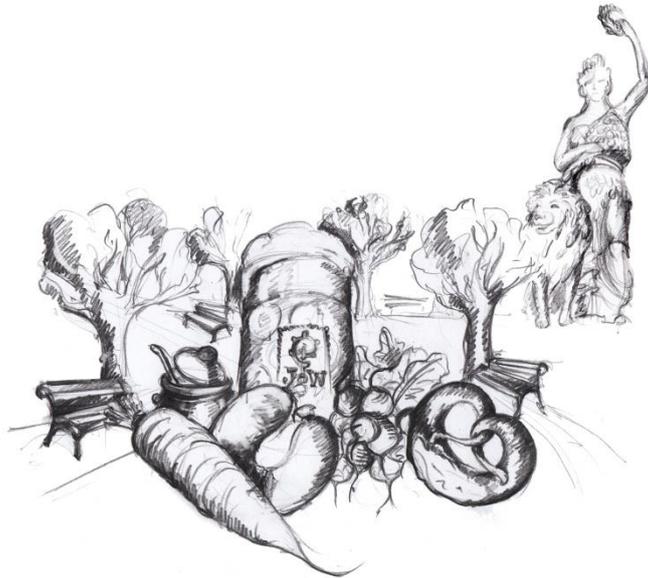


Willkommen im Wirtshaus am Bavariapark



Zeichnungen: Andrea Ambs

Familie Sedgwick und ihr gesamtes Team heißen Sie auf das allerherzlichste Willkommen.

Direkt bei der Theresienwiese und der „Bavaria“-Statue befindet sich das Wirtshaus am Bavariapark – ein Treffpunkt für Jung und Alt mit herzlicher Atmosphäre, wo jeder immer wieder gerne einkehrt.

Das Wirtshaus am Rande des Bavariaparks gilt unter den Münchnern als Geheimtipp. Ein idealer Ort zum Entspannen und Erleben des bayrischen Lebensgefühls.

Das Haus umfasst zwei Stüberl mit bis zu 90 Sitzplätzen und einen großzügigen Festsaal, in dem bis zu 300 Gäste Platz finden. Besuchen Sie auch unsere Kongress Bar, die zu einmalig guten Cocktails bei Life-oder DJ-Musik einlädt.

Wir als Ihre Wirtsleute hoffen, Sie fühlen sich in unserem Hause wohl und können bei uns gut gelaunt den Alltag vergessen. Verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns.

Philip Sedgwick und sein Küchen-Team freuen sich darauf, Sie täglich mit frischen Speisen verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Sedgwick

Hier bin ich Mensch, hier darf ich´s sein.
Goethe (1749-1832)

Tageskarte



Bitte fragen Sie nach unserer Tageskarte.

„Businesslunch“ (nur bis 15.00 Uhr)
Montag bis Freitag

Tagessuppe / Tagesvorspeise plus Tagesgericht 1 oder 2, danach Espresso oder Kaffee.

11,50 €

Tagesgerichte von 12.00 bis 15.00 Uhr zu je 7,00 €

Tagesgerichte ab 15.00 Uhr zu je 10,50 € - solange der Vorrat reicht.

Reindl

Family-Style ist angesagt – auch für Geschäftsessen.

Unsere „Reindl“ sind sowohl für eine gemütliche Runde unter Freunden als auch für geschäftliche Treffen zum Teilen und Probieren sehr beliebt.

Auswahl an Reindl für 6 Personen:

Bayrisches Reindl

Z1,Z3,Z4,Z5,Z6,A1,C,G,M

mit einer Portion knuspriger Haxe, Schweinsbraten, Nürnberger Rostbratwurstl und Mini-Münchner Schnitzel.

Dazu servieren wir Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Kartoffelknödel und Krautsalat in Löwenkopfterrinen, dazu Augustiner Weißbiersoße in der Saucière.

14,90 € pro Person

Schmankerl-Reindl

A1,C,D,G,L,M

mit gebackenen Seelachs Loins, Duroc-Schweinebacken, Kalbsschnitzel und Rinderlende vom bayrischen Alpenrind.

Dazu servieren wir junge Möhren, Grenaille-Kartoffeln und Käsespätzle mit Röstzwiebeln in Löwenkopfterrinen, dazu Zwiebeljus und Senfkörnersoße in der Saucière.

22,90 € pro Person



AA

Frühstück

Samstag & Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr

Kleine Frühstückskarte

Griabig ^{Z3,Z5,A1,M} 2 Stück Weißwürste mit einer Breze und süßem Senf	6,20 €
Bauernfrühstück ^{Z1,Z3,C,G} mit deftigen Bratkartoffeln, Tomaten, Champignon, Zwiebeln, Speck, Ei und Essiggurken	7,00 €
Good Morning Britain ^{Z3,Z5,A1,C,G} 2 Spiegeleier, Bacon, 4 Stück Rostbratwürstl, gebratene Champignons, Baked Beans, Butter, 2 Stück Toast	9,20 €
Frühstückerl ^{A1,G} Brotkorb (mit 2 Scheiben Baguette, 1 Scheibe Malzbrot, 1 Breze), Marmelade, Honig und Butter	5,00 €
Frühstücks-Käse-Brett ^{A1,G} 3 Sorten Rohmilchkäse, dazu Trauben, Steinofenbaguette und Butter	14,20 €
Faulenzer-Frühstück ^{Z1,Z2,Z3,Z5,A1,G} mit geräuchertem Speck, Brotzeitrankerl, Chorizo Salami und Kochschinken, dazu 2 Scheiben Malzbrot und Butter	7,80 €
Strammer Max ^{Z1,Z2,Z3,Z5,A1,C,G} 2 Scheiben Malzbrot, Schinken, Butter, 1 Spiegelei und Essiggurke	5,20 €
2 Spiegeleier ^C	2,50 €
Marmelade von Schwartau	0,80 €
Honig von Breitsamer	0,80 €
1 Stück Butter ^G	0,80 €
1 Scheibe Malzbrot ^{A1}	0,80 €
1 Sonnenblumensemmel ^{A1}	1,20 €
1 Breze von der Bäckerei Piller ^{A1}	1,30 €

Frühstück

Samstag & Sonntag von 9.00 bis 12.00 Uhr

Englische Muffins

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salsiccia Muffin <small>Z1,Z3,Z5,A1,C,G,</small>
<i>Getoasteter Englischer Muffin mit gegrilltem Salsiccia Patty, hausgemachtem Tomatenaufstrich und Spiegelei, mit Cheddar überbacken</i> | 5,00 € |
| Speck Muffin <small>Z1,Z3,A1,C,G</small>
<i>Getoasteter Englischer Muffin mit gegrillten Speckstreifen, hausgemachtem Tomatenaufstrich und Spiegelei, mit Cheddar überbacken</i> | 5,00 € |
| Lachs Muffin <small>A1,C,D,G</small>
<i>Getoasteter Englischer Muffin mit geräuchertem Lachs, Kräutercreme und Spiegelei, mit Cheddar überbacken</i> | 5,00 € |

Kinder-Frühstück

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 2 Stück hausgemachte Pfannkuchen <small>A1,C,G</small>
<i>mit Erdbeermarmelade, Nutella <small>F,G,H2</small> oder Honig</i> | 2,80 € |
| 1 Scheibe Malzbrot oder Toast <small>A1</small>
<i>mit Butter und Marmelade, Nutella <small>F,G,H2</small> oder Honig</i> | 2,50 € |

Zum Frühstück servieren wir gerne

- | | |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Glas Prosecco <small>0,1l</small> | 4,20 € |
| Glas frisch gepresster O-Saft <small>0,2l</small> | 3,60 € |
| 1 Karaffe frisch gepresster O-Saft <small>1l</small> | 15,00 € |



Brotzeit oder Vorspeise

Brotzeitbrett "Bavariapark" <small>Z1,Z2,Z3,Z4,Z5,A1,C,G</small>	14,50 €
<i>mit Südtiroler Speck, grober Leberwurst, Pfefferbeißer, Brotzeitankerl, Obazda, Bergkäse, gekochtem Ei, Radieserl und Fassgurkerl, dazu Malzbrot und Butter</i>	
Käsebrett <small>A1,G</small>	14,20 €
<i>mit drei verschiedenen Rohmilch-Käsesorten, dazu Trauben, Steinofenbaguette und Butter. Bitte fragen Sie Ihr Servicepersonal nach der täglichen Auswahl</i>	
Obazda <small>A1,G,Z1</small> von Dahlhoff mit roten Zwiebelringen und Breze	9,50 €
Bayrischer Wurstsalat <small>Z1,Z3,Z4,Z5,A1,M,L</small>	8,60 €
<i>von der Regensburger mit Zwiebelringen und Malzbrot</i>	
Schweizer Wurstsalat mit Käse <small>Z1,Z3,Z4,Z5,A1,G,M,L</small>	10,60 €
<i>von der Regensburger mit Zwiebelringen, Bergkäse und Malzbrot</i>	
Hausgemachte Tellersülze <small>C</small> mit deftigen Bratkartoffeln	10,20 €
Original Münchner Weißwurst <small>Z3,Z5,M</small>	Stk / 2,60 €
<i>mit süßem Senf</i>	
1 Scheibe Malzbrot <small>A1</small>	0,80 €
1 Breze von der Bäckerei Piller <small>A1</small>	klein / 1,30 €
1 Breze von der Bäckerei Piller <small>A1</small>	groß / 4,50 €
Speckkrautsalat <small>Z1,Z4,Z6</small>	3,00 €
Kartoffelgurkensalat <small>Z1,L,M</small>	3,00 €



Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe ^{A1,C,G,L} <i>mit kleinen handgemachten Maultaschen von Herrn Kächele und Schnittlauch</i>	5,20 €
Hausgemachte Gulaschsuppe ^{A1} vom Rind, dazu eine Scheibe Malzbrot	5,90 €
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosnussmilch (vegan) oder mit zwei gebratenen Black Tiger Garnelen ^B	4,50 € + 2,30 €



Vom Flammkuchen-Ofen

Flammkuchen „klassisch“ ^{Z1,Z3,A1,G} mit Speckwürfeln und geriebenem Käse	9,50 €
Flammkuchen „vegetarisch“ ^{A1,G} mit Tomaten, Peperoni und Käse	9,50 €

Wirtshaus-Salat

Knackiger Salat mit Lollo Rosso, Lollo Biondo, Kopfsalat, Rucola, Romanaherzen, Chicorée, Paprika, Mais, Karotten, Tomaten und Sonnenblumenkernen ^{H3}, dazu Steinofenbaguette ^{A1}
Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:
(a) Buttermilch-Joghurt-Zitronen Dressing ^{Z3,G}, oder (b) Kräuterdressing ^{G,M}

klein 6,50 € / groß 8,90 €

Machen Sie unseren Wirtshaus-Salat mit folgenden Zutaten noch schmackhafter:

„Alpen-Rind“ <i>mit gebratenen Rinder-Streifen vom Alpenrind (120g)</i>	+ 7,50 €
„Garnele“ ^B <i>mit sieben Stück gebratenen Black Tiger</i>	+ 8,00 €
„Ziege“ <i>mit zwei gebratenen Ziegenkäsescheiben</i>	+ 4,50 €
„Avocado mit Pilzen“ ^{A1,C} <i>mit zwei Stück frittierten Avocado-Ecken, Portobello, Champignons und Austernpilzen</i>	+ 5,50 €

Schmankerl vom Fisch

Wallerfilet ^{A1,D,G} auf hausgemachter Kartoffel-Peperonata mit Zitronen-Melissen-Soße	22,90 €
Bachsaibling auf der Haut gebraten ^{A1,C,D,G} auf Morchel-Lauch-Rahm mit Pappardelle	28,00 €

Schmankerl vom bayrischen Alpenrind

*Alpenrind ist ein regional und nachhaltig agierendes Unternehmen.
Alpenrind setzt auf die Nähe zu den Landwirten, auf kurze Wege und schonende Verfahren für die Tiere. Strenge Kontrollen und Richtlinien garantieren höchste Lebensmittelsicherheit.
Das Ergebnis: hochwertiges Rindfleisch aus Bayern.
www.alpenrind.de*

Tafelspitz und Zwerchrippchen ^L oder Gesottene Ochsenbrust ^L mit Kartoffel-Wurzelgemüse, frisch geriebenem Steirischen Kren und Schnittlauch	17,20 € 15,80 €
Zwiebelrostbraten ^{A1,C,G,L} mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und hausgemachter Zwiebelsoße	19,20 €
Rinderschmorbraten ^{A1,C,G} aus dem falschen Filet mit jungen Möhren und Serviettenbreznknödel	17,20 €
Rinderfilet (250g) ^{G,M} (Wartezeit ca. 20 Min.) rosa gebraten, mit hausgemachter Pilzrahmsoße, Kartoffelgratin und gemischtem Salat	38,90 €

Kinderbasteln

Jeden Sonntag bieten wir von 12.00 bis 15.00 Uhr betreutes Kinderbasteln im Wirtshaus an.
(In den Sommermonaten bei schönem Wetter am Kinderspielplatz, von 13.00 bis 16.00 Uhr)

Kostenbeitrag 2,00 € pro Kind



Bayrische Wirtshausklassiker

Ofenfrischer Krustenschweinsbraten <small>Z1,Z3,Z4,Z6,A1,L</small> <i>aus der Schulter geschnitten, mit deftiger Augustiner Weißbiersoße und einem Kartoffelknödel, dazu Speckkrautsalat</i>	11,90 €
½ knusprige Schweinshaxe <small>Z1,Z3,Z4,Z6,A1,L</small> <i>vom Grill in Augustiner Weißbiersoße, mit einem Kartoffelknödel, dazu Speckkrautsalat</i>	14,20 €
Wiener Schnitzel <small>A1,C,G,M</small> <i>vom bayrischen Kalb mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat</i>	19,90 €
Münchner Schnitzel <small>Z1, A1,C,G,M</small> <i>vom Schwein, in Senf- Meerrettich-Panade mit Pommes (leicht scharf)</i>	13,40 €
Duroc-Schweinebacken <small>A1,G,L,M</small> <i>auf Erbsen-Kartoffelpüree und mit in Butter geschwenkten Baby-Möhren, dazu Senfkörnersoße</i>	16,80 €
Abgebräunte Maultaschen <small>Z3,A1,C,G,L</small> <i>handgemacht von Herrn Kächele, gefüllt mit Schweinefleisch, geschmolzenen Zwiebeln, Dunkelbierjus und Fasssauerkraut (<u>wahlweise auch vegetarisch mit Gemüse, ohne Jus</u>)</i>	13,80 €
„Bauern-Grörtl“ <small>Z1,A1,C,M</small> <i>nach Art des Hauses mit Schweinefleisch, Bratenjus, Kartoffelknödelscheiben, Zwiebelringen, Majoran und einem Spiegelei, dazu Beilagensalat</i>	12,40 €
Käsespätzle <small>A1,C,G,M</small> mit Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat	10,80 €
Serviettenbrezenknödel <small>A1,C,G,M</small> <i>hausgemacht, in Butter angebraten, mit Rahmschwammerlsoße und kleinem Salat</i>	10,80 €
7 Stück Rostbratwürstl <small>Z3,Z5,A1</small> <i>auf Fasssauerkraut, dazu eine Scheibe Malzbrot</i>	9,20 €
jedes weitere Stück <small>Z3,Z5</small>	1,00 €



Dolce Vita am Bavariapark

Ofenfrischer Apfelstrudel ^{Z4,A1,C,G,H} mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt, dazu Schlagrahm und Vanilleeis kleine Portion (160 g) große Portion (225 g)	6,40 € 7,90 €
Hausgemachte Grütze ^{G,H,C} aus fünf Früchten (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) mit Sauerrahmeis und Pfefferminze	6,40 €
Frischer Melonen-Salat ^{G,H,C} aus Galia-, Cantaloupe- und Honigmelonen, dazu Erdbeeren und Zitronensorbet	6,90 €
Eissorten von Mövenpick ^{C,G,H} Schokolade, Vanille, Erdbeer, Walnuss ^{H3}	Kugel / 1,60 €
Sorbetsorten von Mövenpick ^{C,G,H} Himbeer, Zitrone, Passionsfrucht	Kugel / 1,60 €
Kuchen aus unserer Vitrine bitte fragen Sie Ihr Servicepersonal nach der täglichen Auswahl	4,30 €
Affogato al caffè ^{C,G} Vanilleeis mit Espresso übergossen	3,70 €



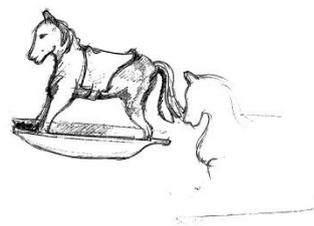
AA

Für kleine Mäuschen und große Löwen

Bob der Baumeister <small>A1,C,G</small> Pappardelle mit Butter und Parmesan	4,60 €
Superman <small>A1,C,G</small> Pappardelle mit Tomatensoße und Parmesan	4,60 €
Biene Maja Kartoffelknödel <small>Z1,Z3</small> oder Spätzle <small>A1,C</small> mit Soße <small>L</small>	4,00 €
Peppa Wutz <small>Z1,Z2,Z3,Z4,Z5</small> 1 Paar Wiener mit Pommes	5,60 €
Die kleine Hexe <small>A,D,G</small> 3 Stück hausgemachte Fischstäbchen vom Seelachs mit Pommes	6,20 €
Bibi und Tina <small>A1,C</small> Kinderschnitzel mit Pommes und Karotten	5,90 €
Kleiner Drache Kokosnuss <small>A1,C,G</small> kleine Portion Käsespätzle	5,80 €
Barbapapa Portion Pommes	3,80 €
Happy Feet <small>A1,G</small> Kindereisbecher mit 2 Kugeln Eis zur Wahl mit Smarties	3,80 €



AA



AA

Kinderbasteln

Jeden Sonntag bieten wir von 12.00 bis 15.00 Uhr betreutes Kinderbasteln im Wirtshaus an.
(In den Sommermonaten bei schönem Wetter am Kinderspielplatz von 13.00 bis 16.00 Uhr)

Kostenbeitrag 2,00 € pro Kind



Unsere Biere vom Fass

Augustiner Hell ^{A1}	0,5 l – 3,80 €
	Maß 1,0 l – 7,60 €
Augustiner Edelstoff ^{A1}	0,5 l – 4,00 €
	Maß 1,0 l – 8,00 €
Augustiner Dunkel ^{A1}	0,5 l – 4,00 €
	Maß 1,0 l – 8,00 €
Radler ^{Z6,A1}	0,5 l – 3,80 €
	Maß 1,0 l – 7,60 €

Unsere Biere aus der Flasche

Augustiner Weißbier ^{A1}	0,5 l – 4,00 €
Augustiner Pils ^{A1}	0,3 l – 3,60 €
König Ludwig ^{A1} leichtes/dunkles/alkoholfreies Weißbier	0,5 l – 4,10 €
Ruß ^{Z6,A1}	0,5 l – 4,00 €
	Maß 1,0 l – 8,00 €
Clausthaler Alkoholfrei extra herb ^{A1}	0,5 l – 4,10 €

Adelholzener Wasser

Wasser klassik	0,25 l – 3,00 €
Wasser klassik	0,75 l – 5,80 €
Wasser still	0,25 l – 3,00 €
Wasser still	0,75 l – 5,80 €

„Hopfen und Malz, Gott erhalt's“



Aperitive

Aperol Spritz ^{Z4} <i>Aperol, Prosecco, Soda Wasser, Orange</i>	0,25l – 6,80 €
Veneto Sprizz ^{Z4} <i>Aperol, Weißwein, Soda Wasser, Orange</i>	0,25l – 6,20 €
Hugo <i>Holundersirup, Prosecco, Soda Wasser, Minze, Limette</i>	0,25l – 6,80 €
Rosato Mio ^{Z4} <i>Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	0,25l – 6,80 €

Longdrinks

Gin Tonic ^{0,Z8} <i>Duke Gin und Tonic Water</i>	9,50 €
Wodka Lemon ^{Z3,Z8} <i>Lions Vodka und Bitter Lemon</i>	9,50 €
Campari Orange ^{Z4} <i>Campari, Orangensaft, Orangenscheibe</i>	8,50 €
Munich Mule <i>Gin und Ginger Ale</i>	10,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{Z3,Z4,Z7}	0,2 l – 2,30 € 0,5 l – 4,60 €
Coca Cola Light ^{Z3,Z4,Z7,Z10}	0,2 l – 2,30 € 0,5 l – 4,60 €
Spezi ^{Z3,Z4,Z7}	0,5 l – 3,90 €
Zitronenlimonade ^{Z7}	0,5 l – 3,90 €
Tonic Water ⁰	0,2 l – 3,20 €
Ginger Ale ^{Z3,Z8}	0,2 l – 3,20 €
Bitter Lemon ^{Z3,Z8}	0,2 l – 3,20 €
Tafelwasser	0,5 l – 3,60 €

Säfte, Nektare & Fruchtschorlen

<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4 l – 3,80 €
<i>Apfelsaftschorle naturtrüb</i>	0,4 l – 3,90 €
<i>Johannisbeernektarschorle</i>	0,4 l – 3,90 €
<i>Orangensaftschorle</i>	0,4 l – 3,90 €
<i>Maracujafruchtsaftschorle</i>	0,4 l – 3,90 €
<i>Rhabarberschorle Bio</i> von Adelholzener	Flasche 0,5 l – 4,50 €

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i> ^{Z7}	2,80 €
<i>Haferl Kaffee</i> ^{Z7}	3,60 €
<i>Espresso</i> ^{Z7}	2,40 €
<i>Doppelter Espresso</i> ^{Z7}	3,80 €
<i>Cappuccino</i> ^{Z7,G}	3,40 €
<i>Milchkaffee</i> ^{Z7,G}	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{Z7,G}	3,90 €
<i>Heiße Trinkschokolade</i> ^G <i>am Holzlöffelchen (Vollmilchschokolade, Bitterschokolade oder Erdbeermilchschokolade)</i>	4,20 €
<i>Tee</i>	3,80 €

Unsere offenen Hausweine

Weinschorle weiß/rot 0,25 l – 4,10 € | 0,5 l – 7,60 €

Weiß

Bianco di Custoza ^{DOC}	0,25 l – 5,20 €
Grüner Veltliner Gerhard Markowitsch, Österreich.	0,25 l – 6,80 €
Riesling Weegmüller, Pfalz, Deutschland.	0,25 l – 8,60 €
Weißburgunder ^{QbA} Dr. Loosen, Mosel, Deutschland.	0,25 l – 9,80 €
Lugana “Wighel” ^{DOC} Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien.	0,25 l – 9,80 €

Rot

Zweigelt ^{Z5} Gerhard Markowitsch, Österreich.	0,25 l – 7,20 €
Primitivo del Salento ^{IGT Z5} Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien	0,25 l – 8,50 €
Rosso di Montepulciano Avignonesi, Toskana, Italien.	0,25 l – 11,80 €

Rosé

By. Ott Rosé Appellation Côtes de Provence Controlée, Domaines Ott, Frankreich.	0,25 l – 14,00 €
Lemberger Rosé trocken, Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland.	0,25 l – 9,00 €

Unsere Flaschenweine

Weiß

Grüner Veltliner Gerhard Markowitsch, Österreich. 1,00 l – 24,00 €
Frische Aromen von Äpfeln und Pfirsich. Unkompliziert, volle Frucht und Fülle.

Riesling Weegmüller, Pfalz, Deutschland. 0,75 l – 26,00 €
Trocken, frisch und sommerliche Aromen aus der Pfalz.

Weißburgunder^{QbA} Dr. Loosen, Mosel, Deutschland. 0,75 l – 30,00 €
Elegant gelbfruchtig in der Nase, dezente Noten von Kräutern.
Am Gaumen rund und leicht cremig mit saftiger Birne.

Würzburger Stein Silvaner VDP. ERSTE LAGE trocken 0,75 l – 32,00 €
Weingut Juliusspital, Franken, Deutschland.
Vielseitige Aromatik nach gelben Äpfeln und Birnen. Am Gaumen geradlinig und dicht.

Lugana "Wighel"^{DOC} Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien. 0,75 l – 28,00 €
Apfel- und Holunderaromen im Bouquet. Leicht würzig und fruchtig im Abgang.

Rot

Zweigelt^{Z5} Gerhard Markowitsch, Österreich. 1,00 l – 28,00 €
Intensiver Duft von reifen Kirschen und Cassis. Gute Würze,
harmonischer Nachgeschmack.

Primitivo del Salento^{IGT Z5} Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien. 0,75 l – 26,00 €
Dunkle Beeren vereinen sich mit reifen Pflaumen.
Vollmundiger, würziger Wein mit konzentriertem Aroma.

Rosso di Montepulciano^{DOC Z5} Avignonesi, Toskana, Italien. 0,75 l – 36,00 €
Saftige Kirsche, rote Früchte und Bergkräuter. Balancierte Säure- Tanninstruktur.
Wine Advocate 89 Punkte.

Rosé

By. Ott Rosé Appellation Côtes de Provence Controlée, Domaines Ott, Frankreich. 0,75 l – 32,00 €
Lebendiges, fruchtiges Bouquet nach frischen Beeren mit würzigen Anklängen. Am
Gaumen elegant, geschliffen und fruchtig, frische Säure, sehr harmonisch.

Lemberger Rosé trocken, Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland. 0,75 l – 22,00 €
Duftet nach feinen Aromen von roten Kirschen, Erdbeeren, grünen Kräutern und zarten
floralen Anklängen. Am Gaumen frisch und lebendig, mit viel Finesse und elegant.

Unsere Schaumweine

Prosecco "La Comtesse" (kleine Flasche)	0,2l – 8,00 €
Prosecco Treviso Bertoldi <small>DOC Italien.</small> <i>Ein Trentino Prosecco, frisch, mit Apfel und Zitrusfrucht-Aroma.</i>	0,1l – 4,60 € 0,75l – 26,00 €
Prosecco Rosé Bertoldi <small>DOC Italien.</small> <i>Fruchtige Aromen von Waldbeeren, Rosen und tropischen Früchten.</i>	0,1l – 4,60 € 0,75l – 26,00 €
Crémant de Bourgogne <small>Burgund, Frankreich.</small> <i>„Tastevin“ Brut A.C. Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Sehr samtige Perlage, komplexer Duft nach exotischen Früchten. Subtiles Säurespiel mit guter Länge im Abgang.</i>	0,75l – 34,00 €
Deutz Champagne Brut <i>Cuvée aus jeweils einem Drittel der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier.</i>	0,75 l – 85,00 €
Champagne Ruinart <small>NV</small> <i>Non-Vintage von der Region Champagne, Frankreich</i>	0,75 l – 100,00 €
Champagne Ruinart <i>Blanc de Blancs Brut GV, Frankreich. Ein 100% reiner Chardonnay. Die Rebe macht leicht und cremig, durch sie schmeckt jeder Blanc de Blanc einfach sehr edel und rund.</i>	0,75 l – 120,00 €
Champagne Ruinart Rosé <small>Reims, Frankreich.</small> <i>Dieser Rosé Champagner verkörpert die eleganteste und edelste Expression eines typisch außergewöhnlichen Champagners von Ruinart.</i>	0,75 l – 120,00 €

Unsere Edelweine

*Wir haben das Coravin-Wein-System, mit dem
Sie von Ihren edlen Lieblingsweinen auch nur jeweils ein Glas bestellen können
- eine fantastische Erfindung für Weinliebhaber!*

WEISS

Vitus Grauburgunder 2015	0,1 l – 6,50 €
<i>Dr. Heger – Baden</i>	0,25 l – 16,50 €
<i>Gelbe Äpfel – rund – zarte Vanille – saftig</i>	0,75 l – 32,00 €
<i>Eichelmann – Weltklasse Weingut 2018</i>	
Oppenheim Chardonnay R 2016	0,1 l – 8,50 €
<i>Kühling-Gillot – BIO – Rheinhessen</i>	0,25 l – 21,50 €
<i>Präzise – leicht rauchig – saftige Frucht – tiefe</i>	0,75 l – 45,00 €
<i>Eichelmann 90 Punkte</i>	
Josephshöfer Großes Gewächs 2014	0,1 l – 8,50 €
<i>Reichsgraf von Kesselstatt – Mosel</i>	0,25 l – 21,50 €
<i>Mandarine – reife Papaya – feine Mineralität</i>	0,75 l – 45,00 €
Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2016	0,1 l – 12,00 €
<i>Rudi Pichler – Wachau – Österreich</i>	0,25 l – 30,00 €
<i>Gelbe Birne – Kräuter – zarter Pfeffer – komplex – fein</i>	0,75 l – 60,00 €
Sancerre Blanc 2017	0,1 l – 12,00 €
<i>La Poussie – Loire – Frankreich</i>	0,25 l – 30,00 €
<i>Sauvignon Blanc</i>	0,75 l – 60,00 €
<i>Zitrus – reife Stachelbeere – mineralisch – feine Würze</i>	
Pouilly Fuissé 2016	0,1 l – 9,00 €
<i>Joseph Drouhin – Burgund – Frankreich</i>	0,25 l – 22,50 €
<i>100% Chardonnay</i>	0,75 l – 46,00 €
<i>Blumig – Mandel – balancierte Länge – zarte Frucht</i>	
Chardonnay 2016	0,1 l – 9,00 €
<i>Meerlust – Stellenbosch – Südafrika</i>	0,25 l – 22,50 €
<i>Exotisch – delikat – Schmelz & Frische – vollmundig</i>	0,75 l – 45,00 €
<i>Platters 5 Sterne</i>	

Unsere Edelweine

*Wir haben das Coravin-Wein-System, mit dem
Sie von Ihren edlen Lieblingsweinen auch nur jeweils ein Glas bestellen können
- eine fantastische Erfindung für Weinliebhaber!*

ROT

Vitus Spätburgunder 2013

Dr. Heger – Baden

Kirsche – Hagebutte – pikant – elegant

Eichelmann – Weltklasse Weingut 2018

0,1 l – 6,50 €

0,25 l – 16,50 €

0,75 l – 32,00 €

Neipperger Schlossberg Lemberger GG 2015

Graf Neipperg – Württemberg

Brombeere – Pflaume – zarte Würze – Kraft & Eleganz

Blaifränkisch in Österreich

Gault & Millau 92 Punkte

0,1 l – 12,00 €

0,25 l – 30,00 €

0,75 l – 60,00 €

Pannobile Rot 2015

Paul Achs – BIO – Burgenland – Österreich

Blaifränkisch, St. Laurent, Zweigelt

Cassis – Brombeere – würzig – feiner Nachhall

Falstaff 93 Punkte

0,1 l – 11,00 €

0,25 l – 27,50 €

0,75 l – 56,00 €

OP Eximium No. 28 – 2015

Albert Gesellmann – BIO – Mittelburgenland Österreich

Blaifränkisch, St. Laurent, Zweigelt

Holunderbeere – zarte Schokolade – Kräuter – vielschichtig

0,1 l – 10,00 €

0,25 l – 25,00 €

0,75 l – 48,00 €

Rosenberg 2014

Gerhard Markowitsch – Carnuntum – Österreich

50% Zweigelt – 45% Merlot – 5% Cabernet Sauvignon

Waldbeere – Zwetschge – Nougat – saftig – langer Abgang

0,1 l – 11,00 €

0,25 l – 27,50 €

0,75 l – 55,00 €

Unsere Edelweine

*Wir haben das Coravin-Wein-System, mit dem
Sie von Ihren edlen Lieblingsweinen auch nur jeweils ein Glas bestellen können
- eine fantastische Erfindung für Weinliebhaber!*

ROT

<i>Barbera d'Alba Piana 2016</i>	<i>0,1 l – 8,00 €</i>
<i>Ceretto – Piemont – Italien</i>	<i>0,25 l – 20,00 €</i>
<i>Veilchen – Kirsche – feine Würze – weich</i>	<i>0,75 l – 39,00 €</i>
<i>Lucente 2014</i>	<i>0,1 l – 9,00 €</i>
<i>Frescobaldi Toscana – Italien</i>	<i>0,25 l – 22,50 €</i>
<i>Merlot – Sangiovese</i>	<i>0,75 l – 45,00 €</i>
<i>Waldfrucht – zarte Schokolade – schmeichelnd – feine Länge</i>	
<i>James Suckling 93 Punkte</i>	
<i>Château de Pez Cru Bourgeois 2011</i>	<i>0,1 l – 12,00 €</i>
<i>Saint Estèphe – Bordeaux – Frankreich</i>	<i>0,25 l – 30,00 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot</i>	<i>0,75 l – 60,00 €</i>
<i>Cassis – Pflaume – animierend & konzentriert</i>	<i>1,5 l – 130,00 €</i>
<i>Robert Parker 89 Punkte</i>	
<i>Taron Cepas Centenarias 2013</i>	<i>0,1 l – 8,50 €</i>
<i>Bodegas Taron – Rioja – Spanien</i>	<i>0,25 l – 21,50 €</i>
<i>100% Tempranillo</i>	<i>0,75 l – 38,00 €</i>
<i>Dunkle Waldbeeren – etwas Lakritz – kraftvoll & reif</i>	
<i>Rubicon 2012</i>	<i>0,1 l – 9,50 €</i>
<i>Meerlust – Stellenbosch – Südafrika</i>	<i>0,25 l – 23,50 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc</i>	<i>0,75 l – 45,00 €</i>
<i>Johannisbeere – Kaffee – Kräutergewürze – balanciert</i>	
<i>Platters 4,5 Sterne</i>	

Zum Verdauen

<i>Obstler-Bodensee 38%</i>	<i>2 cl – 3,40 €</i>	<i>Williams-Christ-Birne 40%</i>	<i>2 cl – 3,40 €</i>
<i>Marillenschnaps 40%</i>	<i>2 cl – 3,40 €</i>	<i>Himbeergeist 40%</i>	<i>2 cl – 3,40 €</i>
<i>Grappa Nonino Chardonnay 41%</i>	<i>2 cl – 5,60 €</i>	<i>Augustiner Tropfen 32%</i>	<i>2 cl – 3,40 €</i>
<i>Hirschkuss 38%</i>	<i>4 cl – 5,80 €</i>	<i>Jägermeister 35%</i>	<i>4 cl – 5,80 €</i>
<i>Averna</i>	<i>4 cl – 5,10 €</i>	<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl – 5,10 €</i>

Dirker Edelbrennerei

<i>Haselnusslikör 18,5%</i>	<i>2 cl – 4,20 €</i>	<i>Holunderblütenlikör 20%</i>	<i>2 cl – 4,20 €</i>
<i>Haselnussbrand 40%</i>	<i>2 cl – 7,90 €</i>	<i>Brombeerbrand 40%</i>	<i>2 cl – 9,80 €</i>

Lantenhammer

<i>Sauerkirschbrand 42%</i>	<i>2 cl – 7,00 €</i>	<i>Waldhimbeergeist 42%</i>	<i>2 cl – 7,00 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand 42%</i>	<i>2 cl – 7,00 €</i>	<i>Waldhimbeerliqueur</i>	<i>2 cl – 6,00 €</i>
<i>Williamsbirnenliqueur</i>	<i>2 cl – 6,00 €</i>	<i>Marillenbrand 42%</i>	<i>2 cl – 7,00 €</i>
<i>Haselnussbrand 42%</i>	<i>2 cl – 7,00 €</i>	<i>Slyrs Whisky Classic 42%</i>	<i>4 cl – 8,20 €</i>
		<i>Slyrs Whisky 51%</i>	<i>4 cl – 9,60 €</i>

Fragen Sie bitte nach unserem Lantenhammer-Tragerl.



Aktuelles

*Gerne informieren wir Sie über geplante Aktionen, Neuigkeiten oder Veranstaltungen.
Senden Sie uns eine Email, um regelmäßig unseren Newsletter zu erhalten.
Oder werden Sie Fan unserer Facebook-Seite <http://facebook.de/wirtshausambavariapark>
Unsere aktuelle Mittags-Wochenkarte ist im Eingangsbereich ausgelegt oder
gerne senden wir sie Ihnen auch regelmäßig per Email.*



Besuchen Sie auch unsere Kongress Bar.

SPS Catering
Passion for Food & Service

*Mit viel Kreativität und Engagement kochen Philip Sedgwick, Martin Wanke, Michael Öchsl
und ihr Küchen-Team für Veranstaltungen außer Haus.*

*Gerne beraten wir Sie mit Ideen und Möglichkeiten für
eine rundum gelungene Veranstaltung. Egal ob Fingerfood oder Mehr-Gang-Menü,
unsere erfahrene Mannschaft empfiehlt den passenden Rahmen für Ihre Feier.*

Unsere kreative Küchen-Crew kann sowohl gehobene, als auch bodenständige Gerichte zaubern.

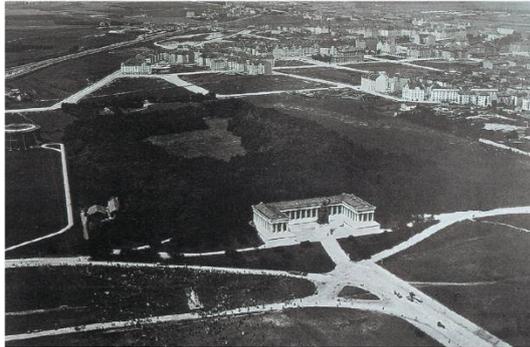
Deklarationspflichtige Allergene

A1	<i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>	A2	<i>Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)</i>
A3	<i>Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)</i>	A4	<i>Glutenhaltiges Getreide (Roggen)</i>
A5	<i>Glutenhaltiges Getreide (Gerste)</i>	A6	<i>Glutenhaltiges Getreide (Hafer)</i>
B	<i>Krebstier</i>	C	<i>Eier</i>
D	<i>Fisch</i>	E	<i>Erdnüsse</i>
F	<i>Sojabohnen</i>	G	<i>Milch/Laktose</i>
H1	<i>Schalenfrüchte (Mandeln)</i>	H2	<i>Schalenfrüchte (Haselnüsse)</i>
H3	<i>Schalenfrüchte (Walnüsse)</i>	H4	<i>Schalenfrüchte (Kaschunüsse)</i>
H5	<i>Schalenfrüchte (Pecannüsse)</i>	H6	<i>Schalenfrüchte (Paranüsse)</i>
H7	<i>Schalenfrüchte (Pistazien)</i>	H8	<i>Schalenfrüchte (Macadamia oder Queenslandnüsse)</i>
L	<i>Sellerie</i>	M	<i>Senf</i>
N	<i>Sesamsamen</i>	O	<i>Schwefeldioxid, Sulfate</i>
P	<i>Lupinen</i>	R	<i>Weichtiere</i>

Zusatzstoffe

Z1	<i>mit Konservierungsstoffen</i>	Z2	<i>mit Geschmacksverstärkern</i>
Z3	<i>mit Antioxidationsmittel</i>	Z4	<i>mit Farbstoffen</i>
Z5	<i>mit Phosphat</i>	Z6	<i>mit Süßungsmitteln</i>
Z7	<i>koffeinhaltig</i>	Z8	<i>chininhaltig</i>
Z9	<i>mit Schwärzungsmittel</i>	Z10	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>

Bitte informieren Sie immer Ihr Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir werden dann versuchen, alternative Speisen anzubieten. Wir tun unser Möglichstes, in unserem Restaurant das Risiko von Kreuzkontaminationen zu reduzieren, allerdings können wir nicht zu 100% garantieren, dass alle unsere Speisen völlig frei von Allergenen sind und übernehmen deshalb dafür auch keine Haftung. Gäste mit schweren Allergien müssen Ihr Allergie-Risiko selbst einschätzen und entsprechende Speisen werden auf eigenes Risiko verzehrt.



WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

Im Juni 2007 wurde die Gaststätte und der an den Bavariapark grenzende Biergarten eröffnet. Innerhalb kurzer Zeit entwickelte sich der Biergarten zum Treffpunkt der Bürger der Schwanthalerhöhe. Anwohner hatten es angeregt, die zu Messezeiten als Kantine der Kongresshalle genutzten Räumlichkeiten als Augustiner-Gaststätte mit Biergarten zu eröffnen. Somit war die Idee des heute bestehenden Wirtshaus am Bavariapark geboren. Seit August 2011 ist die Familie Sedgwick Pächter des Wirtshaus und der Kongressbar.

GESCHICHTE KONGRESSGELÄNDE

Mit der Ausstellung „München 1908“ wurde der Ausstellungspark am 16. Mai 1908 anlässlich des 750. Stadtgründungstages eröffnet. Auf der Theresienhöhe wurde ab 1964 die Basis für heute international renommierte Leitmessen gelegt. Am 15. September 1998 ging die 94-jährige Geschichte des Ausstellungsparks und die 34-jährige Geschichte des Messegeländes auf der Theresienhöhe zu Ende. Nach und nach sind dort fast alle Hallen abgerissen und Platz für eine neue Nutzung gemacht worden.



KONGRESS BAR

Mit der Congressbar hat das Münchner Westend im Mai 2010 eine Location dazugewonnen, wie es sie so eigentlich längst nicht mehr gab: Die klassische Bar im Stile der 50er. Elegante Holzvertäfelungen, perfekt designtes Mobiliar und dezente Jazz-Untermalung schaffen hier ein gleichsam entspanntes wie stilvolles Ambiente, zu dem man eigentlich immer Anzug und Hut tragen möchte. Die Congressbar ist keine bourgeoise Bar, sondern vielmehr eine Location für Menschen mit Sinn für Ästhetik; ein Ort für Menschen, die Understatement lieben und leben.

089. 452 117 00 | www.kongressbar.de



ALTE KONGRESSHALLE

Die Alte Kongresshalle, einst Deutschlands größte Halle ihrer Art, glänzt immer noch durch ihre geradlinig-schlichte, retro-futuristische Anmutung und ist eines der letzten noch erhaltenen Gebäude des alten Messegeländes auf der Theresienhöhe. 2004 stimmte die Vollversammlung des Stadtrats einstimmig dem Verkauf der 1953 erbauten, unter Denkmalschutz stehenden ehemaligen Kongresshalle an die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung zu. Die Stiftung restaurierte und sanierte das Gebäude mit viel Gespür für die Belange des Denkmalschutzes. Die Alte Kongresshalle wird von der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung verwaltet, SPS Bavariapark Gaststätten GmbH & Co. KG gilt als Hauscaterer in der Alten Kongresshalle.

089.260 67 05 | www.altekongresshalle.de

