTION KAVIAR

Acipenser schrenckii x Huso dauricus
Dieser Kaviar zeichnet sich durch seinen prallen Rogen und seinem mild-nussigen Geschmack aus.
mittelgroßes bis großes Korn - Durchmesser von 2,8 – 3,5 mm / hellbraune-mittelbraune Farbe / Mandelaroma

30g / 75€ 50g / 125€ 125g / 300€

OSSETRA SELECTION KAVIAR

Acipenser Gueldenstaedtii
Der russische Stör oder Waxdick kommt im kaspischen, schwarzen und asowschen Meer vor. Dieser Kaviar wird wegen seines unverwechselbaren, fein-nussigen Geschmacks sehr geschätzt.
mittelgroßes Korn - Durchmesser von 2,5 – 2,8 mm / graubraun mit goldenem Schimmer / mildes und buttriges Aroma

30g / 78€ 50g / 130€ 125g / 325€

Auf Wunsch servieren wir: Blini / Kartoffelschnee / Reiberdatschi / Crème fraîche / Schnittlauch

Unsere Empfehlung: kleines Rindertatar 14€ / Käfer Räucherlachs 14€

AUSTERN

Belon 00 „Prat-ar-Coum“
Spéciale Gillardeau „Marennes-Oléron“
Pleiade Poget
auf Eis serviert, mit Schalottenvinaigrette, Zitrone und Chesterbrot je Auster 5,90 €

DAS LIEBLINGS-MENÜ
UNSERES KÜCHENCHEFS

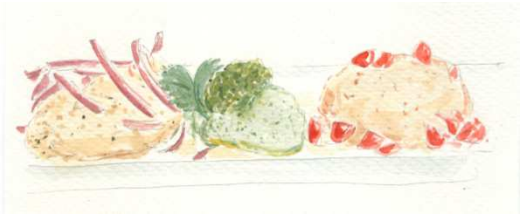
BALIK LACHS CENTER CUT LOIN
mit Rahmgurken und knusprigem Kartoffelrösti

SCHWARZER TRÜFFEL
Alpenravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbeibutter gebraten
und Trüffelschaum

BAUERNENTE AUS DEM KÄFER OFEN
Brust und Keule mit karamellisiertem Blaukraut
Reiberdatschi und Apfelmus

TOPFENSCHMARRN
mit Rumfrüchten und Vanilleeis

99€ pro Person



VORSPEISEN

KÄFER KLASSIKER

19€ CARPACCIO CIPRIANI
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende,
Zitronenmayonnaise und Rucolaspitzen

KÄFER KLASSIKER

19€ GEBRATENES RINDERTATAR
gebackenes Wachtelei, Kräuter und Schalotten,
Kartoffelschnee und Crème fraîche

KÄFER KLASSIKER

29€ CARPACCIO FLAMMKUCHEN
mit schwarzem Trüffel, Trüffelcreme
Staudensellerie und knusprigem Parmesan

29€ TÖRTCHEN VON DER GÄNSELEBER
mit Birnen-Traubenkompott, altem Balsamicoessig und Butterbrioche

27€ PATA NEGRA JAHRGANGSSCHINKEN
DÜNN GESCHNITTEN UND AUF DEM HOLZBRETTL SERVIERT
mit Feldsalat im Kartoffeldressing und Grissini

34€ BALIK LACHS CENTER CUT LOIN
(ca. 100g.)
mit Rahmgurken und knusprigem Kartoffelrösti

29€ HALBER KANADISCHER HUMMER
VON UNSEREM KÜCHENBUFFET
serviert mit Bio-Zitrone, Cocktailsauce und Salatbouquet

WARME ZWISCHENGERICHTE

SCHWARZER TRÜFFEL 34€

Alpenravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Salbeibutter gebraten
und Trüffelschaum

KÄFER KLASSIKER

HUMMEREINTOPF 29€

mit ausgelöstem Hummerfleisch im Champagnersud,
Kräuter-Panaché und Blumenkohl

KÄFER KLASSIKER

SUPPENTREPPCHEN 19€

VARIATION VON DREIERLEI SUPPEN
kräftige Ochsenschwanzessenz mit Grießnockerl und Wurzelgemüse
Sellerieschaumsuppe mit gebackener Blutwursttasche
Tom Ka Gai mit Bio-Gockel und Erdinger Salzwassergarnele

GEBRATENE ENTENLEBER AUS DEM ELSASS 29€

mit Selleriepüree, eingelegten Rumfrüchten und Entenjus

FISCHGERICHTE

34€ **GEBRATENES FILET VOM MÜRITZ ZANDER**
mit Balsamico Linsen, hausgemachten Gnocchi und Beurre blanc

34€ **KABELJAU VON DEN LOFOTEN „KLASSISCH“**
pochiertes Filet mit Schmorgurken, Grenaillekartoffeln
und Pommery Senfsauce

Fisch für zwei Personen

-je nach Verfügbarkeit-
mit glasiertem Gemüse, getrüffeltem Kartoffelpüree
und Krustentiersauce
Preis pro Person nach Tagespreis

Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gerne!

FLEISCHGERICHTE

KÄFER KLASSIKER

BAUERNENTE AUS DEM KÄFER OFEN — 39€ pro Person

für zwei Personen in zwei Gängen serviert
1.Gang
Brust mit karamellisiertem Blaukraut, Reiberdatschi und Apfelmus
2.Gang
Keule mit feinem Feldsalat und Speck-Croûtons

KÄFER KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL — 29€

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

REHRÜCKEN VOM GUTSHOF POLTING — 39€

mit Aromaten gebraten,
mit Blaukraut, kleinen eingelegten Cox Äpfeln und Mohnschupfnudeln

GESCHMORTE, GLASIERTE RINDERBÄCKCHEN — 36€

VOM SCHOTTISCHEN HEREFORD RIND
mit winterlichen Rüben und getrüffeltem Kartoffelpüree

VOM LAVASTEIN-GRILL

45€ **RIBEYE**
vom US Premium Beef
(ca. 260g.)

44€ **GEREIFTES KALBSKOTELETT**
vom Limousin Kalb
(ca. 260g.)

44€ **STEAK VOM BLUEFIN THUNFISCH**
(ca. 220g.)

Zu jedem Gericht vom Grill reichen wir
kleine Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Blattspinat
sowie eine Sauce Ihrer Wahl:

Pfeffer-Cognac-Sauce / Mango-Papaya-Salsa / Café de Paris-Butter

Informationen über die Zutaten unserer Speisen,
welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Unsere Preise sind Inklusivpreise.