



ZUR BROTZEIT ODER ALS KALTE VORSPEISE

„Käfer“ Brett

Der Tradition verbunden – Der Zukunft verpflichtet
 geselchtes Schinken von der Metzgerei Max, kleine Kalbsfleischpfanzerl vom Grainerhof, Wiesn-Lebercurst, Obazda, weinender Rudi und Radiererl, gekochte Landeier, sauer eingelegte Gäubodengurkerl, Büffel Mozzarella mit bunten Eifel-Tomaten, Rote Bete - Hummus, Käfer Heimat-Bergkäse, heiß geräuchertes Lachsforellenfilet von der Donau Fischerin Mayer aus Straubing und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot

– ab 2 Personen – pro Person € 27,50

„Hopp Swiss“ Brett

Tatar vom Baliklachs mit frischem Kren, Bündner Fleisch, Flusskrebssalat mit Bündner Gersten, Gänsefleisch, geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland, luftgetrockneter Hirschschinken, Rote Bete-Apfelsalat, bunte Eifel-Tomaten und Wurzelbrot mit Bio Bauernbutter im Pergament vom Berthof

– ab 2 Personen – pro Person € 38,50

„Auf der Walz“ Brett

Der Begriff „Auf der Walz“ bezeichnet die Zeit der Wanderschaft zünftiger Gesellen nach dem Abschluss ihrer Lehrzeit. Sie war seit dem Spätmittelalter bis zur beginnenden Industrialisierung eine der Voraussetzungen für die Zulassung zur Meisterprüfung, um vor allem neue Arbeitspraktiken, fremde Orte, Regionen und Länder kennenzulernen.
 kalter Käfer Leberkas vom Lockinger Schwein mit Münchner Kindl Bio Senf, Schweizer Urtyb Emmentaler, sauer eingelegte Gäubodengurkerl und handaufgeschlagene Herzerlbutter, dazu ofenfrisches Wurzelbrot

pro Person € 22,90

Tatar vom Baliklachs

Seit 1978 produziert die Schweizer Firma Balik Räucherlachs in höchster Qualität. Die speziellen Räucheröfen sind so gebaut, dass jedes Lachsfilet in gleicher Weise dem delikaten und feinen blauen Rauch ausgesetzt ist. Veredelt mit einem Premium-Salz werden pro Jahr weniger als 1.000 Filets der Sorte Balik No. 1 produziert. mit Berner Rösti, Lachskaviar und Andechser Sauerrahm

pro Person € 39,50

Schweizer Wurstsalat

Lyoner Stadtwurst mit Emmentaler, roten Zwiebelringen, frischer Blattpetersilie, sauren Gäubodengurkerl und ofenfrischem Käfer Heimat-Brot

pro Person € 19,50

Bayrisch Tatar

leicht angebratenes Rindertatar vom Pinzgauer Ochsen mit Bio-Spiegelei, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot

pro Person € 39,50

KÄSEREI

Hausgemachter Obazda – nach einem alten Familienrezept hergestellt mit knackigen Radierern und ofenfrischem Käfer Heimat-Brot

pro Person € 16,80

Käfer Käseigel vom Schweizer Käse

Nachhaltigkeit, Tradition, Qualität und Naturbelassenheit – all das vereint der Schweizer Käse! Kein anderes Lebensmittel steht so wie der Schweizer Käse für unser Nachbarland! Le Gruyère AOP mit eingelegeten Perlzwiebeln, Urtyb Emmentaler AOP mit süßen Trauben, Appenzeller mit schwarzen Oliven, dazu ofenfrisches Käfer Heimat-Brot

– ab 2 Personen – pro Person € 24,90

WIESN-SCHMANKERL

SALATE – GRÜN – BUNT – SUPERFOOD

Bio Vegane Alpen-Power
 geräucherter Bio Tofu mit Lauch Shoyu mariniert, auf jungem Kresse-Salat, mit gehaltener Kernkraft, Erbsenspagel und Passionsfrucht-Chili-Dressing

pro Person € 25,50

Greenforce Bowl
 Salat vom Münchner Quinoa mit marinierten Edamame Kernen, Wildkräutern und kleinen veganen Pflanzern von Greenforce

pro Person € 21,80

3erlei aus der Käfer Feinkosttheke
 Nordseekrabensalat, getrüffelter Eiersalat mit Lauch, Pilzen und gekochtem Wachtelei und Waldorfsalat mit Walnusskernen, dazu ofenfrisch getoastetes Kastenvießbrot

pro Person € 24,50

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Pfannkuchensuppe – wie früher bei der Oma –
 mit viel frischer Petersilie in der Terrine

pro Person € 10,80

Bündner Gerstensuppe
 Bündner Fleisch darf ausschließlich im Kanton Graubünden hergestellt werden. Im Gegensatz zu anderem Trockenfleisch wird Bündner Fleisch ausschließlich gekocht und luftgetrocknet und erhält durch Pressen seine charakteristische eckige Form.
 klassisch gekocht mit Bündner Fleisch, Wurzelgemüse und viel frischen Kräutern

pro Person € 13,80

Vegane Erdäpfelsuppe
 mit veganen Greenforce „Speckbites“ und gebratenen Steinpilzen

pro Person € 10,80

SCHMANKERL AUS DEM WASSER

Gebackenes Filet vom Egli
 Der Flussbarsch ist in der Schweiz der beliebteste und am häufigsten gefangene Speisefisch. mit Kartoffel-Nisslalat und hausgemachter Sauce Tartare

pro Person € 39,50

Lachsforelle vom Fisch Mayer aus Straubing
 Schon seit Generationen steht der Name Mayer in Straubing für Fischprodukte von höchster Qualität. gebratenes Filet von der Lachsforelle mit Kartoffelcassoulet, gehacktem Winterspinat und Rote Bete-Chips

pro Person € 25,50

WURSTEREI

St. Galler Kalbsbratwurst
 Bereits im 14. Jahrhundert wurde die St. Galler Kalbsbratwurst schriftlich erwähnt und zählt seither zum kulinarischen Erbe der Schweiz mit Berner Rösti, Zwiebelsoße und Münchner Kindl Bio Senf

pro Person € 22,90

Ulis Original Nürnberger Rostbratwürste
 mit mittelscharfem oder süßem Münchner Kindl Bio Senf, Ismaninger Speksauerkraut und ofenfrischem Käfer Heimat-Brot

pro Person € 19,50

FLAISCHFREIE SCHMANKERL

Hausgemachte Käfer Kasspatz'n
 mit frischen Röstzwiebeln und Gurkensalat in Dillrahm

pro Person € 19,50

Gerahmte Edelschwammerl
 Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge und Kräutersaitlinge in Rahm mit Wiesnkräutern und Käfer Brezn-Semmelknödel

pro Person € 31,00

Bigoli Pasta
 Diese etwas dickere Pastasorte, die den Spaghetti sehr ähnlich ist, kommt aus der Gegend Venediz. Durch ihre raue Oberfläche nimmt sie Soßen besonders gut auf. mit weißer Trüffelrahmsoße, gebratenen Steinpilzen und frisch gehobelm Trüffel

pro Person € 31,00

Vegane Greenforce Pflanzlerl
 in feiner Pfeffersoße mit Kartoffelschnee und hausgemachten Röstzwiebeln

pro Person € 27,50

Französische Artischocke zum Zupfen
 gekocht, mit Auberginen-Kichererbsenpüree gefüllt, dazu eine vegane Zitronencreme und Tapenade von getrockneten Tomaten

pro Person € 29,90

HEIMATKÜCHE – UNSERER BAYERISCHEN TRADITION VERPFLICHTET

Beste Enten und Gänse vom Geflügelhof Groß im Rottal

Frisch gegrillte ½ bayerische Frühmastente
 gegrillte Brust und Hasel! von der freilaufenden niederbayerischen Frühmastente mit Käfer Kartoffelknödel, Blaukraut, kräftiger Entensoße und Apfelkompott mit Cabados

pro Person € 42,50

Ganze, frisch gegrillte Maimastgans
 (wächst freilaufend im Maisfeld auf) – serviert im großen Reindl – mit kräftiger Gänsesoße, Apfelblaukraut, Berner Rösti, Käfer Kartoffelknödel und Apfelkompott mit Cabados

1 Gans entspricht ca. 4-5 Portionen / Stück € 258,50

½ saftiges Bauernhendl
 – vom Geflügelhof der Familie Groß im Rottal – mit reichlich frischer Blattpetersilie knusprig gegrillt, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat

pro Person € 21,00

MITTAGSMENU

* Pfannkuchensuppe mit viel Petersilie in der Terrine
 * Portion Ente mit Blaukraut, Apfelkompott mit Cabados und Käfer Kartoffelknödel mit Brotröckerl
 * Kaffee im klassischen Käfer Haferl

pro Person € 34,50

MITTAGSMENU VEGAN – VEGETARISCH

* Vegane Erdäpfelsuppe
 * Vegane Greenforce Pflanzlerl mit Pfeffersoße, Kartoffelschnee und hausgemachten Röstzwiebeln
 * Kaffee im klassischen Käfer Haferl

pro Person € 34,50

jeweils Montag bis Freitag (außer Feiertag) von 11.30 bis 14.30 Uhr
 Menüänderungen sind leider nicht möglich

SÜSSE WIESNWERKSTATT

Riesen Bauern-Auszogene – altes Brauchtum zur Kirchweih
 aus unserer Käfer Backstube

Stück € 6,30

Knusprig gebackene hausgemachte vegane Apfel-Rohrnodel
 mit hausgemachter veganer Vanillesoße

pro Person € 7,80

Frisch gebackener knuspriger Apfelstrudel
 mit hausgemachter Vanillesoße

pro Person € 14,50

Millirahmstrudel nach Tiroler Rezept
 mit frischen Trauben gebacken und hausgemachter Vanillesoße

pro Person € 14,50

Original bayerische Dampfnudel
 traditionell zubereitet, mit hausgemachter Vanillesoße

pro Person € 13,80

Kaiserschmarrn – klassisch frisch gebacken
 mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Apfelkompott und Rumrosinen

pro Person € 21,50

Geeister Kaiserschmarrn
 mit Rum-Marillenkompott

pro Person € 21,50

Eis aus der Käfer Manufaktur
 im Wiesn Haferl (zum Mitnehmen) serviert mit verschiedenen Eisorten, Fruchtmark, frischen Früchten und knuspriger Waffel

pro Person € 16,80

Hausgebackener Zwetschgendatschi
 mit geschlagener Sahne

pro Person € 6,50

Agnes Bernauer Torte
 von der Straubinger Konditorei Kröner

pro Person € 6,80

Käfer Himbeerherzerl
 Himbeertorte in Herzform mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet

pro Person € 21,50

GETRÄNKE

Weißwein

Weißweinschorle (bio) 0,5 l € 14,90

2023 Silvaner (bio) 0,2 l € 14,90

Rudolf May, Franken – Qualitätswein trocken

2023 Käfer Grauburgunder „Zeit wird's“ 0,75 l € 48,50

Emil Bauer, Pfalz – Qualitätswein trocken 1,5 l € 99,50

3,0 l € 245,00

2023 Käfer Riesling Quinterra (bio) 0,75 l € 55,50

Kühling-Gillo, Rheinhessen – Qualitätswein trocken 1,5 l € 123,50

2023 Lugana I Frati 0,75 l € 54,50

Cà dei Frati, Lombardiet (6,0 l auf Anfrage) 1,5 l € 124,50

3,0 l € 295,50

Roséwein

2023 Miraval Rosé 0,75 l € 64,50

Pitt & Perrin, Provence 1,5 l € 139,50

3,0 l € 295,50

6,0 l € 675,50

Rotwein

2021 Seigneurs d'Aiguilhe 0,75 l € 64,50

Comtes von Neipperg, Côtes de Castillon, Bordeaux 1,5 l € 139,00

Prosecco

Käfer Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry, Canella 0,75 l € 77,00

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 0,75 l € 147,00

6,0 l, 9,0 l und 12,0 l auf Anfrage 1,5 l € 330,00

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut 0,75 l € 218,00

3,0 l auf Anfrage 1,5 l € 449,00

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 0,75 l € 249,00

1,5 l € 549,00

Laurent-Perrier Grand Siècle N°26 0,75 l € 478,00

(aus den Jahrgängen 2007, 2008, 2012)

Laurent-Perrier Grand Siècle N°23 Magnum 1,5 l auf Anfrage

(aus den Jahrgängen 2002, 2004, 2006)

Bier

Paulaner Helles Wiesn-Bier 1,0 l € 14,90

Paulaner Münchner Hell – alkoholfrei – 1,0 l € 14,90

Paulaner Hefe-Weißbier 0,5 l € 8,70

Radler oder Russn 1,0 l € 14,90

Spirituosen

Käfer Haselnuss Spirituose „Schnapszeit“ 38% Vol. 0,04 l € 17,00

Bio-Spirituose mit leuchtendem Schnapfarmband

Käfer Mini Ziegler-Obstbrände

Freudenberger Obstler 43% Vol. 0,05 l € 20,50

Williams, Himbeere, Alte Zwetschge 43% Vol. 0,05 l € 24,50

Käfer Demi Ziegler-Obstbrände

Haselnuss, Williams, Himbeere, Alte Zwetschge 43% Vol. 0,5 l € 104,50

Baristi Espresso Martini 25% Vol. 0,02 l € 8,50

Jägermeister 35% Vol. 0,02 l € 7,00

Jägermeister 35% Vol. 0,35 l € 56,50

Grey Goose Vodka 40% Vol. 0,7 l € 210,00

Grey Goose Vodka Aurora Edition 40% Vol. 1,5 l € 460,00

3,0 l, 4,5 l und 6,0 l auf Anfrage

Bombay Sapphire Premier Cru Gin 47% Vol. 0,7 l € 210,00

Tequila Patron Reposado 40% Vol. 0,7 l € 210,00

Bacardi Reserva Ocho Rum 40% Vol. 0,7 l € 210,00

Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Orangen-, Kirschsafte, Maracujanektar 0,2 l je € 5,90

Mineralwasser Gourmet Medium 0,25 l € 4,50

Mineralwasser Gourmet Medium 0,75 l € 11,50

Mineralwasser Gourmet Naturell 0,25 l € 4,50

Mineralwasser Gourmet Naturell 0,75 l € 11,50

Tafelwasser (Paulaner) 0,5 l € 4,70

Coca-Cola® Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten 0,2 l € 5,20

Coca-Cola® Erfrischungsgetränk mit Pflanzenextrakten 0,2 l € 5,20

BÄCKEREI

Rosmarinbraten (für 2 Personen)
 dazu Tapenade von getrockneten Tomaten und Kräuterschmand im Weckglas

Stück € 15,00

Käfer Heimat-Brot Scheibe € 3,30

Kleine Wiesn-Brezn Stück € 3,90

Große Wiesn-Brezn Stück € 7,90

Laugenzöpferl Stück € 3,00

dazu ein Schmankerl aus Kinderzeiten
 handaufgeschlagene Bio Bauernbutter im Pergament vom Berthof

Stück € 3,30

MITTERNACHTSSNACK ab 22.00 Uhr

Leberkäsemmel
 in Laugenweckerl mit Gurkenmarmelade und Münchner Kindl Bio Senf

pro Person € 8,50

Getrüffelter Schergengruber Wagyu Burger by Lucki Maurer
 2007 startet Ludwig Maurer als erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Die Zucht umfasst mittlerweile über 60 Tiere. mit Trüffelkäse, frisch gehobelm Trüffel, Wildkräutern und bunten Eifel-Tomaten im Fladenbrot

pro Person € 49,00

In Butterschmalz klassisch wellig
 gebratenes Wiener Schnitzel
 vom Milchkalb mit Zitronenecke, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

pro Person € 39,80

„Bauernhofreindl“ – Das Beste vom Bauernhof
 das Beste vom saftigen Bauernhendl, knuspriger Käfer Ente, röschem Lockinger Bio Schwein mit Apfelblaukraut, Käfer Kartoffel- und Semmelknödel, serviert mit einer kräftigen Bratensoße

– ab 4 Personen – pro Person € 42,50

Rösch gebratenes Bio Schwein vom Chiemgauhof aus Locking
 in kräftiger Dunkelbratensoße, mit Bayrisch Kraut und Käfer Kartoffelknödel mit Brotröckerl

pro Person € 36,80

Kalbsrahmbraten
 vom bayerischen Milchkalb in kräftiger Rahmsoße mit buntem Ur-Karottengemüse und handgeschabten Butterspätzle

pro Person € 32,50

EXKLUSIV FÜR KÄFER GEZÜCHTET

Käfer Pinzgauer Rinderkotelett auf dem heißen Stein
 mit hausgemachter Estragonbutter, buntem Ur-Karottengemüse, Ofenkartoffel und Schmittlauchschmand – ab 2 Personen – pro Person € 52,50

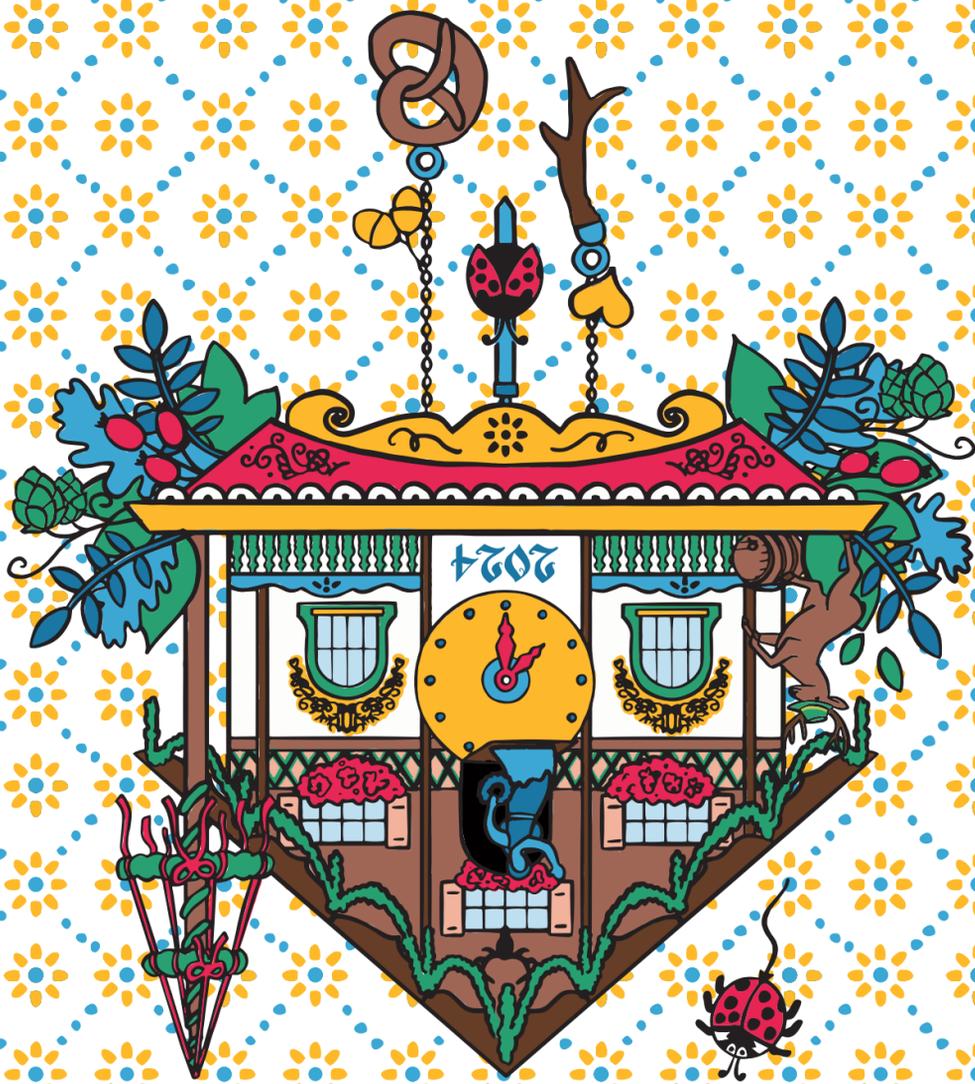
Rosa gebratener Alpenländer Rehrücken
 – im Reindl serviert – mit Wacholderrahmsoße, Blaukraut, gebratenen Schwammerln, handgeschabten Butterspätzle und eingelegeten Preiselbeeren

– ab 2 Personen – pro Person € 62,50

„Mistkratzerli“ mit Breznfüllung
 ausgelöstes und gefülltes Stubenküken mit Pfifferlingen, schwarzen Nüssen und Speck, mit glasierten Mini-Navetten und Portweinjus

pro Person € 39,90

Original Zürcher Geschnetzeltes
 Eines der weltweit bekanntesten Schweizer Gerichte! 1947 erstmals schriftlich erwähnt, dürfte es aber bereits weit zuvor, im 19. Jahrhundert, zubereitet worden sein! vom Milchkalb, mit Berner Rösti, Egerlingen und gebratenem Steinpilz



Zeit wird's!
Käfer

Käfer

Qualität aus Leidenschaft

CHEFS***CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

EMMENTALER
SWITZERLAND

Appenzeller®
SWITZERLAND

GREENFORCE

APEROL
SPRITZ

GREY GOOSE®

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

DAMMANN
HEISE

AQUA
MONACO



BACARDÍ

Seit 1634
PAULANER



PATRÓN
TEQUILA

Ziegler
FREUDENBERG

IMPERIAL CAVIAR
Berlin Germany

BOMBAY SAPPHIRE
PREMIER
Cru

Knödel
Connection
Die bayrischen Beilagen-Beschaffer



PILLER BREZEN
Bäckerei Piller GbR
Gaulstraße 28
85757 Karlsfeld
Tel. 08131/391997-0
info@pillerbrezen.de
www.pillerbrezen.de

TRADITIONS
GEFLÜGEL
mit Herz

SSG
Salat Service GmbH
frisch.zart.gesund.

MAX



rastal

emilo
SPEZIALITÄTENRÖSTEREI

LE GRUYÈRE
SWITZERLAND

elis
We empower your day