

Speisekarte bedienter Bereich

Wirtshaus
am
Bavariapark

Brotzeit

Obazda mit roten Zwiebelringen und Breze z1,A1,G	9,80€
Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Zwiebelringen und Malzbrot z1,Z3,Z4,Z5,A1,M,L	8,90€
Schweizer Wurstsalat mit Käse von der Regensburger mit Zwiebelringen, Bergkäse und Malzbrot z1,Z3,Z4,Z5,A1,G,M,L	10,90€
Brotzeitbrett "Bavariapark" mit Südtiroler Speck, Gutsleberwurst, Pfefferbeißer, Brotzeitrankerl, Obazda, Bergkäse, gekochtem Ei, Radieserl und Fassgurkerl, dazu Malzbrot und Butter z1,Z2,Z3,Z4,Z5,A1,C,G	15,20€
kleine Breze von der Bäckerei Piller A1	1,30€
große Breze von der Bäckerei Piller A1	4,80€
Scheibe Malzbrot A1	0,90€

Salate

Wirtshaussalat mit bunten Sommersalaten, Karotten, Mais, Tomaten, Radieschen, Paprikastreifen, Kräuterdressing und Steinofenbaguette M	8,10€
„Ziege“ mit gebratenen Ziegenkäsescheiben G	+5,00€

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit kleinen handgemachten Maultaschen von Herrn Kächele und Schnittlauch A1,C,G,L	5,80€
Gulaschsuppe „Bavaria“ dazu eine Scheibe Malzbrot A1	6,20€

Vom Flammkuchen-Ofen

Flammkuchen „klassisch“ mit Speckwürfeln und geriebenem Käse z1,Z3,A1,G	10,80€
Flammkuchen „vegetarisch“ Mit Tomaten, Peperoni und Käse A1,G	10,80€



Wirtshausschmankerl

Ofenfrischer Krustenschweinsbraten aus der Schulter geschnitten, mit deftiger Augustiner Weißbiersoße und einem Kartoffelknödel z1,Z4,A1,L	11,90€
Münchner Schnitzel vom Schwein in der Senf-Meerrettich-Panade mit Pommes z1,A1,C,G,M	14,20€
Gesottene Black Angus Rinderbrust mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und hausgemachter Zwiebelsoße A1,L,M	18,90€
Cordon Bleu von der Pute mit Schinken und Allgäuer Bergkäse gefüllt, dazu Pommes A1,C,G	14,80€
Abgebräunte Maultaschen handgemacht von Herrn Kächele, gefüllt mit Schweinefleisch, geschmolzenen Zwiebeln, Dunkelbierjus und Fassauerkraut (wahlweise auch vegetarisch mit Gemüse, ohne Jus) z3,A1,C,G,L	14,50€
7 Stück Rostbratwürstl auf Sauerkraut, dazu eine Scheibe Malzbrot z3,Z5,A1	9,50€
jedes weitere Stück z3,Z5	1,00€
Gebackener Rotbarsch mit bayrischem Kartoffelsalat und Remoulade A1,D,M,C,L	14,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln A1,C,G,L,M	9,20€
Servietten-Brezelknödel Hausgemacht, in Butter angebraten, mit Rahmsoße von frischen Edelpilzen A1,C,G,M	13,20€

Extras

Beilagensalat L,M	3,50€
Portion Pommes A1	3,80€
Krautsalat mit Speck z3,Z6	3,00€
Kartoffelknödel mit Soße A1,L,M	4,00€

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel ofenwarm serviert mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt, dazu Schlagrahm und Vanilleeis z4,A1,C,G	
kleine Portion (160 g)	7,20€
große Portion (225 g)	8,50€
Leckere Eissorten von Mövenpick Milchspeiseeis C,G,H: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss H3	1,60€
Sorbet: Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere	(Kugel)

Speisekarte bedienter Bereich



Unsere Biere - Augustiner Bräu

<i>Augustiner Helles</i>	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
<i>Augustiner Edelstoff</i>	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
<i>Augustiner Dunkel</i>	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
<i>Radler</i>	0,5 l – 3,90€ Maß 1,0 l – 7,80€
<i>Augustiner Weißbier</i>	0,5 l – 4,00€
<i>Augustiner Pils</i>	0,3 l – 3,60€
<i>König Ludwig</i> <i>Alkoholfreies Weißbier</i>	0,5 l – 4,10€
<i>Ruß</i>	0,5 l – 4,00€ Maß 1,0 l – 8,00€
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,5 l – 4,10€

Alkoholfreie Getränke

<i>Spezi</i> 4,3,7	0,5 l – 3,80€
<i>Apfelschorle</i>	0,4 l – 3,70€
<i>Zitronenlimonade</i> 7	0,5 l – 3,80€
<i>Coca Cola</i> 23,24,27	0,2 l – 2,30€ 0,5 l – 4,60€
<i>Coca Cola light</i> 23,24,27,210	0,2 l – 2,30€ 0,5 l – 4,60€
<i>Tafelwasser</i>	0,5 l – 3,60€
<i>Rhabarberschorle (Bio)</i>	Flasche 0,5 l – 4,50€
<i>Adelholzener Wasser</i> <i>klassik / still</i>	0,25 l – 3,00€ 0,75 l – 5,80€

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee</i> 27	2,80€
<i>Espresso</i> 27	2,40€
<i>Cappuccino</i> 27,G	3,40€
<i>Latte Macchiato</i> 27,G	3,90€
<i>Heiße Trinkschokolade</i> G <i>Am Holzlöffelchen (verschiedene Sorten)</i>	4,20€
<i>Tee aus dem Hause Eilles</i>	3,80€

Aperitif

<i>Aperol Spritz</i>	0,25 l – 6,80€
<i>Hugo</i>	0,25 l – 6,80€
<i>Prosecco Treviso Bertoldi</i> <i>Ein Trentino Prosecco aus Italien, frisch mit Apfel und Zitrusfrucht-Aroma</i>	0,1 l – 4,60€ 0,75 l – 26,00€

Weißweine

<i>Bianco di Custoza</i> DOC	0,25 l – 5,20€
<i>Grüner Veltliner</i> <i>Gerhard Markowitsch, Österreich.</i>	0,25 l – 6,80€
<i>Riesling</i> <i>Weegmüller, Pfalz, Deutschland.</i>	0,25 l – 8,60€
<i>Die Gefährten</i> VDP. <i>Castell, Franken, Deutschland.</i>	0,25 l – 9,80€
<i>Grauburgunder</i> <i>Schumann-Nägler, Rheingau, Deutschland.</i>	0,25 l – 9,80€
<i>Lugana "Wighel"</i> DOC <i>Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien.</i>	0,25 l – 9,80€

Rotweine

<i>Zweigelt</i> <i>Gerhard Markowitsch, Österreich.</i>	0,25 l – 7,20€
<i>Primitivo del Salento</i> <i>Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien.</i>	0,25 l – 8,50€
<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Schumann-Nägler, Rheingau, Deutschland.</i>	0,25 l – 11,50€

Roséweine

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

Weinschorle

<i>Weinschorle</i> <i>weiß / rot</i>	0,25 l – 4,10€ 0,5 l – 7,60€
---	---------------------------------