



Käfer-schänke Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Prinzregentenstraße 73/1. Etage, 81675 München, Germany, Germany, Munich
+49894168247 - <https://www.feinkost-kaefer.de/schaenke>



Eine **vollständige Speisekarte** von Käfer-schänke aus München über alle **22** Menüs und Getränke findest Du hier auf der Karte. Das Gourmet-Restaurant der Käfer-Schänke in der Prinzregentenstraße ist eine einladende Mischung aus Genuss, Wohlbefinden, Kultur und exzellenter Küche. Seit der Renovierung 2013 beeindruckt das Restaurant mit neuer Kunst im Interieur, die den einzigartigen Charakter unterstreicht. Die Küche folgt dem Motto "Das Produkt ist der Star" und zeichnet sich durch durchdachte Gerichte aus, die Einfachheit und Raffinesse gekonnt vereinen. Ein Treffpunkt Nummer 1 in München!.

Käfer-schänke Speisekarte



Beilagen

REIS

KNACKIGER SALAT VOM BIO-BAUERN
MIT PINIENKERN-VINAIGRETTE,
GETROCKNETEN FRÜCHTEN,
PARMESANKÄSE UND KRESSE

Heiße Getränke

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHEN
WÄLDERN MIT GEWÜRZEN GEBRATEN,
PILZ-LAUCHGEMÜSE, BROMBEER-JUS
UND SCHMAND-SPÄTZLE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert



APPETIZER

SALAT

FISCH

BROT

DESSERTS

REIS

REIS

Heiße Getränke

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHEN
WÄLDERN MIT GEWÜRZEN GEBRATEN,
PILZ-LAUCHGEMÜSE, BROMBEER-JUS
UND SCHMAND-SPÄTZLE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Verwendete Zutaten



BUTTER

OLIVEN

JOGHURT

MEERESFRÜCHTE

OLIVEN

Hauptgerichte

FILET VOM WILDFANG-SAIBLING MIT
SZEGEDINER SAUERKRAUT, STAMPF-
KARTOFFELN UND SCHNITTLAUCH-
FOND

FILET PFLANZERL VOM LIMOUSIN KALB
MIT PETERSILIEN-WURZEL,
KRAUTWICKEL UND KAROTTEN „ALTE
SORGEN“

Restaurant Kategorie

ITALIENISCH

NACHTISCH

Vorspeisen

MARINIERTES ROASTBEEF ZWEIERLEI
VOM SELLERIE, KRÄUTER UND
CRANBERRY-TRÜFFEL-VINAIGRETTE

TERRINE VON DER GÄNSELEBER MIT
JOHANNISBEER-GELEE, CHILI-MOHN-
CRUMBLE, BUTTERMILCH UND
BRIOCHE

Nachspeisen

GUGELHUPF VOM KÜRBIS MIT
BUTTERMILCH-LIMETTEN-TERRINE UND
KAROTTEN-SORBET

OFFENE SCHOKOLADEN-HALBKUGEL
MIT ZWETSCHGEN-MOUSSE, ZIMT-
ESPUMA UND JOGHURT-EIS

MOUSSE MARSHMALLOW VON DER
BIRNE MIT MANDELHIPPE, CRUMBLE
UND HONIG-ROSMARIN-EIS

Käfer-schänke Speisekarte



Käfer-schänke

Prinzregentenstraße 73/1. Etage,
81675 München, Germany,
Germany, Munich

Öffnungszeiten:

Montag 12:00 -24:00
Dienstag 12:00 -24:00
Mittwoch 12:00 -24:00
Donnerstag 12:00 -24:00
Freitag 12:00 -24:00
Samstag 12:00 -24:00

Gemacht mit [Speisekarte](#)

