

Käfer

SPEISEN
GETRÄNKE

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Käfer Bistro im Flughafen München. Wir möchten Ihnen sehr gerne ein paar entspannte Momente während ihrer Reise ermöglichen. Wie in unseren Käfer-Restaurants, in unserem Party Service oder in einem unserer Delikatessen Läden gelten auch hier unsere Unternehmenswerte:

EINZIGARTIG

LIEBEVOLL

HOCHWERTIG

EMOTIONAL

ÜBERRASCHEND

Wir hoffen, Ihr Besuch bei uns bleibt Ihnen in positiver Erinnerung – egal, wohin Sie von hier aus verreisen. Sie finden uns übrigens in beiden Terminals des Flughafen München. Im Terminal 1 im Abflugbereich A vor dem Check-In und im Terminal 2 nach dem Check-In auf Ebene 04.

Wir freuen uns, wenn wir bald wieder Ihr Gastgeber sein dürfen,



Ihr Michael Käfer



Brille vergessen? Wir halten Lesehilfen in den gängigen Stärken für Sie bereit.

You have forgotten your glasses? Please ask for our reading glasses if necessary

Vous avez laissé vos lunettes à la maison? Nous tenons à votre disposition un choix de lunettes couvrant les degrés de correction les plus courants.

Avete dimenticato gli occhiali? Abbiamo a vostra disposizione occhiali da lettura dalle gradazioni più comuni.

Käfer

KÄFER SPEZIALITÄTEN – MAIN DISHES
PLATES PRINCIPALES – SECONDI



Gebratenes Wokgemüse

12,90 € 

nach original thailändischer Rezeptur,
asiatischer Duftreis

Vegetables – thai style - out of the wok with fragrant rice

Légumes sautés au wok d'après une recette thaïlandaise
originale, servis avec du riz asiatique parfumé

Verdure al wok secondo la ricetta
originale thailandese, riso asiatico



Käfer Lachsbescheidenheit

13,80 €

Räucherlachs¹ an knusprigem Rösti, dazu frischer
Rukola, Limonen-Crème fraîche und Apfelmeerrettich

Smoked salmon¹, with Swiss style potato cake,
arugula, lime sour cream and apple horseradish

Saumon fumé¹ garni de pommes de terre sautées,
accompagné de roquette, de crème fraîche au citron
vert et de raifort aux pommes

Salmone affumicato¹ su croccante Rösti, con
rucola fresca, crema al limone e rafano con mele



Käfer Fernost

19,50 € 

Thai Curry nach original Rezeptur,
gegrillte Scampi und asiatischer Duftreis

Thai Curry with grilled scampi and fragrant rice

Curry à la thaïlandaise, d'après une recette originale,
scampis grillés et riz asiatique parfumé

Curry thailandese secondo la ricetta originale,
gamberi grigliati e riso asiatico

KÄFER SPEZIALITÄTEN – MAIN DISHES
PLATES PRINCIPALES – SECONDI



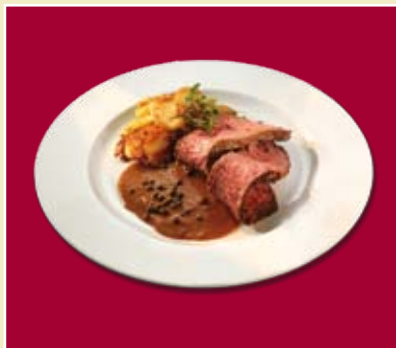
Wiener Schnitzel vom Kalb **18,90 €**

goldbraun gebraten, Kartoffel-Gurkensalat³
oder Röstkartoffeln

Veal cutlet coated in breadcrumbs
with either potato-cucumber salad³ or roast potatoes

Escalope de veau "viennoise" dorée à point, accompagnée
d'une salade pommes de terre-concombre³ ou pommes
de terre sautées

Cotoletta di vitello alla milanese dorata,
con insalata di patate e cetrioli o patate arrosto



Warmes Roastbeef **22,90 €**

vom Charolais-Rind mit Pfefferrahmsauce
und Röstkartoffeln

Roastbeef on pepper cream sauce with fried potatoes

Rosbif chaud de rosbif de charolais sauce
au poivre et pommes de terre sautées

Roastbeef caldo di manzo Charolais
con salsa al pepe e patate arrosto



Zarte Filetmedaillons **23,50 €**

vom Bayerischen Jungrind mit Apfel-Calvadosrahm,
Bohnen- und Karottenbündchen, Kartoffelgratin

Fillet of rosé beef with apple calvados cream,
green beans, carrots and au gratin potatoes

Médaillon de boeuf jeune bœuf bavarois sauce
au calvados, fagots de haricots verts et de carottes
et gratin de pommes de terre

Medaglione di filetto di manzo bavarese con salsa
al Calvados e mele, fagioli e carote, gratin di patate

SALATE – SALADS
SALADES – INSALATE



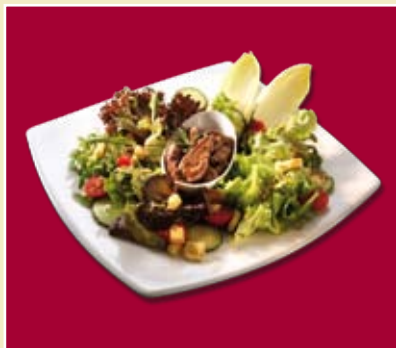
Salat »Dreaming Turkey« **13,80 €**

am Spieß gegrillte Putenbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Paprika und Balsamicodressing

Grilled turkey breast skewer on mixed salad with tomato, cucumber, bell pepper and balsamic vinegar dressing

Blanc de dinde cuit à la broche sur lit de salades variées

Strisce di petto di tacchino alla griglia su insalata mista con pomodori, cetrioli, peperoni e condimento al balsamico



Salat »Take off« **14,90 €**

Streifen vom Bayerischen Jungrind auf Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Paprika, Croûtons und Balsamicodressing

Grilled stripes of beef on mixed salad with tomato, cucumber, bell pepper, croutons and balsamic vinegar dressing

Émincé de jeune bœuf bavarois sur lit de salade, tomate, concombre, poivron, croûtons et assaisonnement au vinaigre balsamique

Strisce di manzo bavarese su insalata mista con pomodori, cetrioli, peperoni, crostini di pane e condimento al balsamico



Salat »Neptun« **15,90 €**

Gegrillte Scampi auf Blattsalaten mit Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen-Sprossen und Balsamicodressing

Grilled scampi on mixed salad with tomatoes, cucumber, bell pepper, radish sprouts and balsamic vinegar dressing

Crevettes en salade variée avec des tomates, concombres, poivron, du pousse de radis et vinaigrette balsamique

Spiedini di gamberi alla griglia su insalata mista con pomodori, cetrioli, peperoni, germogli di ravanello e condimento al balsamico

KÄFER SPEZIALITÄTEN – MAIN DISHES
PLATES PRINCIPALES – SECONDI



Penne in Gorgonzolasahne

12,50 €

mit geriebenen Walnüssen

Penne gorgonzola with grated walnuts

Pennes sauce gorgonzola saupoudrées de noix râpées

Penne al gorgonzola con noci tritate



Penne all'arrabbiata

12,50 € 

in scharfer Tomatensauce


Penne all'arrabbiata in hot tomato sauce

Pennes all'arrabbiata avec sauce tomate piquante

Penne all'arrabbiata in salsa di pomodoro piccante



Spaghetti Scampi

16,90 € 

mit Rukola, Knoblauch,
Cocktailtomaten und Chiliöl

Spaghetti with grilled scampi, arugula,
fresh garlic, tomato and chili oil

Spaghettis scampis servis avec de la roquette, de l'ail frais,
des tomates en grappes et assaisonnés d'huile pimentée

Spaghetti ai gamberi con rucola, aglio fresco,
pomodori e olio piccante

FÜR ZWISCHENDURCH – A QUICK SNACK
PETIT ENCAS – NELL'ATTESA



Omas Kartoffelsuppe

6,90 € 🐷

mit gerösteten Scheiben vom
Wiener Würstl^{1a,12} und Majoran

Grandmothers potato soup with roasted slices
of Wiener sausage^{1a,12} and marjoram

Soupe aux pommes de terre à l'ancienne garnie de rondelles
de saucisse viennoise rôties^{1a,12} et relevée avec de l'origan

Zuppa di patate con fette di würstel arrostito^{1a,12} e maggiorana



Kräftige Hühnerbrühe

6,90 €

im Einmachglas serviert,
mit Gemüsejulienne und Hühnerbruststreifen

Hearty chicken broth served in a jar
with vegetables and chicken breast slices

Consommé de poulet servi dans une terrine,
garni d'une julienne et de blanc de poulet émincé

Ristretto di pollo servito in vasetti di vetro,
con julienne di verdure e strisce di petto di pollo



Unsere Tagessuppe

6,90 €

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Soup of the day - Ask our staff for the daily special

Notre potage du jour

Renseignez-vous auprès du personnel de salle

La nostra zuppa del giorno
rivolgetevi ai nostri camerieri

FÜR ZWISCHENDURCH – A QUICK SNACK
PETIT ENCAS – NELL'ATTESA



Knackige Marktsalate

8,50 €

mit Balsamicodressing

Mixed salad with balsamic vinegar dressing

Salades maraîchères fraîches assaisonnées
au vinaigre balsamique

Insalata mista croccante
con condimento al balsamico



Carpaccio Classico

14,90 €

vom Charolais-Rind mit frisch
gehobeltem Parmesan und Rukolasalat

Classic beef carpaccio with sliced parmesan
and arugula salad

Carpaccio de charolais accompagné de parmesan
râpé frais et d'une salade de roquette

Carpaccio di manzo Charolais con
parmigiano a scaglie e insalata di rucola



Asia Fingerfood Variation

14,50 €

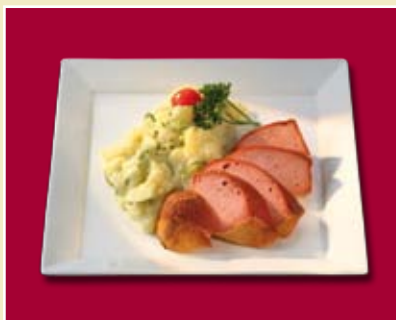
mit Pflaumen- und süßer Chilisauce³,
dazu Coleslaw

Assorted Asian finger food with plum
and sweet chili sauce³, served with coleslaw

Assortiment d'Amuse-bouches asiatiques
avec sauce aux pruneaux et au piment doux³,
salade de chou cru

Stuzzichini asiatici misti con salsa di prugne
e agrodolce³, insalata di crauti

BAYERISCHE SCHMANKERL – BAVARIAN SPECIALITIES
SPÉCIALITÉ BAVAROISE – SPECIALITÀ BAVARESE



Ofenfrischer Leberkäse^{1a,12}

9,80 € 🐷

mit Kartoffel-Gurkensalat³ und Hausmachersenf

Bavarian meat loaf^{1a,12} right from the oven
with potato cucumber salad³ and sweet mustard

Pain de viande^{1a,12} servi avec une salade
pommes de terre-concombre³ et de la moutarde

Leberkäse, polpettone insaccato alla bavarese^{1a,12}
con insalata di patate e cetrioli, e senape della casa



Nürnberger Rostbratwürstl^{1,1a}

11,30 € 🐷

auf Ismaninger Fasskraut, Hausmachersenf
und Meerrettichnockerl

Roasted pork sausages^{1,1a} with sauerkraut,
sweet mustard and horseradish

Saucisse de Nuremberg grillée^{1,1a} servie avec de la choucroute
d'Ismaning, de la moutarde et des quenelles au raifort

Salsicciotti di Norinberga alla griglia^{1,1a} su crauti,
senape della casa e rafano



Krustenschweinebraten

13,50 € 🐷

mit Semmel³- und Kartoffelknödel,
Speckkrautsalat^{1a}

Roast pork with bread³ and potato dumpling
and bacon cabbage salad^{1a}

Rôti de porc accompagné de knepfles³ panés et de boulettes
de pommes de terre et d'une salade de chou aux lardons^{1a}

Arrosto di maiale alla bavarese con canederli di pane³
e di patate, e insalata di crauti con speck



¼ knusprig gebratene Ente

15,50 €

mit Blaukraut und Semmel³- und Kartoffelknödel

¼ roast duck with red cabbage and bread³
and potato dumpling

Quart de canard rôti servi avec du chou rouge et des knepfles³
panés et des boulettes de pommes de terre

¼ di croccante anatra arrosto con cavolo rosso³
e canederli di pane e di patate

Käfer

DESSERTS – SWEETS
DESSERTS – DOLCI



Frozen Caramel

6,10 €

mit frischen Früchten und Sahne

Frozen caramel² with fresh fruits and whipped cream

Frozen Caramel² aux fruits frais et à la chantilly

Semifreddo al caramello² con frutta fresca e panna



Apfelstrudel

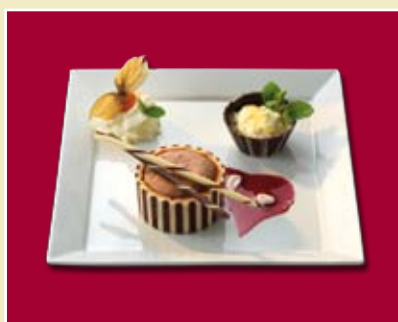
6,70 €

mit Vanillesauce¹²

Apple strudel with custard¹²

Strudel accompagné de sauce à la vanille¹²

Strudel di mele con crema alla vaniglia¹²



Schokoladenterrine

7,20 €

im Biskuitmantel an Fruchtspiegel
und Eierlikörschaum

Chocolate mousse in biscuit coat
on fruit coulis and egg liqueur foam

Terrine au chocolat sur garniture de biscuits,
accompagnée de fruits et d'un sabayon

Terrina di cioccolato in manto di biscotti su salsa
di frutta con spuma di liquore all'uovo



Käfer Käseauswahl

12,50 €

mit Brot und Alpenbutter

Assorted cheese with bread and butter

Assiette de fromages Käfer servie avec du pain et du beurre

For misto Käfer con pane e burro

Käfer

EIN STÜCK KÄFER FÜR ZUHAUSE
SOUVENIRS



Müslischale 4,90 €
Cereal bowl

Cappuccinotasse 4,80 €
Cappuccino cup

Kaffeehaferl 3,30 €
Coffee mug

Untertasse 3,30 €
Saucer

Dessertteller 5,50 €
Dessert plate

Zuckerdose 9,20 €
Sugar bowl

Milchgießer 8,50 €
Milk jug

Eierbecher 4,50 €
Egg cup

Serviettenring 4,80 €
Napkin ring



Brotkorb Käfer, natur oder rot 11,90 €
Bread basket Käfer, natural or red



Löwenkopfterrine 0,45 | 18,90 €
0,9 | 27,90 €
2,5 | 48,90 €



Käfer

EIN STÜCK KÄFER FÜR ZUHAUSE SOUVENIRS

Kerzenleuchter <i>Candleholder</i>	5,80 €
Müslitasse rot <i>Cereal cup red</i>	13,90 €
Platzteller rot <i>Place holder red</i>	18,90 €
Pfeffermühle rot <i>Pepper mill red</i>	41,50 €
Pfeffermühle beige <i>Pepper mill beige</i>	41,50 €
Geschirrhandtuch rot <i>Kitchen towel red</i>	10,50 €
Geschirrhandtuch natur <i>Kitch towel natural</i>	10,50 €
Latzschürze Käfer <i>Apron Käfer</i>	22,50 €
Latzschürze natur <i>Apron natural</i>	22,50 €
Topfhandschuh Käfer <i>Oven glove Käfer</i>	10,20 €
Topfhandschuh natur <i>Oven glove natural</i>	10,20 €

Weitere Produkte finden Sie in unserer Dekoration und Schauvitrine
Please have a look at our display case

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienungsgeld.

*All prices include VAT and service charge | Tous nos prix s'entendent TVA et service inclus
Tutti i prezzi si intendono IVA e servizio inclusi*

- 1 mit Konservierungsstoff, contains preservative, avec conservateur, con conservanti
- 1a Nitrit Pökelsalz, nitrite pickling salt, nitrite de sodium, salamoia di nitrite
- 2 mit Farbstoff, contains artificial colors, avec colorant, con colorante
- 3 mit Antioxidationsmittel, contains antioxidant, avec des antioxydants, con antiossidante
- 10 chininhaltig, contains quinine, avec quinine, con chinina
- 11 koffeinhaltig, caffeinated, caféiné, con caffeina
- 12 Geschmacksverstärker, flavor enhancer, exhausteur, esaltatore di sapidità



scharf, spicy, épicée, piccante



mit Schweinefleisch, with pork, avec cochon, con suino

Käfer

Käfer Bistro – zwei Mal im Flughafen München
Terminal 2 – nicht öffentlicher Bereich – Ebene 04
Telefon 089/975-93270
Terminal 1 – Modul A – Ebene 04
Telefon 089/975-93300

