

ZUR BROTZEIT ODER ALS KALTE VORSPEISE

„Käfer“ Brett <i>Der Tradition verbunden – Der Zukunft verpflichtet</i> geselchter Schinken vom Strohschwein von der Metzgerei Max in Hof, kleine Käfer Kalbsfleischpflanzler vom Granerhof, Wien Leberwurst vom Käfer Bio-Schwein, Obazda, weinender Rudi und Radieserl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl, Büffel-Mozzarella, bunte Eifel-Cocktailtomaten, bayerischer Rote Bete Hummus, Allgäuer Bergkäse, heiß geräuchertes Lachsforellenfilet von der Donaufischerin Mayer aus Straubing und handaufgeschlagene Herzerbutter, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot			
– ab 2 Personen –	pro Person	€	28,50
„Zu Seinerzeit und heit“ Brett <i>gebeizter Donaulachs (Huchen) mit frischem Kren, Fasanenpastete mit handgerührten Preiselbeeren, Fluschkrebssalat mit Pfefferlingen, getrüffltes Griebenschmalz, Hirschschinken vom Feinkost Wildfang aus Salching, Mini-Pfefferbeisser von der Metzgerei Max in Hof, Allgäuer Bergkäse, Selleriesalat, eingeweckte Gewürzbirnen und Käfer Heimat-Brot mit handaufgeschlagener Herzerbutter</i>			
– ab 6 Personen –	pro Person	€	39,50

„Waldler“ Brett <i>Zur Versorgung der Waldarbeiter wurde Fleisch durch Pökeln und Räuchern haltbar gemacht, da es noch keine modernen Kühlungen gab.</i> niederbayerisches Schwarzgeräuchertes von der Metzgerei A. Jungmayer mit Münchner Kindl Bio-Senf und frischem Kren, Gäuboden Kartoffelkäs mit Schnittlauch, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerbutter, dazu ofenfrisches Roggenschubert von der Bäckerei Schifferl			
	pro Person	€	23,90

SALATE – GRÜN – BUNT – SUPERFOOD

BIO Vegane Alpen-Power <i>geräucherter Bio-Tofu mit Lauch Shoyu mariniert, auf jungem Kressesalat, mit geballter Kernldkraft, Erbsenpargel und Passionsfrucht-Chili-Dressing</i>			
	pro Person	€	26,50
Marinierte Essignködel mit Berlepsch Äpfeln <i>Salat vom Käfer Brezn-Semmelknödel mit Gäubodengurkerl und roten Zwiebelringen, dazu roter Mini-Grünkohl und gehobelter Berlepsch Apfel</i>			
	pro Person	€	22,80
Backhendlsalat vom Stubenküken <i>ausgelöste Brust und Keule vom Stubenküken, knusprig gebacken, im Kopfsalatherz mit Sauerrahmdressing, Kornblumen, knusprigen Bauernbrotroutons und Gemüschips</i>			
	pro Person	€	26,50

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE <i>Altbayerische Leberknödelsuppe – wie früher bei der Oma –</i> Leberknödel vom Käfer Bio-Schwein in kräftiger Rindsuppe mit viel frischer Petersilie			
	pro Person	€	14,50
Altbayerische Brotsuppe <i>Früher gelebter Alltag: Anstatt altbackenes Brot wegzuerwerfen, wurde daraus eine herzhafte Brotsuppe gekocht. Dieses traditionelle Gericht erzählt von bayerischer Kreativität und Wertschätzung für Lebensmittel – heute eine deftige Delikatesse in bayerischen Wirtschaftshäusern!</i> mit geschmooenen Zwiebeln und Pfefferlingen			
	pro Person	€	12,90

Vegane Linsencremesuppe <i>Linzen waren in früherer Zeit ein optimaler Eiweißlieferant für die kräftezehrenden Arbeiten der Bevölkerung.</i> aus roten Linzen, mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern			
	pro Person	€	11,80

SCHMANKERL AUS DEM WASSER Geschmorter Donauaal <i>Der europäische Aal zieht zum Laichen ins Meer und legt dort, jedoch nur in der Sargassosee, seine Eier ab. Da dieser Weg aber durch den Menschen oft bereits verbaut ist, ist der Aal heutzutage stark gefährdet. In der Donau werden seit einigen Jahren Aale eingesetzt, um den Bestand als Besatzfisch hier wieder herzustellen.</i> in Riesling geschmorter Donauaal mit Zwiebeln, Rosinen und Estragon, dazu Kartoffelpörlchen und Wurzelgemüse			
	pro Person	€	36,90
Gebratenes Filet vom Donauzander von der Donaufischerin Mayer <i>Schon seit Generationen steht der Name Mayer in Straubing für Fischprodukte höchster Qualität.</i> mit gerahmtem Ismaninger Weinsauerkraut und lila Trüffelpartoffeln			
	pro Person	€	34,90

WURSTEREI Gebratene Münchner Wollwurst <i>Die auch „Gschwollene“ oder „Nackerte“ genannte, der Weißwurst ähnlichen Wurst wird im Gegensatz zu dieser nicht in einen Darm gefüllt. Das Brät wird mit einer Tülle direkt in siedendes Wasser gespritzt, was der Wurst, nach dem Abschrecken in kaltem Wasser, eine wollige Oberfläche verleiht.</i> mit saurem Kartoffelgemüse, Zwiebelsoße und frischen Röstzwiebeln, dazu Münchner Kindl Bio-Senf			
	pro Person	€	22,80

Riesen Bauern-Auszogene – altes Brauchtum zu Kirchweih <i>aus unserer Käfer Backstube</i>			
	Stück	€	6,90
Knusprig gebackene vegane Apfel-Rohnudel <i>mit veganer Vanillesoße</i>			
	Stück	€	8,50
Frisch gebackener knuspriger Apfelstrudel <i>mit hausgemachter Vanillesoße</i>			
	pro Person	€	15,50
Millirahmstrudel nach Tiroler Rezept <i>mit frischen Trauben gebacken und hausgemachter Vanillesoße</i>			
	pro Person	€	15,50
Original bayerische Dampfnudel <i>traditionell zubereitet, mit hausgemachter Vanillesoße</i>			
	pro Person	€	14,50
Geeister Kaiserschmarrn <i>mit Rum-Marillenkompott</i>			
	pro Person	€	23,50

Weißwein		
Winzz Weißweinschorle	0,5 l	€ 14,90
2024 Käfer Silvaner Mini Bocksbeutel	0,25 l	€ 17,50
2025 Käfer Grauburgunder „C'est la Wiesn“	0,75 l	€ 49,50
Emil Bauer, Pfalz – Qualitätswein trocken	1,5 l	€ 99,50
	3,0 l	€ 260,00
2025 Lugana I Frati	0,75 l	€ 59,50
Cà dei Frati, Lombardiei	1,5 l	€ 132,50
	3,0 l	€ 299,50
	6,0 l	€ 679,50
Roséwein		
2025 Miraval Rosé	0,75 l	€ 71,50
Pitt & Perrin, Provence	1,5 l	€ 154,50
	3,0 l	€ 299,50
	6,0 l	€ 678,50
Rotwein		
2021 Seigneurs d'Aiguilhe	0,75 l	€ 69,50
Comtes von Neipperg, Côtes de Castillon, Bordeaux		
Prosecco		
Käfer Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry	0,75 l	€ 80,50
Canella, Venetien		
Champagner		
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	0,75 l	€ 157,50
3,0 l, 6,0 l, 9,0 l und 12,0 l auf Anfrage	1,5 l	€ 350,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	0,75 l	€ 230,50
3,0 l auf Anfrage	1,5 l	€ 475,50
Laurent-Perrier Grand Siècle N°26	0,75 l	€ 499,50
Laurent-Perrier Grand Siècle N°24	1,5 l	auf Anfrage

Roter und weißer Presssack von der Metzgerei A. Jungmayer aus Geiselhöring im Essigsud, mit roten Zwiebelringen, marinierten Wildkräutern und handaufgeschlagener Herzerbutter, dazu Käfer Heimat-Brot			
	pro Person	€	22,80
Regensburger Wurstsalat mit Allgäuer Emmentaler <i>aus Regensburger Handwurst, mit roten Zwiebelringen, frischer Blattpetersilie, sauren Gäuboden-gurkerl und Allgäuer Emmentaler, dazu Käfer Heimat-Brot</i>			
	pro Person	€	21,00
Bayrisch Tatar <i>leicht angebratenes Rindstatar vom Pinzgauer Ochsen mit Bio-Spiegelei, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot</i>			
	pro Person	€	42,50
KÄSEREI Hausgemachter Obazda (g.g.A.) <i>nach einem alten Familienrezept hergestellt</i> mit knackigen Radieserl, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot			
	pro Person	€	17,50
EINFACH – GUT! Allgäuer Weißlacker <i>Der Weißlacker wurde 1874 von Josef und Anton Kramer in Wertach erfunden. Im Jahr 1876 erhielt Kramer für seine Erfindung ein königlich-bayerisches Patent für 15 Jahre. Somit gilt der Weißlacker als der erste patentierte Käse der Welt.</i> in saurem Essigsud, mit roten Zwiebelringen und Kletzenkompott, dazu Käfer Heimat-Brot			
	pro Person	€	24,50

WIESN-SCHMANKERL

Ulis Original Nürnberger Rostbratwürste <i>mit mittelscharfem Münchner Kindl Bio-Senf, Ismaninger Specksauerkraut und Käfer Heimat-Brot</i>			
	pro Person	€	21,50
Getrüffelte Schinkennudeln <i>mit gebratenem Trüffelschinken, Bio-Ei, Allgäuer Bergkäse, gehobellem Sommertrüffel und frischem Schnittlauch</i>			
	pro Person	€	29,50
FLEISCHFREIE SCHMANKERL			
Hausgemachte Käfer Kasspatz'n <i>mit frischen Röstzwiebeln und Gurkensalat in Dillrahm</i>			
	pro Person	€	21,50
Gerahmte Edelschwammerl <i>Steinpilze, Pfefferlinge, Egerlinge und Kräutersaitlinge in Rahm, mit Wiesenkräutern und Käfer Brezn-Semmelknödel</i>			
	pro Person	€	32,50
Vegane Krautwickelr <i>mit Münchner Quinoa gefüllt, dazu Erdäpfelstampf und vegane Pfefferrahmsöfe</i>			
	pro Person	€	28,50
Zweierlei vegetarische Erdäpfelmaultaschen <i>mit Spinat-, Topfenfüllung und brauner Butter</i>			
	pro Person	€	28,90

HEIMATKÜCHE – UNSERER BAYERISCHEN TRADITION VERPFLICHTET Beste Enten und Gänse vom Geflügelhof Groß im Rottal			
Frisch gegrillte ½ niederbayerische Käfer Ente <i>gegrillte Brust und Haxel von der freilaufenden niederbayerischen Käfer Ente mit Käfer Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und kräftiger Entensoße</i>			
	pro Person	€	45,50
Ganze, frisch gegrillte niederbayerische Bauerngans <i>– im Reindl serviert – mit kräftiger Gänsesoße, Apfelblaukraut, Reiberdatschi, Käfer Kartoffelknödel und karamellisierten Kumquats</i> 1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück			
		€	269,00
½ saftiges Bauernhendl <i>mit reichlich frischer Blattpetersilie knusprig gegrillt, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat</i>			
	pro Person	€	23,50
Bauernhofreindl – Das Beste vom Bauernhof <i>das Beste vom saftigen Bauernhendl, knuspriger Käfer Ente, rischem Bio-Schweinebraten mit Apfelblaukraut, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel, serviert mit einer kräftigen Bratensoße</i> – ab 6 Personen –			
	pro Person	€	45,50
MITTAGSMENU <i>* Altbayerische Brotsuppe mit viel Petersilie in der Terrine</i> <i>* Portion Käfer Ente mit Apfelblaukraut und Käfer Kartoffelknödel</i> <i>* Kaffee im klassischen Käfer Haferl</i>			
	pro Person	€	36,50
MITTAGSMENU VEGAN – VEGETARISCH <i>* Vegane Linsensuppe mit Wurzelgemüse</i> <i>* Vegane Krautwickelr mit Münchner Quinoa gefüllt, dazu Erdäpfelstampf und vegane Pfefferrahmsöfe</i> <i>* Kaffee im klassischen Käfer Haferl</i>			
	pro Person	€	36,50
<i>jeweils Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11:30 bis 14:30 Uhr</i> <i>Menuänderungen sind leider nicht möglich</i>			

SÜSSE WIESNWERKSTATT

Kaiserschmarrn – klassisch frisch gebacken <i>mit hausgemachtem Zwetschgengeröster, Apfelkompott und Rumrosinen</i>			
	pro Person	€	23,50
Eis aus der Käfer Manufaktur im Wiesn Haferl (zum Mitnehmen) serviert <i>mit verschiedenen Eissorten, Fruchtmark, frischen Früchten und knuspriger Waffel</i>			
	pro Person	€	18,50
Hausgebackener Zwetschgendatschi <i>mit geschlagener Sahne</i>			
	pro Person	€	7,50
Agnes Bernauer Torte <i>von der Straubinger Konditorei Krönmmer</i>			
	pro Person	€	7,50
Käfer flüssiger Schokoladenkuchen <i>mit Beerenkompott und Vanilleeis</i>			
	pro Person	€	19,50

GETRÄNKE

Bier		
Paulaner Helles Wiesn-Bier	1,0 l	€ 15,80
Paulaner Münchner Hell – alkoholfrei –	1,0 l	€ 15,80
Paulaner Hefe-Weißbier	0,5 l	€ 8,90
Radler oder Russn	1,0 l	€ 15,80
Spirituosen		
Käfer Mini Ziegler-Obstbrände		
Freudenberger Obstler	43% Vol.	0,05 l € 22,50
Williamsbirne, Himbeere, Alte Zwetschge	43% Vol.	0,05 l € 26,50
Käfer Demi Ziegler-Obstbrände		
Haselnuss, Williamsbirne, Waldhimbeere, Alte Zwetschge	43% Vol.	0,5 l € 119,50
Mini-Ziegler Kräuterlikör		
Ziegler Ultimo	28% Vol.	0,05 l € 22,50
Käfer Espresso Martini im Shotglas		
	25% Vol.	€ 9,80
Käfer Pornstar Martini im Shotglas		
	25% Vol.	€ 9,80
Jägermeister oder Jägermeister Orange		
Jägermeister	35% Vol.	0,02 l € 7,80
Jägermeister	35% Vol.	0,35 l € 59,50
Grey Goose Vodka		
Grey Goose Vodka	40% Vol.	0,7 l € 228,00
3,0 l und 4,5 l auf Anfrage	40% Vol.	1,5 l € 495,00
Grey Goose Altius Vodka		
Grey Goose Altius Vodka	40% Vol.	0,7 l € 450,00
Bombay Sapphire Gin		
Bombay Sapphire Gin	47% Vol.	0,7 l € 228,00
Patron Reposado Tequila		
Patron Reposado Tequila	40% Vol.	0,7 l € 228,00
Bacardi Ocho Reserva Rum		
Bacardi Ocho Reserva Rum	40% Vol.	0,7 l € 228,00
Alkoholfreie Getränke		
Mineralwasser Gourmet Medium	0,75 l	€ 12,50
Mineralwasser Gourmet Naturell	0,75 l	€ 12,50
Tafelwasser (Paulaner)		
	0,5 l	€ 4,90
Paulaner Spezi		
	0,5 l	€ 6,20
Apfelschorle		
	0,5 l	€ 6,20
Zitronenlimonade		
	0,5 l	€ 6,20

KÄFER BÄCKEREI		
Käfer Heimat-Brot	Scheibe	€ 3,50
Kleine Käfer Brezn	Stück	€ 4,20
Große Käfer Brezn	Stück	€ 8,20
Roggenschuberl	Stück	€ 3,90
Käfer Heimat-Brot-Weckerl <i>dazu edles Kirschkernelöl von der Öhmühle Garting, Alpensalzblüten und bunte Butterpralinen der Butterboyz aus Regen, als Türmchen gestapelt</i> <i>In den Geschmacksrichtungen:</i> <i>Meersalz Röstzwiebel Fichte Hopfen & Malz Schwarzer Knoblauch Rote Bete</i>		
	pro Tisch (ca. 6-10 Portionen)	€ 32,50

Käfer Wiesn Krug 0,5 l			32,50 €
Käfer Wiesn Krug 1,0 l			42,50 €

In Butterschmalz klassisch wellig gebratenes Wiener Schnitzel <i>vom Milchkalb mit Zitronenecke, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat</i>			
	pro Person	€	42,50
Kalbsrahmbraten vom bayerischen Milchkalb <i>in kräftiger Rahmsöfe, mit Gelbe-Rüben-Gemüse und handgeschabten Butterspätzle</i>			
	pro Person	€	32,90
Rösch gebratenes Bio-Schwein von der Metzgerei Max aus Hof <i>in kräftiger Dunkelbierrsoße, mit Bayrisch Kraut und Käfer Kartoffelknödel</i>			
	pro Person	€	38,50

EXKLUSIV FÜR KÄFER GEZÜCHTET Käfer Rinderkotelett vom bayerischen Jungbullen <i>mit hausgemachter Estragonbutter, Gelbe-Rüben-Gemüse, Ofenkartoffel und Schnittlauchschand – für 2 Personen –</i>			
	pro Person	€	55,50

Rosa gebratener Alpenländer Rehrücken <i>– im Reindl serviert – mit Wacholderrahmsöfe, Blaukraut, gebratenen Schwammerln, handgeschabten Butterspätzle und eingelegten Preiselbeeren</i> – ab 2 Personen –			
	pro Person	€	65,50

Kotelett vom Käfer Bio-Schwein <i>vom Lavasteingrill, mit Kartoffel-Kräutermocken, Speckbohnenkompott und Bio-Chili-Röstzwiebel-Butter der Butterboyz aus Regen</i>			
	pro Person	€	38,50
Altbayerisches Rehulasch mit Haager Hauberlingen <i>Das herzhaftes Schmalzgebäck aus Haag in Oberbayern, wird traditionell zum Rehulasch serviert. Per Dekret des Papstes im Jahr 1485 wurde den Bewohnern der Grafschaft Haag, trotz Verbot des Verzehr tierischer Produkte während der Fastenzeit erlaubt, die Hauberlinge im Schmalz zu backen!</i> mit Haager Hauberlingen, gegrilltem Steinpilz und Rosenkohl			
	pro Person	€	34,50

RARITÄTEN – FAST VERGESSENE ALTÜBERLIEFERTE REZEPTE Kesselfleisch vom Käfer Bio-Schwein <i>Die bei der Hofschlachtung in früherer Zeit nicht verwertbaren Teile wurden im Anschluss in einem großen Kessel gekocht und zum Dank mit allen Helfern am Tisch mit Senf, Salz und Pfeffer gegessen. Wir servieren die edlere Variante mit Blut- und Leberwurst!</i> mit Blut- und Leberwurst, Wammerl und Zunge, dazu frischer Kren, Salzkartoffeln und Ismaninger Weinsauerkraut			
	pro Person	€	28,50

NACHTSCHMANKERL			ab 22:30 Uhr
Leberkässammel im Roggenschuberl mit Gurkenmarmelade <i>und Münchner Kindl Bio-Senf</i>			
	pro Stück	€	9,50
„3 im Weckle“ - Historische Wurstkuchl in Regensburg <i>Die historische Wurstkuchl ist eine in Regensburg neben der Steinernen Brücke gelegene Wurstbraterei, die als weltweit ältester Betrieb dieser Art gilt.</i> <i>original Rostbratwürstl im Roggenschuberl</i> mit Münchner Kindl Bio-Senf			
	pro Stück	€	9,50

Käfer Himbeerherzerl <i>Himbeertarte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet</i>			
	pro Person	€	23,50
Käfer Rote Grütze <i>mit Bayrisch Creme</i>			
	pro Person	€	22,50
Prinzregententorte <i>mit Schlagsahne</i>			
	pro Person	€	7,50
Käfer Wiesn Haferl (Stück € 12,00)			
„I steh drauf“	„Waffelbäckerei“	„C'est la Wiesn“	

Fanta <i>Erfrischungsgetränk mit Orangengeschmack</i>			
	0,2 l	€	5,70
Coca-Cola <i>Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten</i>			
	0,2 l	€	5,70
Coca-Cola zero <i>Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten</i>			

C'est la Wiesn

KÄFER WIESN G'SCHICHTEN

Käfer

Käfer

Qualität aus Leidenschaft

APEROL[®]
SPRITZ

CHEF'S^{*}CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

BOMBAY  **SAPPHIRE**


BACARDÍ


GREY GOOSE[®]
VODKA

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812


Canella

ST-GERMAIN[®]
SPRITZ


MIRAVALL
THE ART OF ROSÉ

WINZZ
DIE WEINSCHORLE


Seit 1634
PAULANER




PATRÓN[®]
TEQUILA


Ziegler
FREUDENBERG

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY




BUTTER BOYZ
Alles in Butter


Knödel Connection
Die bayrischen Beilagen-Beschaffer


TRADITIONS GEFÜGEL
mit Herz


Salat Service GmbH
frisch.zart.gesund.

MAX


MFC


Baldani Käse
160 Jahre Familientradition

emilo


IMPERIAL CAVIAR
Berlin Germany


elis
We empower your day

rastal

AKTION ZUKUNFT⁺

Klimaschutz in der Region:
Seit 2022 berechnet die Käfer
Wiesn-Schänke ihre CO₂-
Emissionen und unterstützt die
Projekte der Aktion Zukunft+.

www.aktion-zukunft-plus.de

