



Käfer

Käfer und Feinkost – nicht nur in Bayern sind die Begriffe Synonyme. Wer die Käfer-Schänke in der Prinzregentenstraße besucht, der kommt mit Erwartungen. Hier hat sich

noviert, und seither sorgt das Zusammenspiel von „Kultur und Küche“ für ihren besonderen Charakter. Ein neugestaltetes Interieur bietet moderne Kunst für's Auge, Candida Höfers großformatige, sachlich konzipierte Fotografie, inszeniert in der Opernstube, gehört dazu. Die Küche ist ihrer bewährten Philosophie treu geblieben: „Das Produkt ist der Star und steht bei uns im Mittelpunkt“, so formuliert es das Küchenteam. Jetzt zaubert die Küchenbrigade Kreationen wie Rindertar

mit Trüffelcreme und Kartoffelschnitte als Vorspeise, die Ihnen gleichen sucht. Je nach Saison stellt die Speisekarte auch ein „Lieblingsmenü des Küchenchefs“ zusammen, welches mit seinem eleganten Geschmack und kreativer Extravaganz überzeugt. Abgerundet wird das Menü mit ausgesuchten Weinen internationaler Anbaugebiete. Serviert wird in den Stuben, die jede für sich durch individuellen Stil und Exklusivität beeindrucken.



seit vielen Jahrzehnten einer der ersten Gourmet-Treffpunkte der Stadt etabliert. 2013 wurde die Schenke re-

SO RESERVIEREN SIE:

PR*

Restaurant Käfer-Schänke

Adresse: Prinzregentenstraße 73
81675 München
Telefon: 089/41 68-24 7
Telefax: 089/41 68-62 3
Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. 11.30 bis 23.00 Uhr
Ruhetag: Sonntags und Feiertags
Preise: EUR 28,- bis EUR 49,-
Sitzplätze: 120/150
Garten/Terrasse: 50 Sitzplätze
Kreditkarten: Mastercard, Visa, Amex, Diners,
Internet: www.feinkost-kaefer.de

* siehe Hinweis Editorial

Blick in die Speisekarte

VORSPEISEN

CARPACCIO CIPRIANI	19€
hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende, Zitronenmayonnaise, Rucolaspitzen	
RINDERTATAR	
mit Trüffelcrème und Kartoffelschnitte	19€
mit zusätzlich 10g. Käfer Selection Kaviar	46€
STECKERLFISCH	27€
im Raucharoma serviert, geschmorte Radieserl, Gartengurke, Burgenländer Kartoffel	
BERG-SEEOFELLE	27€
roh marinierte Scheiben mit Rote Bete, Apfel und Brunnenkresse	

WARME ZWISCHENGERICHTE

KALBSESSENZ	15€
mit Leberaviolo und Wurzelgemüse	
TAGLIOLINI	29€
mit gebratenen Steinpilzen und Petersilie	
ZANDER-KARTOFFEL-NIGIRI	39€
mit schwarzem Trüffel, Blattspinat und Beurre Blanc	

FISCHGERICHTE

BACHSAIBLING & FLUSSKREBSE	45€
mit Fenchel, Münchener Artischocke, Staudensellerie und Krebschaum	
ATLANTIK HEILBUTT	49€
auf Erbsen-Tomaten-Cassoulet und Kartoffel-Malzbrot-Knusper	

FLEISCHGERICHTE

SPANFERKEL	34€
Karree und Rücken vom Gutshof Polting mit lauwarmem Gemüse-Pfifferlingssalat	
WIENER SCHNITZEL	32€
mit handgerührten Preiselbeeren, Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln oder Kartoffel-Gurkensalat	
BAUERNENTE AUS DEM KÄFER-OFEN	pro Person 39€
für zwei Personen in zwei Gängen serviert	
1.Gang:	Brust mit karamellisiertem Blaukraut, Kartoffelknödel und Apfelmus
2.Gang:	Keule mit Pfifferling-Apfel-Salat und Jus
ALPEN-GÄMSE	55€
Rücken und Keule sowie Maultasche mit runden Möhren, geschwenktem Bergpfirsich und Röstzwiebel	