

Schön, dass Ihr da seid!!



**Wir und das gesamte Team heißen Euch sehr herzlich Willkommen.
Wir freuen uns darauf, Euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

**In unseren Produkten stecken weitestgehend (bio-)regionale,
saisonale, hormon-, gentechnik- und pestizidfreie Produkte und
Zutaten.**

**Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen und wir verwenden viel Zeit
und Mühe bei unserer Produktauswahl und Suche nach „guten“
Lebensmitteln.**

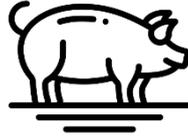
**Diesen hohen Qualitätsanspruch haben wir bei allen unseren
Gerichten und Produkten.**

Lest mehr auf der folgenden Seite über unsere Produkte.

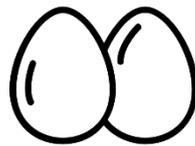
Lasst's Euch schmecken!

Eure Familie Sedgwick

Unsere Produkte – ein Qualitätsversprechen



**Wir verarbeiten Strohschweine aus Moosach (40 Minuten außerhalb von München).
Glückliche Schweine führen zu qualitativ hochwertigem Fleisch**



Unsere Eier kommen von freilaufenden Hühnern



Beste Milch aus dem Berchtesgadener Land



Bio Olivenöl von Christos Olivenfarm aus Griechenland

a bisserl was geht immer



Obazda A1,G,Z1 von Dahlhoff mit roten Zwiebelringen und Breze 9,80 €

2 kleine Scheiben Malzbrot A1 1,00 €

1 Breze von der Bäckerei Piller A1 1,30 €

Krautsalat Z1,Z4,Z6  3,00 €

Kleiner Salat mit Kräuterdressing L,M 4,00 €
von frischen Blattsalaten, Wiesenkräutern und Bio-Olivenöl vom Keltenhof
sowie Essig von Theos Essigmeisterei

zum warm werden



Bouillon vom Rind A1,C,L 6,00 €
ausgekocht von Rinderknochen, mit kleinen handgemachten Maultaschen
von Herrn Kächele und Schnittlauch

Hausgemachte Gulaschsuppe A1 6,90 €
vom Rind, dazu Malzbrot

„Winter - Bowl“ bayrisch



Winterliche Blattsalate vom Keltenhof wie Radicchio, Chicorée, Endivie, roter Mangold, Romana, Lolo Rosso, Lolo Biondo, Wasabi-Rucola, Batavia, Kale, Zuckerhut, Rote-Beete-Streifen und Frisée mit hausgemachtem Sauerrahm-Dressing auf mariniertem Krautsalat, serviert mit angebratenen Speck-Grenaille-Kartoffeln, gerösteten Kürbiskernen und einem Spiegelei

C,G,M,Z3,Z6

13,50 €

aus dem Flammkuchen-Ofen



- | | |
|---|---------|
| Flammkuchen „klassisch“ ^{A1,G,Z1,Z3}
mit Speckwürfeln und geriebenem Käse | 10,90 € |
| Flammkuchen „griechischer Art“ ^{A1,G}
mit Hirtenkäse, Paprika und Peperoni | 10,90 € |
| Flammkuchen „vegan“ ^{A1} 
mit Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rotkraut, Champignons und Frühlingszwiebeln | 12,90 € |
| Flammkuchen „Fisch“ ^{A1,D,G,R}
mit Wildlachs und Shrimps | 10,90 € |

Lieblingsschmankerl



- Ofenfrischer Schweinebraten** ^{A1,L,Z1,Z3,Z4,Z6}  13,90 €
vom Strohschwein mit deftiger Augustiner Weißbiersoße und einem Kartoffelknödel
dazu eine Portion Krautsalat + 2,00 €
- Münchner Schnitzel*** ^{A1,C,G,M,Z1}  15,90 €
vom Strohschwein, in Senf- Meerrettich-Panade mit Pommes (leicht scharf)
- 7 Stück Rostbratwürstl vom Strohschwein** ^{A1,Z3,Z5} 10,50 €
auf Fasssauerkraut, dazu eine Scheibe Malzbrot
jedes weitere Würstl ^{Z3,Z5} + 1,00 €
- „Bauern-Grörtl“** ^{A1,C,L,M} 16,90 €
nach Art des Hauses mit Strohschweinefleisch, Bratenjus, Kartoffelknödelscheiben,
Zwiebelringen, Majoran und einem Spiegelei aus Freilandhaltung, dazu Beilagensalat
- Wiener Schnitzel*** ^{A1,C,G,M}  21,90 €
vom bayrischen Kalb mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat
- Abgebräunte Maultaschen** ^{A1,C,G,L,Z3}  14,80 €
handgemacht von Herrn Kächele, gefüllt mit Schweinefleisch, geschmolzenen Zwiebeln,
Dunkelbierjus und Fasssauerkraut (**wahlweise auch vegetarisch oder vegan, ohne Jus**)
- Handgemachte Steinpilzmaultaschen** ^{A1,C,G} 19,50 €
von Herrn Kächele,
auf cremigem Wirsinggemüse mit sautierten Steinpilzen und Steinpilzkraut
- Käsespätzle** ^{A1,C,G} 10,50 €
mit einer speziell für uns zusammengestellten Käsemischung von der Molkerei Vorarlberg
und frischen Röstzwiebeln
- Serviettenbreznknödel** ^{A1,C,G} 13,50 €
hausgemacht, in Butter angebraten, mit Rahmsauce von frischen Edelpilzen
- Winterliches Ofengemüse**  11,50 €
(Urkarotte, Steckrübe, Petersilienwurzel, gelber Karotte, Rote Beete)
mit Grenaille-Kartoffeln und cremiger Senfkörnersauce
- Saiblingfilet** ^{D,G,L}  22,50 €
auf der Haut gebraten, mit winterlichem Ofengemüse
(Urkarotte, Steckrübe, Petersilienwurzel, gelbe Karotte, Rote Beete)
Grenaille-Kartoffeln und cremiger Senfkörnersauce

*Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär für unsere glutenfreien Schnitzel.

Kinderkram



- „Weiß nicht“ Kartoffelknödel A1,L oder Spätzle A1,C,G mit Soße L 4,00 €
- „Mir egal“ 3 Stück Rostbratwürstl mit Pommes Z1,Z2,Z3,Z4,Z5 6,80 €
- „Schniitzel“ Kinderschnitzel vom bayrischen Kalb mit Pommes A1,C 8,90 €
- „Irgendwas!“ Kinder-Käsespätzle A1,C,G 6,20 €
- „Hab keinen Hunger“ Portion Pommes  3,80 €

Dolce Vita



- Ofenwarmer Apfelstrudel** A1,C,G,H 7,40 €
mit Joghurt und Rum-Rosinen gefüllt, dazu eine Kugel Vanille-Eis
- Hausgemachter Kaiserschmarrn (genug für 2 Personen)** A1,C,G 15,80 €
aus frischen Eiern aus Freilandhaltung,
dazu hausgemachtes Apfelmus oder Zwetschgenröster
jedes weitere Glas mit Mus oder Röster + 2,00 €
- Demeter BIO-zertifiziertes Creme-Eis** je Becher 4,00 €
Vanille-Brownie-Eis G
Schokoladensorbet | Erdbeersorbet | Zitronensorbet  
- F-Whip Softeis** A1,G  4,00 €
im Waffelbecher, glutenfrei im Becher
Vanille | Schokolade  | Erdbeere  | Mango  | Joghurt | Gesalzenes Karamell
- Portion Schlagsahne G +1,00 €
- Affogato al caffè** C,G Vanilleeis mit Espresso übergossen 4,20 €
- Kuchen aus unserer Vitrine** 4,30 €
von der Konditorei Momm aus dem Münchner Westen
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der täglichen Auswahl. Achtung! Die Kuchen sind mit den
glutenhaltigen Kuchen in einer Vitrine!)

Bier



Augustiner Helles 5,2% A1	0,5 l – 3,90 € Maß 1,0 l – 7,80 €
Augustiner Schnitt 5,2% A1	0,5 l – 3,20 €
Augustiner Edelstoff 5,6% A1	0,5 l – 4,00 € Maß 1,0 l – 8,00 €
Augustiner Dunkel 5,6% A1	0,5 l – 4,00 € Maß 1,0 l – 8,00 €
Augustiner Radler 5,2% Z6,A1	0,5 l – 3,90 € Maß 1,0 l – 7,80 €
Augustiner Weißbier 5,2% A1	0,5 l – 4,00 €
Augustiner Pils 5,6% A1	0,33 l – 3,60 €
Augustiner Ruß 5,4% Z6,A1	Maß 1,0 l – 8,00 €
König Ludwig A1 leichtes 2,9% / dunkles 5,5% / alkoholfreies Weißbier < 0,5%	0,5 l – 4,20 €
König Ludwig Ruß alkoholfrei < 0,5% Z6,A1	Maß 1,0 l – 8,00 €
Clausthaler Alkoholfrei extra herb < 0,5% A1	0,5 l – 4,10 €



Aperitif



Aperol Spritz ^{Z4,0} Aperol, Prosecco, Soda Wasser, Orange	0,25l – 6,80 €
Hugo ⁰ Holundersirup, Prosecco, Soda Wasser, Minze, Limette	0,25l – 6,80 €
Rosato Mio ^{Z4,0} Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum	0,25l – 6,80 €

Longdrink

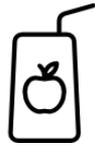


Gin Tonic ^{0,Z8} Tegernsee Gin und Schweppes Tonic Water	9,50 €
Vodka Lemon ^{Z3,Z8} Lions Vodka und Schweppes Bitter Lemon	9,50 €

alkoholfrei



Wasser klassik	0,25 l – 3,00 € 0,75 l – 5,80 €
Wasser still	0,25 l – 3,00 € 0,75 l – 5,80 €
Coca Cola ^{Z3,Z4,Z7}	0,33 l – 3,60 €
Coca Cola Light ^{Z3,Z4,Z7,Z10}	0,33 l – 3,60 €



alkoholfrei



Spezi ^{Z3,Z4,Z7}	0,5 l – 3,80 €
Zitronenlimonade ^{Z7}	0,5 l – 3,80 €
Apfelsaftschorle	0,4 l – 3,80 €
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,4 l – 3,90 €
Johannisbeernektar-Schorle	0,4 l – 3,90 €
Maracujafruchtsaftschorle	0,4 l – 3,90 €
Rhabarberschorle Bio von Adelholzener	Flasche 0,5 l – 4,50 €

Heißgetränk

(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Tasse Kaffee ^{Z7}	2,80 €
Haferl Kaffee ^{Z7}	3,80 €
Espresso ^{Z7}	2,50 €
Doppelter Espresso ^{Z7}	4,00 €
Cappuccino ^{Z7,G}	3,40 €
Milchkaffee ^{Z7,G}	4,10 €
Latte Macchiato ^{Z7,G}	4,10 €
Warme Trinkschokolade ^G	4,50 €
Tee aus dem Hause Eilles – Diamond Collection	4,10 €



Offener Wein



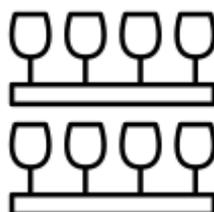
Weinschorle weiß 0,275 l – 6,00 €
Felix & Volkhard Mayer, Rieslingschorle

Weiß

Grüner Veltliner ^o Joseph Schmid – Österreich	0,25 l – 6,80 € 1,00l – 26,00 €
Weißer Burgunder ^o Scheu – Pfalz – Deutschland – 2019	0,25 l – 9,20 € 0,75l – 26,00 €
Riesling ^o Fiona - Markus Molitor – Mosel – Deutschland – 2017	0,25 l – 14,00 € 0,75l – 38,00 €
Die Gefährten VDP ^o Castell – Franken – Deutschland	0,25 l – 9,80 € 0,75l – 28,00 €
Lugana Etichette Nera ^{DOC} ^o Visconti – Italien	0,25 l – 9,80 € 0,75l – 28,00 €

Rot

Blauer Zweigelt ^o Dolle – Österreich – 2019	0,25 l – 7,20 € 1,00l – 28,00 €
Primitivo Merlot Sud IGT ^o Salento – Italien	0,25 l – 8,50 € 0,75l – 24,00 €
Vitus Spätburgunder ^o Dr. Heger – Baden – Deutschland	0,25 l – 18,00 € 0,75l – 48,00 €
Gigondas ^o Vieux Clocher - Arnoux & Fils – Frankreich – 2018	0,25 l – 18,00 € 0,75l – 48,00 €
Neipperger Schlossberg Lemberger ^o GG Graf Neipperg – Württemberg, Deutschland – 2017	0,25 l – 38,00 € 0,75l – 100,- €



Schaumwein | Champagner



PriSecco Jörg Geiger (alkoholfrei)

Weiss | Wiesnobst | Holunderblüte | Kräuter

0,2l – 6,50 €

Rot | Wiesnobst | Johannisbeere | Sauerkirsche

0,2l – 6,50 €

Prosecco Treviso Bertoldi DOC O Trentino – Italien

0,1l – 4,60 €

0,75l – 26,00 €

Prosecco Rosé Bertoldi DOC O Trentino – Italien

0,75l – 26,00 €

Crémant de Limoux Pink 1531 O

0,75l – 32,00 €

Brut Aimery

Crémant de Limoux Cuvee 1531 O

0,75l – 32,00 €

Brut Blanc

Deutz Champagne Brut O

0,75l – 90,00 €

Cuvée

Flaschenwein



Weiß

Chardonnay

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika – 2017 ^o	0,75 l – 48,00 €
Oppenheim, Kühling-Gillot – Rheinhessen – Deutschland – 2017 ^o	0,75 l – 58,00 €

Grüner Veltliner ^o

Ried Kollmütz – Smaragd – Rudi Pichler – Wachau – Österreich – 2016	0,75 l – 70,00 €
---	------------------

Pouilly Fuissé ^o

Joseph Drouhin – Burgund – Frankreich – 2018	0,75 l – 50,00 €
--	------------------

Riesling ^o

Dr Bürklin-Wolf – Langenmorgen – G C – Pfalz – Deutschland – 2013	0,75 l – 85,00 €
---	------------------

Rot

Barbera d'Alba Piana ^o

Ceretto – Piemont – Italien – 2016	0,75 l – 40,00 €
------------------------------------	------------------

OP Eximium Cuvée No. 28 ^o

Albert Gesellmann – Burgenland Österreich – 2015	0,75 l – 50,00 €
--	------------------

Rubicon ^o

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika – 2015	0,75 l – 60,00 €
--	------------------

Pinot Noir ^o

Occidental Wines - Sonoma Coast – Kalifornien – USA – 2013	0,75 l – 180,00 €
--	-------------------

Rosenberg ^o

Gerhard Markowitsch – Carnuntum – Österreich – 2014	0,75 l – 60,00 €
– 2008	1,50 l – 160,00 €

Zum Schnapseln



Augustiner Tropfen 32%	2 cl – 3,40 €	Hirschkuss 38%	4 cl – 7,00 €
Ramazotti 30%	4 cl – 5,10 €	Grappa Vuisinar Riserva 41% 2 Jahre	4cl – 7,00€
Obstler 38%	2 cl – 3,40 €	Williams-Christ-Birne 40%	2 cl – 3,40 €
Marillenschnaps 35%	2 cl – 3,40 €		

Lantenhammer

Williams-Birne 42%	2 cl – 7,00 €	Marille 42%	2 cl – 7,00 €
Haselnuss 42%	2 cl – 7,00 €		

Tegernseer

Eierlikör 20%	2 cl – 5,00 €	Williams Birnen Brand 40%	2 cl – 7,00 €
Himbeergeist 40%	2 cl – 7,00 €	Marillenbrand 40%	2 cl – 7,00 €
Haselnussbrand 40%	2 cl – 5,00 €		



Wirtshaus am Bavariapark



*Folgt uns auf Facebook & Instagram
um alle aktuellen News zu erhalten.*



Gerne informieren wir Euch über geplante Aktionen, Neuigkeiten oder Veranstaltungen.
Schickt uns eine E-mail, um regelmäßig unseren Newsletter zu erhalten.
Oder werdet Fans unserer Facebook-Seiten Wirtshaus <http://facebook.de/wirtshausambavariapark>
und Kongress Bar <https://www.facebook.com/kongressbar>
Unsere aktuelle Mittags-Wochenkarte ist im Eingangsbereich ausgelegt oder
Ihr findet Sie auf unseren Webseiten.



Schaut auch mal bei uns in der Kongress Bar vorbei.



Über Facebook und Instagram könnt Ihr Euch immer über unsere aktuellen Events informieren.

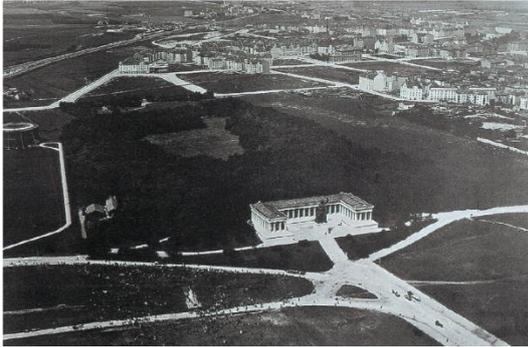
Deklarationspflichtige Allergene

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

Zusatzstoffe

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

Bitte informiert Euer 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

