

# GETRÄNKE

## APERITIF & PRICKELNDES

### sparkling drinks

**Orient Express** 0,2l 10,5  
Vermouth | Limette | Ginger Ale  
Vermouth | lime | ginger ale

**Gin Tonic Feel free Munich dry Gin** 0,4l 11,5  
Gin | Schweppes Tonic Water | Zitrone  
Gin | Schweppes tonic water | lemon

**Campari-Orange** 0,4l 9,5  
Campari | Orangensaft  
Campari | orange juice

**Käfer Spezial – alkoholfrei** 0,2l 7,3  
Monin Holundersirup | Tonic |  
Rhabarbersaft | Minze  
Elderberry syrup | tonic | rhubarb juice | mint

**Aperol Spritz** 0,2l 9,8  
Aperol | Prosecco | spritziges Wasser  
Aperole | Prosecco | sparkling water

**Mimosa** 0,1l 15  
Champagne Laurent-Perrier | Orangensaft  
Champagne Laurent-Perrier | orange juice

### SÄFTE – juices

**Orangensaft, frisch gepresst** 0,2l 6,5  
Orange juice, freshly squeezed

**als Schorle** 0,4l 6,9  
mixed with sparkling water

**Vio Schorle** Fl 0,3l 4,5  
**Apfel, Johannisbeere oder Rhabarber**  
Juices (apple, currant or rhubarb juice )  
mixed with sparkling water

## DER KLASSIKER VOR DEM FLUG

### Must have before departure

**Bloody Mary** 0,25l 11  
Vodka | Tomatensaft | Tabasco | Worcester Sauce  
Vodka | tomato juice | Tabasco | Worcester sauce

**Virgin Mary** alkoholfrei non-alcoholic 0,2l 4,9

## HEISSGETRÄNKE – hot beverage\*

**Kaffee oder Milchkaffee im „Käfer-Haferl“** 4,9  
Mug of coffee or white coffee

**Cappuccino** 4,9

**Espresso** 3,3

**Espresso doppio** 4,9

**Latte Macchiato** 4,9

**Haferl Milch-Schokolade** 4,9

**Coffee-Flavor** shot 1,5  
Monin Vanille oder Haselnuss  
Monin vanilla or hazelnut

**Tee im Glas von Eilles** 4,9

**Darjeeling, Earl Grey, Grüntee,  
Kamille, Pfefferminz, Früchtemischung**  
Darjeeling, Earl Grey, green tea,  
camomile tea, mint tea, fruit tea

\*Auch mit Hafermilch erhältlich.  
Also available with oat milk.

## CHAMPAGNER

**Champagner Laurent-Perrier** 0,1l 14  
0,375l 33  
0,75l 76

**Champagne Laurent-Perrier Rosé** 0,75 l 95

**Champagne Laurent-Perrier  
Blanc de Blancs** 0,75 l 125

**Crémant Bouvet Tresor  
Blanc Brut** 0,1l | 0,75l 9,9 | 49

**Crémant Bouvet Tresor Rosé** 0,75l 49

## KALTE GETRÄNKE – softdrinks

**Apollinaris Selection** Fl 0,25l | 0,75l 4,3 | 8,9  
Sparkling water

**Apollinaris VIO still** Fl 0,25l | 0,75l 4,3 | 8,9  
Non sparkling water

**Coca-Cola original, zero  
Mezzo Mix, Fanta, Sprite** Fl 0,33l 4,5

**Schweppes  
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water** Fl 0,2l 4,2

**Red Bull** Ds 0,25l 4,9  
Original, white edition (Kokos-Blaubeere), zuckerfrei  
Original, white edition (coconut blueberry), sugarfree

## WEISSWEINE – white wine

**Riesling** 0,2l | 0,75l 11,5 | 38  
Nik Weiss | Mosel | QbA

**Bullshit** 0,2l | 0,75l 9,5 | 32  
Grauburgunder | Emil Bauer | Pfalz | QbA

**Grüner Veltliner** 0,2l | 0,75l 9,5 | 32  
Steiniger | Kamptal Österreich | DAC

**Chardonnay** 0,2l | 0,75l 10,5 | 35  
Lageder | Südtirol | DOC

**Käfer Sancerre** 0,2l | 0,75l 14 | 46  
Domain Godon Reverdy | Loire | AC

## ROSÉWEIN – rose wine

**Durbacher Schlossberg** 0,2l | 0,75l 9,5 | 33  
Weißburgunder | Durbacher Schlossberg |  
Baden | QmP

## ROTWEINE – red wine

**Barolo** 0,2l | 0,75l 18 | 59  
Piemont | DOCG

**Chianti Classico** 0,2l | 0,75l 9,5 | 33  
Frescobaldi | Toskana | DOCG

**Primitivo di Manduria** 0,2l | 0,75l 11,5 | 38  
Conte di Campio | Apulien | DOC

**Zweigold Zweigelt** 0,2l | 0,75l 9,5 | 33  
Robert Goldenits | Neusiedlersee | DAC

Informieren Sie sich über die Jahrgänge  
bei unserem Servicepersonal.  
Ask our service staff for the wine vintages.

## BIERE – beer

**Hofbräu Original Helles/Dunkel** 0,5l 6,1  
Hofbräu lager beer/dark beer

**Erdinger Weißbier** 0,5l 6,1  
Erdinger wheat beer

**König Pilsener** 0,3l 4,9

**Erdinger Weißbier dunkel** Fl 0,5l 6,1  
Wheat beer dark

**Erdinger Weißbier alkoholfrei** Fl 0,5l 6,1  
Wheat beer non alcoholic

**Hofbräu Hell alkoholfrei** Fl 0,5l 6,1  
Lager beer non alcoholic

**Radler** 0,5l 6,1  
Lager beer mixed with lemonade

## SPIRITUOSEN – spirits

### Whiskey 4cl

**Slyrs bayerischer Single Malt** 43% Vol. 9  
Bavarian single malt whiskey

**Jack Daniel's Old N°7** 43% Vol. 7,5  
Tennessee Whiskey

**Tullamore Dew** 40% Vol. 7,3  
Irish Whiskey

**Johnnie Walker Black Label** 40% Vol. 11,5  
Scotch Whisky

### Schlierseer Edelbrände 4cl

**Lantenhammer Edelbrände** 7,8  
Sauerkirsch, Williams, Haselnuss,  
Marille, Waldhimbeere

**Fine spirits** sour cherry, williams, hazelnut,  
apricot, wild raspberry

### Gin 4cl

**Josef Bavarian Gin Alpine Botanicals** 42 % Vol. 7,2

**Bombay Sapphire Gin** 40% Vol. 8,6

### Cognac/Weinbrand 4cl

**Hennessy VS** 40% Vol. 8,8

**Rémy Martin XO** 40% Vol. 28

**Asbach Uralt** 38% Vol. 7,2

### Klare 4cl

**Grappa Nonino** 40% Vol. 7,1

**Koskenkorva Vodka** 40% Vol. 7,5  
Nachhaltig produzierter Vodka aus Finnland  
Sustainable vodka from Finland

### Kräuter - digestif

**Ramazotti** 30% Vol. 4cl 7,2

**Underberg** 44% Vol. 2cl 3,9

**FRÜHSTÜCK – breakfast**  
Entspannt frühstücken bis 11:00 Uhr  
available till 11 a.m.

Käfer

# SPEISEN

**Münchner Frühstück** 🐷 14,1  
2 Münchner Weißwürste | Breze |  
süßer Hausmachersenf  
2 fresh Munich style white sausages | pretzel |  
sweet mustard

**Frauenkirche** 🌱 16,5  
Kaltes Käfer Porridge | Apfel | Birne | Feige |  
Granatapfel | Ahornsirup  
Cold Käfer porridge | apple | pear | fig |  
pomegranate | maple syrup

**Alter Peter** 🌱 16,5  
Naturjoghurt mit Beeren | Brotkorb |  
Alpenbutter | Konfitüre | Honig  
Natural yoghurt with berries | bread basket |  
alp butter | jam | honey

**Englischer Garten** 20,5  
Rührei aus 3 Freilandeiern | Kräuter |  
3 Nürnberger Rostbratwürstl | Brotkorb |  
Alpenbutter  
3 scrambled eggs | herbs | 3 grilled sausages  
Nuremberg style | bread basket | alp butter

**Königstraße** 🌱 16  
3 American Pancakes | Ahornsirup |  
Beeren | flüssige Butter  
3 american pancakes | maple syrup |  
berries | liquid butter

**Odeonsplatz** 🌱 16,5  
2 Croissants | Alpenbutter | Konfitüre |  
Obstsalat | Orangensaft 0,2l, frisch gepresst  
2 croissants | alp butter | jam | fruit salad |  
orange juice 0,2l, freshly squeezed

## Add Ons

**1 Spiegelei** | 1 fried egg +2,5  
**Knuspriger Speck** | crispy bacon +3,5  
**Crémant Bouvet Trésor Blanc Brut**  
0,1l | 0,75l +9,9 | 49  
**Orangensaft 0,2l**, frisch gepresst +5,9  
Orange juice 0,2l, freshly squeezed



## DESSERT – sweets

**Wechselnde Tagesdesserts** 8  
**Crema catalana, Panna cotta,  
Schokoladenmousse im Glas**  
Daily changing dessert  
Cream catalana, panna cotta,  
white/dark chocolate mousse in a glass

**Kuchen aus der eigenen Pâtisserie** 4,5  
**Sachertorte, Schokokuchen 🌱,  
Karottenkuchen 🌱**  
Fragen Sie unser Personal nach dem  
**tagesaktuellen Kuchenangebot**  
Cakes from our own pastry shop  
Sachertorte, chocolate cake 🌱, carrot cake 🌱  
Ask our staff about the daily cake offer

## VORSPEISEN & SALATE – starters & salads

**Wald & Wiesensalat** 🌱 17  
Balsamicodressing | Kirschtomaten |  
gebratene Pilze | Körner | Gartengurke  
Salad | balsamic dressing | cherry tomatoes |  
fried mushrooms | seeds | cucumber

### Add Ons

**Gegrillte Hähnchenstreifen** +8  
Grilled chicken strips  
**3 gegrillte Garnelen** +8,5  
3 grilled prawns  
**Knusprige Kräuterbällchen** 🌱 +8  
Crispy herb balls



**Käfer Sardine in Bio-Olivenöl** 16  
Brot | Oliven  
Sardine in organic olive oil | bread | olives

**Dazu empfehlen wir** *Perfekt zu Fisch*  
**Our recommendation** *Perfect with fish*  
**Bullshit 0,2l** 9,5  
Grauburgunder | Emil Bauer | Pfalz

**Bündner Fleisch** 19,5  
Gartensalat | Balsamicodressing |  
Ziegenfrischkäse | Brot | Feigensenf | Feigen  
Graubünden meat | garden salad | balsamic dressing |  
goat cream cheese | bread | fig mustard | figs

**Käfer Rindertatar** *Unser Favorit - Ihre Wahl!*  
*Our favorite - your choice*  
Kleine Portion | beef tartare small portion 17,9  
Große Portion | beef tartare big portion 25,5

**Kartoffelsuppe** 🌱 11  
Streifen vom gebratenen Kräuterseitling | Kräuter  
Potato soup | strips of fried oyster mushroom | herbs

## WEINEMPFEHLUNG wine recommendation

**Lugana Cá dei Frati** 0,375l 25  
Cá dei Frati | Lombardei | DOC

**Chablis Sainte Claire Blanc** 🌱 0,375l 21  
Domaine Jean-Marc Brocard | Burgund | AC Bio

**Pinot Grigio** 0,375l | 0,75l 29 | 49  
Jermann | Friaul | DOC

**Brunello di Montalcino** 0,375l 30  
Castel Giocondo | Toskana | DOCG

**Amarone della Valpolicella** 0,375l | 0,75l 31 | 84  
Rocca Sveva | Venetien | DOCG

## HAUPTGERICHTE – main course

**Getrübete Tagliolini** 22  
Kirschtomaten | Garnelen | Rucola  
*Auch ohne Garnelen erhältlich* 🌱

Truffled Taglioline | cherry tomatoes |  
prawns | rocket  
*Also available without prawns* 🌱

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 26,5  
Kartoffel-Radieschen-Salat | Preiselbeeren  
Original bread crumbed veal escalope |  
potato radish salad | cranberries

**Das fleischlose Schnitzel** 🌱 24,5  
Kartoffel-Radieschen-Salat | Preiselbeeren  
Bread crumbed meatless escalope |  
potato radish salad | cranberries



**Heimisches Rumpsteak** 29  
Pommes frites | Pfeffer-Cognac-Sauce  
Local Entrecôte | french fries | pepper cognac sauce

**Käfer Räucherlachs** 20,5  
Räucherlachs | Kartoffelrösti | Rucola |  
Meerrettich | Crème fraîche  
Smoked salmon | potato hash browns | rocket |  
horseradish | crème fraîche

**Seeteufel vom Grill** 29  
Blattspinat | Safranreis | Zitronenbutter  
Grilled monkfish | leaf spinach | saffron rice |  
lemon butter



**6 Original Nürnberger Rostbratwürstel** 🐷 18,5  
Kartoffelpüree | Sauerkraut  
6 grilled sausages Nuremberg style |  
mashed potatoes | sauerkraut

## BEILAGEN, SAUCEN & EXTRAS supplements, sauces & extras

**Vegetarisch** 🌱 vegetarian  
Breze | pretzel 1,7  
Croissant 3,2  
Schoko Croissant | chocolate croissant 3,9

Kräuterbutter | herb butter 2,5  
Zitronenbutter | lemon butter 2,5  
Alpenbutter | alp butter 2  
Pfeffer-Cognac-Sauce | pepper cognac sauce 3,6  
Kartoffelpüree | mashed potatoes 5

**Plant based** 🌱  
Beilagensalat | side salad 6,8  
Blattspinat | leaf spinach 5  
Kartoffel-Radieschen-Salat |  
potato radish salad 5

Süßkartoffel Pommes | sweet potato fries 6,5  
Pommes frites | french fries 5,3  
Safranreis | saffron rice 5,5



Beilagenänderung 1€. Die Add Ons können nur in Kombination mit  
einem Gericht bestellt werden | Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher  
MwSt. und Bedienungsgeld angegeben | Informationen zu Allergenen  
und Zusatzstoffen erhalten Sie über den QR-Code.

Change of supplement 1€. Add-ons can only be ordered in com-  
bination with a dish | All prices in euro, include VAT and service  
charge | Information on allergens and additives can be obtained  
via the QR code.

🌱 vegetarisch/vegetarian 🌱 plant based/vegan 🐷 Schwein/pork