

SPEISEN

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

Münchner Frühstück 🍳	15,5
2 Münchner Weißwürste Breze süßer Hausmachersenf	
2 fresh Munich style white sausages pretzel sweet mustard	
Frauenkirche 🍷	18,5
Kaltes Käfer-Porridge Apfel Birne Feige Granatapfel Ahornsirup	
Cold Käfer porridge apple pear fig pomegranate maple syrup	
Alter Peter 🍷	18,0
Naturjoghurt Brotkorb Alpenbutter Konfitüre Honig	
Natural yoghurt bread basket alp butter jam honey	
Englischer Garten 🍳	22,0
Rühreier aus 3 Freilandeiern Kräuter 3 Nürnberger Rostbratwürstl Brotkorb Alpenbutter	
3 scrambled eggs herbs 3 grilled sausages Nuremberg style bread basket alp butter	
Königstraße 🍷	17,5
3 American Pancakes Ahornsirup flüssige Butter	
3 american pancakes maple syrup liquid butter	
Odeonsplatz 🍷	18,0
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	+4,0
Knuspriger Speck Crispy bacon	+4,0
Wildräucherlachs Wild smoked salmon	+9,0
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

Crema catalana Cream catalana	10,0
Apfelstrudel Apple strudel	13,5
Kuchen aus der Pâtisserie Cakes from the pastry shop	
Schokokuchen 🍷 Chocolate cake	6,0
Karottenkuchen 🍷 Carrot cake	6,0
New York cheesecake	6,0
Crème Brûlée cheesecake	6,0

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



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 combination with a dish | All prices in euro, include VAT and service charge | Information on allergens and additives can be obtained via the QR code.



VORSPEISEN & SALATE
starters & salads

Wald & Wiesensalat 🍷	19,5
Balsamicodressing Kirschtomaten gebratene Pilze Körner Gartengurke	
Salad balsamic dressing cherry tomatoes fried mushrooms seeds cucumber	
Gegrillte Rinderfiletstreifen	+ 14,0
Grilled beef stripes	
3 gegrillte Garnelen	+ 13,0
3 grilled prawns	
Käfer-Sardine in Bio-Olivenöl	18,5
Brot Oliven	
Sardine in organic olive oil bread olives	



Bündnerfleisch	23,0
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	21,0
Große Portion beef tartare big portion	28,5

Rinderbrühe	10,5
Pfannkuchenstreifen Griesnockerl Gemüsestreifen	
Beef broth pancake strips semolina dumplings vegetable strips	

Kartoffelsuppe 🍷	12,5
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 DOCG		
Amarone della Valpolicella	0,375l 0,75l	35,0 89,0
Rocca Sveva Venetien DOCG		

FOOD

HAUPTGERICHTE – main course

Unser Lieblingsschnitzel
Chefs favorite escalope



Wiener Schnitzel vom Kalb	32,5
Kartoffel-Radieschen-Salat	
Bread crumbed veal escalope potato radish salad	

Das fleischlose Schnitzel 🍷	26,5
Kartoffel-Radieschen-Salat	
Bread crumbed meatless escalope potato radish salad	

Krustenschweinebraten 🍳	25,0
Semmelknödel Sauerkraut	
Crispy roast pork bread dumplings sauerkraut	

Käfer Wildlachs	28,0
Kaltgeräucherter Wildlachs Kartoffelrösti Rucola Meerrettich Crème fraîche	
Cold smoked Alaska wild salmon hash browns rocket horseradish crème fraîche	

6 Original Nürnberger Rostbratwürstl 🍳	20,5
Kartoffelpüree Sauerkraut	
6 grilled sausages Nuremberg style mashed potatoes sauerkraut	

Medaillons vom heimischen Rinderfilet	42,0
Kartoffelrösti Gemüse Portweinsauce	
Medallions of regional beef tenderloin hash browns vegetables port wine sauce	

Seewolf	36,0
Paprikaschaum Gemüse Kartoffeln	
Atlantic wolffish pepper foam vegetables potatoes	

Käfer Curry 🍷	27,5
Buntes Gemüse Currysauce Basmati-Reis	
Colorful vegetables curry sauce basmati rice	

Rinderstreifen	+ 1,0
Beef stripes	

Gegrillte Garnelen	+ 2,0
Grilled shrimps	

Tagliolini Puttanesca	20,5
Tomatensauce Sardellen Oliven Kapern	
Tagliolini Puttanesca tomato sauce anchovies olives capers	

BEILAGEN, SAUCEN & EXTRAS
side dishes, sauces & extras

Vegetarisch 🍷 vegetarian	
Breze Pretzel	2,2
Croissant	5,0
Schoko Croissant Chocolate croissant	6,0
Kartoffelpüree Mashed potatoes	8,0
Semmelknödel Bread dumpling	6,0

Plant based 🍷	
Beilagensalat Side salad	9,0
Kartoffel-Radieschen-Salat Potato radish salad	7,0
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	7,0
Basmati-Reis Basmati rice	7,0

GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE – softdrinks

Apollinaris Selection Fl 0,25l 0,75l	4,5 9,2
Sparkling water	
Apollinaris Vio Fl 0,25l 0,75l	4,5 9,2
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	4,5
Red Bull Ds 0,25l	5,1
Original, white edition (Kokos-Blaubeere), zuckerfrei	
Original, white edition (coconut blueberry), sugarfree	

SÄFTE – juices

Orangensaft, frisch gepresst 0,2l	6,9
Orange juice, freshly squeezed	
als Schorle 0,4l	7,5
mixed with sparkling water	
Wolfra Schorle Fl 0,3l	4,5
Apfel, Johannisbeere oder Rhabarber	
Juices (apple, currant or rhubarb juice)	
mixed with sparkling water	
Homemade lemonade 0,4l	5,9
Passion Minze	
Frische Limonade – Passionsfrucht-Sirup – Minze	
Fresh lemonade – passionfruit sirup – mint	
Mandarin Rosmarin	
Frische Limonade – Mandarinen-Sirup – Rosmarin	
Fresh lemonade – tangerine sirup – rosemary	

BIERE – beer

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

HEISSGETRÄNKE – hot beverage*

Kaffee oder Milchkaffee im „Käfer-Haferl“ Mug of coffee or white coffee	4,95
Cappuccino	4,95
Espresso	3,20
Espresso doppio	4,95
Latte Macchiato	4,95
Haferl Milch-Schokolade	4,95
Coffee-Flavor shot 1,50	
Monin Vanille oder Haselnuss	
Monin vanilla or hazelnut	
Filterkaffe in der French Press serviert 6,50	
Filter coffee served in the French Press	
Tee im Glas von Eilles 4,50	
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.



DER KLASSIKER VOR DEM FLUG
Must have before departure

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

WEISSWEINE – white wine

Riesling 0,2l 0,75l	12,0 37,0
Fendel Rheingau Gutswein QbA	
Bullshit 0,2l 0,75l	12,5 38,0
Grauburgunder Emil Bauer Pfalz QbA	
Grüner Veltliner 0,2l 0,75l	11,0 36,0
Steiniger Kamptal Österreich DAC	
Chardonnay 0,2l 0,75l	12,0 37,0
Lageder Südtirol DOC	
Käfer Sancerre 0,2l 0,75l	12,5 38,0
Domain Godon Reverdy Loire AC	

alkoholfrei non alcoholic	
Senzo Riesling 0,2l 0,75l	5,9 18,9
Weingut Senzo Sennfeld	

ROSÉWEIN – rose wine

Durbacher Schlossberg 0,2l 0,75l	12,0 38,0
Weißburgunder Baden Qmp	

ROTWEINE – red wine

Barolo 0,2l 0,75l	19,5 65,0
Piemont DOCG	
Chianti Classico 0,2l 0,75l	12,0 37,0
Frescobaldi Toskana DOCG	
Primitivo di Manduria 0,2l 0,75l	12,5 38,0
Conte di Campio Apulien DOC	
Zweigold Zweigelt 0,2l 0,75l	11,5 36,0
Robert Goldenits Neusiedlersee DAC	

alkoholfrei non alcoholic	
Pierre Signature 0,2l 0,75l	5,9 34,9
Pierre Chavin Grenache Frankreich	

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

CHAMPAGNER

Champagner Laurent-Perrier 0,1l	16,0
	0,375l 42,0
	0,75l 84,0
Champagner Laurent-Perrier Rosé 0,75l	95,0
Champagner Laurent-Perrier Blanc de Blancs 0,75l	125,0
Crémant Bouvet Tresor Blanc Brut 0,1l	10,9
	0,75l 55,0
Crémant Bouvet Tresor Rosé 0,75l	55,0

DRINKS

APERITIF & PRICKELNDES
sparkling drinks

Orient Express 0,2l	11,5
Wermut Limette Ginger Ale	
Vermouth lime ginger ale	

Josef Gin Alpine Botanicals 0,4l	12,5
Gin Schweppes Tonic Water Zitrone	
Gin Schweppes tonic water lemon	

Campari-Orange 0,4l	11,9
Campari Orangensaft	
Campari orange juice	

Aperol Spritz 0,2l	11,9
Aperol Crémant spritziges Wasser	
Aperole Crémant sparkling water	

Mimosa 0,1l	17,0
Champagner Laurent-Perrier Orangensaft	
Champagne Laurent-Perrier orange juice	

alkoholfrei non alcoholic	
Käfer Spezial 0,2l	10,5
Fabbri Holundersirup Tonic	
Rhabarbersaft Minze	
Elderflower syrup tonic rhubarb juice mint	

alkoholfrei non alcoholic	
Alpen Rosé Bio 0,2l 0,75l	5,9 29,9
Alpdrinks Österreich	

SPIRITUOSEN – spirits

Whiskey 4cl

Slyrs bayerischer Single Malt 43% Vol.	11,0
Bavarian single malt whisky	
Jack Daniel's Old N°7 43% Vol.	11,0
Tennessee Whiskey	
Tullamore Dew 40% Vol.	11,5
Irish Whiskey	
Johnnie Walker Black Label 40% Vol.	11,5
Scotch Whisky	

Edelbrände vom Schliersee 4cl

Lantenhammer Edelbrände	8,0
Sauerkirsch, Williams, Haselnuss, Marille, Waldhimbeere	
Fine spirits sour cherry, williams, hazelnut, apricot, wild raspberry	

Gin 4cl

Josef Bavarian Gin	7,2
Alpine Botanicals 42 % Vol.	
Bombay Sapphire Gin 40% Vol.	9,0

Cognac/Weinbrand 4cl

Hennessy VS 40% Vol.	9,5
Rémy Martin XO 40% Vol.	28,0
Asbach Uralt 38% Vol.	8,3

Klare 4cl

Grappa Psenner	11,5
St. Magdalena - Barrique gereift	
Grappa Psenner Selezione	7,1
Koskenkorva Vodka 40% Vol.	10,5
Nachhaltig produzierter Vodka aus Finnland	
Sustainable vodka from Finland	

Kräuter - digestif

Ramazzotti 30% Vol.	4cl 8,0
Underberg 44% Vol.	2cl 4,5
Underberg Espresso Herbtini 27% Vol.	2cl 4,5