

# GETRÄNKE

## APERITIF & PRICKELNDES

### sparkling drinks

<b>Orient Express</b> Wermut   Limette   Ginger Ale Vermouth   lime   ginger ale	0,2l	11,5
<b>Josef Gin Alpine Botanicals</b> Gin   Schweppes Tonic Water   Zitrone Gin   Schweppes tonic water   lemon	0,4l	12,5
<b>Campari-Orange</b> Campari   Orangensaft Campari   orange juice	0,4l	11,9
<b>Käfer Spezial – alkoholfrei</b> Monin Holundersirup   Tonic   Rhabarbersaft   Minze Elderflower syrup   tonic   rhubarb juice   mint	0,2l	10,5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   spritziges Wasser Aperole   Prosecco   sparkling water	0,2l	11,9
<b>Mimosa</b> Champagner Laurent-Perrier   Orangensaft Champagne Laurent-Perrier   orange juice	0,1l	17,0

### SÄFTE – juices

<b>Orangensaft, frisch gepresst</b> Orange juice, freshly squeezed	0,2l	6,9
<b>als Schorle</b> mixed with sparkling water	0,4l	7,5
<b>Wolfra Schorle</b> <b>Apfel, Johannisbeere oder Rhabarber</b> Juices (apple, currant or rhubarb juice ) mixed with sparkling water	Fl 0,3l	4,5

## DER KLASSIKER VOR DEM FLUG

### Must have before departure

<b>Bloody Mary</b> Vodka   Tomatensaft   Tabasco   Worcester Sauce Vodka   tomato juice   Tabasco   Worcester sauce	0,25l	12,5
<b>Virgin Mary</b> alkoholfrei non-alcoholic	0,2l	6,5

## HEISSGETRÄNKE – hot beverage\*

<b>Kaffee oder Milchkaffee im „Käfer-Haferl“</b> Mug of coffee or white coffee	4,9
<b>Cappuccino</b>	4,9
<b>Espresso</b>	3,3
<b>Espresso doppio</b>	4,9
<b>Latte Macchiato</b>	4,9
<b>Haferl Milch-Schokolade</b>	4,9
<b>Coffee-Flavor</b> Monin Vanille oder Haselnuss Monin vanilla or hazelnut	shot 1,5
<b>Tee im Glas von Eilles</b> <b>Darjeeling, Earl Grey, Grüntee,</b> <b>Kamille, Pfefferminz, Früchtemischung</b> Darjeeling, Earl Grey, green tea, camomile tea, mint tea, fruit tea	4,9

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

## CHAMPAGNER

<b>Champagner Laurent-Perrier</b>	0,1l	16,0
	0,375l	39,0
	0,75l	84,0
<b>Champagner Laurent-Perrier Rosé</b>	0,75 l	95,0
<b>Champagner Laurent-Perrier Blanc de Blancs</b>	0,75 l	125,0
<b>Crémant Bouvet Tresor Blanc Brut</b>	0,1l   0,75l	10,9   55,0
<b>Crémant Bouvet Tresor Rosé</b>	0,75l	55,0

## KALTE GETRÄNKE – softdrinks

<b>Apollinaris Selection</b> Sparkling water	Fl 0,25l   0,75l	4,5   9,2
<b>Apollinaris still</b> Non sparkling water	Fl 0,25l   0,75l	4,5   9,2
<b>Coca-Cola Original, Zero Mezzo Mix, Fanta, Sprite</b>	Fl 0,33l	4,5
<b>Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</b>	Fl 0,2l	4,5
<b>Red Bull</b> Original, white edition (Kokos-Blaubeere), zuckerfrei Original, white edition (coconut blueberry), sugarfree	Ds 0,25l	5,1

## WEISSWEINE – white wine

<b>Riesling</b> Fendl   Rheingau   Gutswein   QbA	0,2l   0,75l	15,0   41,0
<b>Bullshit</b> Grauburgunder   Emil Bauer   Pfalz   QbA	0,2l   0,75l	15,5   42,0
<b>Grüner Veltliner</b> Steiniger   Kamptal Österreich   DAC	0,2l   0,75l	13,0   42,0
<b>Chardonnay</b> Lageder   Südtirol   DOC	0,2l   0,75l	15,0   41,0
<b>Käfer Sancerre</b> Domain Godon Reverdy   Loire   AC	0,2l   0,75l	16,5   55,0

## ROSÉWEIN – rose wine

<b>Durbacher Schlossberg</b> Weißburgunder   Durbacher Schlossberg   Baden   QmP	0,2l   0,75l	15,0   41,0
--	--------------	-------------

## ROTWEINE – red wine

<b>Barolo</b> Piemont   DOCG	0,2l   0,75l	19,5   65,0
<b>Chianti Classico</b> Frescobaldi   Toskana   DOCG	0,2l   0,75l	15,5   42,0
<b>Primitivo di Manduria</b> Conte di Campio   Apulien   DOC	0,2l   0,75l	15,5   42,0
<b>Zweigold Zweigelt</b> Robert Goldenits   Neusiedlersee   DAC	0,2l   0,75l	15,0   41,0

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

## BIERE – beer

<b>Hofbräu Original Helles/Dunkel</b> Lager beer/dark beer	0,5l	6,5
<b>Erdinger Weißbier</b> Wheat beer	0,5l	6,5
<b>König Pilsener</b>	0,3l	5,5
<b>Erdinger Weißbier dunkel</b> Wheat beer dark	Fl 0,5l	6,5
<b>Erdinger Weißbier alkoholfrei</b> Wheat beer non alcoholic	Fl 0,5l	6,5
<b>Hofbräu Hell alkoholfrei</b> Lager beer non alcoholic	Fl 0,5l	6,5
<b>Radler</b> Lager beer mixed with lemonade	0,5l	6,5

## SPIRITUOSEN – spirits

<b>Whiskey 4cl</b>	
<b>Slyrs bayerischer Single Malt 43% Vol.</b> Bavarian single malt whisky	11,0
<b>Jack Daniel's Old N°7 43% Vol.</b> Tennessee Whiskey	11,0
<b>Tullamore Dew 40% Vol.</b> Irish Whiskey	11,5
<b>Johnnie Walker Black Label 40% Vol.</b> Scotch Whisky	11,5
<b>Schlierseer Edelbrände 4cl</b>	
<b>Lantenhammer Edelbrände</b> Sauerkirsch, Williams, Haselnuss, Marille, Waldhimbeere <b>Fine spirits</b> sour cherry, williams, hazelnut, apricot, wild raspberry	8,0
<b>Gin 4cl</b>	
<b>Josef Bavarian Gin Alpine Botanicals 42 % Vol.</b>	7,2
<b>Bombay Sapphire Gin 40% Vol.</b>	9,0
<b>Cognac/Weinbrand 4cl</b>	
<b>Hennessy VS 40% Vol.</b>	9,5
<b>Rémy Martin XO 40% Vol.</b>	28,0
<b>Asbach Uralt 38% Vol.</b>	8,3
<b>Klare 4cl</b>	
<b>Grappa Psenner</b> St. Magdalena - Barrique gereift	11,5
<b>Grappa Psenner Selezione</b>	7,1
<b>Koskenkorva Vodka 40% Vol.</b> Nachhaltig produzierter Vodka aus Finnland Sustainable vodka from Finland	10,5
<b>Kräuter - digestif</b>	
<b>Ramazzotti 30% Vol.</b>	4cl 8,0
<b>Underberg 44% Vol.</b>	2cl 4,5

## FRÜHSTÜCK – breakfast

Entspannt frühstücken bis 11:00 Uhr  
available till 11 a.m.



**Münchner Frühstück** 🐷 14,9  
2 Münchner Weißwürste | Breze |  
süßer Hausmachersenf  
2 fresh Munich style white sausages | pretzel |  
sweet mustard

**Frauenkirche** 🌿 17,5  
Kaltes Käfer-Porridge | Apfel | Birne | Feige |  
Granatapfel | Ahornsirup  
Cold Käfer porridge | apple | pear | fig |  
pomegranate | maple syrup

**Alter Peter** 🌿 17,0  
Naturjoghurt mit Beeren | Brotkorb |  
Alpenbutter | Konfitüre | Honig  
Natural yoghurt with berries | bread basket |  
alp butter | jam | honey

**Englischer Garten** 21,0  
Rührei aus 3 Freilandeiern | Kräuter |  
3 Nürnberger Rostbratwürstl | Brotkorb |  
Alpenbutter  
3 scrambled eggs | herbs | 3 grilled sausages  
Nuremberg style | bread basket | alp butter

**Königstraße** 🌿 16,5  
3 American Pancakes | Ahornsirup |  
Beeren | flüssige Butter  
3 american pancakes | maple syrup |  
berries | liquid butter

**Odeonsplatz** 🌿 17,0  
2 Croissants | Alpenbutter | Konfitüre |  
Obstsalat | Orangensaft 0,2l, frisch gepresst  
2 croissants | alp butter | jam | fruit salad |  
0,2l fresh orange juice

**Add Ons**

**1 Spiegelei** | 1 pan fried egg +3,5  
**Knuspriger Speck** | Crispy bacon +3,5  
**Räucherlachs** | Smoked salmon +8,5  
**Orangensaft 0,2l**, frisch gepresst +6,9  
0,2l fresh orange juice  
**Crémant Bouvet Trésor Blanc Brut**  
0,1l | 0,75l +10,9 | 55,0

## DESSERT – sweets

### Wechselnde Tagesdesserts

Daily changing dessert

**Crema catalana** | Cream catalana 9,5  
**Apfelstrudel** | Apple strudel 12,9  
**Pastel del Nata** | Puff pastry tart 7,0  
**Mangocreme auf Schokokücherl** |  
Mango cream on chocolate cakelet 8,5

### Kuchen aus der Pâtisserie

Cakes from the pastry shop

**Sachertorte** | Sacher cake 4,5  
**Schokokuchen** 🌿 | Chocolate cake 5,5  
**Karottenkuchen** 🌿 | Carrot cake 5,5  
**New York cheesecake** 5,5  
**Crème Brûlée cheesecake** 5,5

Fragen Sie unser Personal nach dem  
**tagesaktuellen Kuchenangebot**  
Ask our staff about the daily cake offer

# SPEISEN

## VORSPEISEN & SALATE – starters & salads

**Wald & Wiesensalat** 🌿 18,5  
Balsamicodressing | Kirschtomaten |  
gebratene Pilze | Körner | Gartengurke  
Salad | balsamic dressing | cherry tomatoes |  
fried mushrooms | seeds | cucumber

**Add Ons**

**Gegrillte streifen vom Rinderfilet** +13,0  
Grilled beef stripes  
**3 gegrillte Garnelen** +12,5  
3 grilled prawns



**Käfer-Sardine in Bio-Olivenöl** 17,5  
Brot | Oliven  
Sardine in organic olive oil | bread | olives

**Bündnerfleisch** 22,0  
Gartensalat | Balsamicodressing |  
Ziegenfrischkäse | Brot | Feigensenf | Feigen  
Grisons meat | garden salad | balsamic dressing |  
goat cream cheese | bread | fig mustard | figs

*Unser Favorit - Ihre Wahl  
Our favorite - your choice*

**Käfer Rindertatar**  
Kleine Portion | beef tartare small portion 19,0  
Große Portion | beef tartare big portion 27,0

**Kartoffelsuppe** 🌿 11,9  
Gebratene Kräuterseitlinge  
Potato soup | oyster mushrooms

## WEINEMPFEHLUNG wine recommendation

**Lugana Cá dei Frati** 0,375l 29,0  
Cá dei Frati | Lombardei | DOC

**Chablis Sainte Claire Blanc** 🌿 0,375l 25,0  
Domaine Jean-Marc Brocard | Burgund | AC Bio

**Pinot Grigio** 0,375l | 0,75l 32,0 | 52,0  
Jermann | Friaul | DOC

**Brunello di Montalcino** 0,375l 33,0  
Castel Giocondo | Toskana | DOCCG

**Amarone della Valpolicella** 0,375l | 0,75l 35,0 | 89,0  
Rocca Sveva | Venetien | DOCCG

## HAUPTGERICHTE – main course

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 29,0  
Kartoffel-Radieschen-Salat  
Bread crumbed veal escalope | potato  
radish salad



**Das fleischlose Schnitzel** 🌿 25,0  
Kartoffel-Radieschen-Salat  
Bread crumbed meatless escalope | potato radish salad

**Krustenschweinebraten** 23,5  
Semmelknödel | Sauerkraut  
Crispy roastpork | bread dumplings | pickled cabbage

**6 Original Nürnberger Rostbratwürstel** 🐷 19,5  
Kartoffelpüree | Sauerkraut  
6 grilled sausages Nuremberg style |  
mashed potatoes | pickled cabbage

**Medaillons vom bayerischen Rinderfilet** 42,0  
Topinambur-Pastinaken Gratin | Gemüse |  
Portweinsauce  
Medallions of Bavarian beef tenderloin | topinambur-  
parsnip gratin | vegetables | port wine sauce

**Käfer Räucherlachs** 23,5  
Räucherlachs | Kartoffelrösti | Rucola |  
Meerrettich | Crème fraîche  
Smoked salmon | hash browns | rocket |  
horseradish | crème fraîche

**Seewolf** 39,0  
Salbeignocchi | Paprikaschaum | Gemüse  
Atlantic wolffish | sage gnocchi | pepper foam |  
vegetables

**Käfer Curry** 26,0  
Buntes Gemüse | Currysauce | Basmati-Reis  
Rinderstreifen oder gegrillte Garnelen  
(Hinweis: auch „Veggie“ erhältlich) 🌿  
Käfer curry | colorful vegetables in curry sauce |  
basmati rice | beef stripes or grilled shrimp  
(Note: also available as „Veggie“) 🌿

## BEILAGEN, SAUCEN & EXTRAS side dishes, sauces & extras

### Vegetarisch 🌿 vegetarian

Breze | Pretzel 3,0  
Croissant 4,5  
Schoko Croissant | Chocolate croissant 5,5  
Kräuterbutter | Herb butter 3,0  
Alpenbutter | Alp butter 2,5  
Salbeignocchi | Sage gnocchi 8,5  
Kartoffelpüree | Mashed potatoes 7,5  
Semmelknödel | Potato dumpling 5,5

### Plant based 🌿

Beilagensalat | Side salad 8,5  
Kartoffel-Radieschen-Salat | Potato radish salad 6,5  
Gegrilltes Gemüse | Grilled vegetables 6,5  
Basmati-Reis | Basmati rice 6,5



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. 21052024

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