Wirtshaus am Bavariapark

Wir freuen uns darauf, Euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Entspannt Euch und vergesst den Alltag beim gemütlichen Beisammensein.
Es sind für jeden Einzelnen von uns sehr herausfordernde Zeiten.
Trotzdem oder gerade deshalb möchten wir zu einer nachhaltigen
und positiven Zukunft beitragen.

Damit Ihr Euren Besuch bei uns mit gutem Gewissen genießen könnt, haben wir uns sehr viel Mühe bei der Produktauswahl gegeben. Wir bleiben unseren regionalen Bauern treu. Vom Fleisch, Fisch über Gemüse und Molkerei-Produkte ist alles -so weit wie irgendwie möglich- regional und frei von Gentechnik oder Pestiziden. Wir haben unsere Bauern besucht und kennen unsere Lieferanten persönlich.
Seit Jahren benutzen wir z.B. keine Alufolie, und wir verwenden nur umweltfreundliches Verpackungsmaterial für „Take-Away".
Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit hat höchste Priorität.
Trotz allem versuchen wir faire Preise für diesen hohen Standard zu halten.
Auch folgen wir gerne dem sinnvollen Trend, mehr vegetarisch anzubieten.
Wir wünschen Euch eine gute Zeit mit gutem Essen, guter Gesellschaft
und natürlich unserem guten Augustiner Bier. Schön, dass Ihr da seid!
Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick
& das gesamte Wirtshaus Team

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Etwas für ein Business-Meeting mittags oder gemeinsam mit der Familie in netter Runde, bieten wir unter der Woche leckere und günstige Mittagsgerichte an.

Angebot gilt nur Montag bis Freitag von 12:00 bis 15:00 Uhr zu je 10,- €

oder genießt unsere Tagesgerichte im Business-Menü für 15,- €

Unsere Specials der Woche:

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Glicestockschieben

Montag – Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr

50,- € / Stunde

Preise pro Bahn pro Stunde bis zu 10 Personen, inklusive 10 Glice-Stöcken.

Reservierungen jeweils nur zur vollen Stunde.

Es handelt sich bei unseren Bahnen um Synthetik-Eis. Wir folgen dem nachhaltigen Trend, künstliches Eis zu nutzen und dadurch Energie und Wasser zu sparen.

Bestellt Euch dazu eines unserer Glicebahn-Packages:

1L Glühwein *oder* 1L alkoholfreien Marillen Punsch in der Thermoskanne

Kaiserschmarrn im Reindl mit hausgemachtem Apfel-Quitten-Kompott
serviert für 4 Personen | Package-Preis 34,- €

oder

Käsefondue

Käsemischung | sauer eingelegtes Gemüse | Baguette * (enthält Alkohol)
2 Personen 49,60 € | 4 Personen 99,20 € | 6 Personen 148,80 € | 8 Personen 198,40 € | 10 Personen 248,- €

dazu Kirschwasser 4cl – 4,20 €

Es ist nicht gestattet, eigene Speisen und Getränke zum Verzehr mitzubringen. Es sind NUR unsere Glicestöcke für die Bahn zugelassen. Bis zu 10 Glicestöcke sind im Preis inbegriffen.

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Ideal zum Teilen oder als Vorspeise

Brotzeit und Snacks

Curry-Hummus Dip N	4,70 €
Grüner Olivenfrischkäse mit Rosmarin G	4,70 €
Obazda G, Z1 rote Zwiebeln	4,70 €

dazu:

Breze von der Bäckerei Piller A1	1,80 €
Brotkorb Malzbrot | Baguette A1	3,80 €
Hausgemachte Brez'nchips mit Parmesan und Chili A1, G	4,70 €
Pinsa „natur" A1 klassischer Pinsa Romana Boden | Knoblauch	5,30 €
Glutenfreie Breze von Resch & Frisch	5,30 €
Glutenfreie Kaisersemmel von Resch & Frisch	3,90 €

Suppe ohne Kasperl

Hausgemachte Gulaschsuppe ∗ Rind | Malzbrot A1		9,20 €
Bayerischer Fischtopf ∗ A1,D regionale Fische nach Tagesangebot | Flußkrebse | Kräuter-Knoblauch-Schmand | geröstetes Steinofenbaguette	klein groß	9,80 € 17,90 €

∗ Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]

vegan oder vegetarisch

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Für ganz Gsunde

Wohlfühl-Salat * A1,C,Z3 — 17,30 €
gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Bratkartoffel
Speck | Spiegelei | French-Dressing |Steinofenbaguette

Winterfreude * G, M — 17,60 €
ofenfrisches Wintergemüse | Pastinaken-Püree | Feta-Streusel
Senf-Honig-Dressing

Kleiner Krautsalat — 4,80 €

Kleiner Salat mit French-Dressing G — 4,80 €

PINSA

Der Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren,
ganz wie zu ihren römischen Ursprungszeiten produziert.
Die schonend-lange und natürliche Sauerteiggärung, die liebevolle Handarbeit und
die ausschließlich natürlichen, magenschonenden Zutaten verleihen diesem Pinsa Teig seinen
unverwechselbaren Geschmack und seine besonders magenfreundlichen Eigenschaften.

Buon Appetito!

Pinsa „natur“ A1 — 5,30 €
klassischer Pinsa Romana Boden | Knoblauch

Pinsa „Tagesangebot“ A1 — 9,80 €
ofenfrische Pinsa täglich wechselnd belegt
(Bitte fragt unser Servicepersonal nach dem heutigen Angebot)

* Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]

vegan oder vegetarisch

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Lieblingsschmankerl

Ofenfrischer Schweinebraten A1,L,M ✱ — 17,90 €
sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße — kleine Portion 13,90 €

Münchner Schnitzel A1,C,M,Z1 — 18,60 €
vom Schwein | Senf-Meerrettich-Panade | Pommes Frites | (leicht scharf)

Wiener Schnitzel A1,C,G,Z1,Z3 ✱ — 25,80 €
vom Kalb | geröstete Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat — kleine Portion 17,60 €

Flanksteak (ca. 300g) G,M,O — 38,70 €
Freilandrind | Kartoffel | Blumenkohl | Wurzelgemüse
Portwein-Schalotten-Jus

Variation von der Lugeder Ente A1,C,Z3,Z5 ✱ — 28,60 €
Entenbrust | 1 Stk. hausgemachte Entenwurst | geschmorte Belugalinsen
Apfel-Balsamico-Jus | frei nach einem Rezept von Anton Mosimann vom Jahr 1988

Edel-Hirschgulasch G,M.O ✱ — 25,30 €
Spätzle | Blaukraut | Wildsoße — kleine Portion 17,60 €

Hausgemachte Rinderroulade G,M.O,Z1,Z3,Z5 — 24,80 €
Kartoffelstampf | Blaukraut

Gut Ding will Weile haben

Ideal zum Teilen für 2 Personen

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 40 Minuten) A1,L ✱ — 42,80 €
22 Stunden gegart | zwei Kartoffelknödel
große Portion Krautsalat | deftige Bratensoße

✱ Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]

vegan oder vegetarisch

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Fang mich doch

Winterkabeljau A1,D,G — 34,60 €
hausgemachte Pasta | Spinat | cremiges Trüffel-Pesto

Gebratenes Saiblingsfilet D,G,H2 — 32,00 €
winterliches Ofengemüse | Pastinaken-Püree | Haselnuss-Pesto

Vegetarisch glücklich

Käsespätzle A1,C,G — 17,30 €
Spätzle | spezielle Käsemischung der Molkerei Vorarlberg | Röstzwiebel

Spinatknödel A1,C,G — 18,60 €
2 Stück hausgemacht & handgerollt | Nussbutter | Bergkäse | Spinat — kleine Portion 12,60 €

Hausgemachte Pasta A1,G — 18,60 €
cremiges Trüffel-Pesto | Parmesan — kleine Portion 12,60 €

Kinderkram

„Weiß nicht“ Kartoffelknödel *oder* Spätzle A1,C mit Soße A1,L — 5,80 €

„Schniiitzel“ Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites A1,C * — 13,80 €

„Mir egal“ hausgemachte Poularden-Nuggets | Pommes Frites A1,C — 11,80 €

„Irgendwas!“ Kinder-Käsespätzle A1,C,G — 9,30 €

„Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites — 5,80 €

„Pasta und basta!“ hausgemachte Pasta| Butter | Parmesan A1,G — 8,00 €

* Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]

vegan oder vegetarisch

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Dolce Vita auf bayrisch

Hausgebackener Apfelstrudel A1,C,G,H — 9,80 €
Vanille-Soße

Ofenwarme Dampfnudel A1,C,G — 10,60 €
Vanille-Soße | Beerenragout

Hausgemachter Kaiserschmarrn A1,C,G,Z3 — 14,80 €
Rum-Rosinen | hausgemachtes Apfel-Quitten-Kompott

Handgedrehte, hausgemachte Topfenknödel A1,C,G — 9,80 €
Marillen-Kompott — kleine Portion 6,80 €

1 Kugel BIO-Eis von Del Fiore Gelato C,G — 3,20 €
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Joghurt-Honig | Sauerrahm
Zitrone-Ingwer-Sorbet | Erdbeere-Minze-Sorbet
Portion Schlagsahne G — + 1,20 €

Affogato al Caffè C,G,Z7 — 5,30 €
Vanilleeis mit Espresso übergossen

Liebevoll hausgebackene Kuchen und Torten — pro Stück 5,30 €
aus der eigenen Patisserie
(Bitte fragt unser Servicepersonal nach der täglichen Auswahl)

* Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]

vegan oder vegetarisch

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

Augustiner Bräu

Bier

Augustiner Bräu

Augustiner Helles 5,2% A1	0,5 l	4,50 €
	Maß 1,0 l	9,00 €
Augustiner Schnitt 5,2% A1		3,80 €
Augustiner Edelstoff 5,6% A1	0,5 l	4,60 €
	Maß 1,0 l	9,20 €
Augustiner Dunkel 5,6% A1	0,5 l	4,60 €
	Maß 1,0 l	9,20 €
Augustiner Radler 5,2% A1,Z6	0,5 l	4,50 €
	Maß 1,0 l	9,00 €
Augustiner Weißbier 5,2% A1	0,5 l	4,60 €
Augustiner Pils 5,6% A1	0,33 l	3,80 €
Augustiner Ruß 5,4% A1,Z	Maß 1,0 l	8,60 €
König Ludwig Weißbier A1 leichtes 2,9% | dunkles 5,5% | alkoholfreies Weißbier < 0,5%	0,5 l	4,80 €
König Ludwig Ruß Alkoholfrei < 0,5% A1	Maß 1,0 l	8,80€
Clausthaler alkoholfrei extra herb < 0,5% A1	0,5 l	4,80 €
Schleicher BIO glutenfrei Natural Helles 4,9% | Natural Radler 2,4%	0,5 l	5,40 €

Traditionsbrauerei Schleicher Kaltenbrunn

Wirtshaus am Bavariapark

Aperitif

Aperol Spritz 0,Z4	Aperol | Prosecco | Soda Wasser | Orange	0,25 l	7,20 €
Hugo 0	Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Limette	0,25 l	7,10 €
Lillet Vive 0,Z8	Lillet Blanc | Schweppes Tonic Water | Gurke | Minze	0,25 l	7,20 €

Alkoholfreies

Wasser Classic von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Wasser Still von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Coca Cola Z3,Z4,Z7	0,33 l	3,90 €
Coca Cola Zero Z3,Z4,Z7,Z10	0,33 l	3,90 €
Fanta Z3,Z4	0,33 l	3,90 €
Elephant Bay Ice Tea Z3 Peach | Blueberry	0,33 l	3,70 €
Spezi Z3,Z4,Z7	0,5 l	4,30 €
Zitronenlimonade Z6	0,5 l	4,30 €
Apfelschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
Johannisbeerschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
Rhabarberschorle BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €

Wirtshaus am Bavariapark

Heißgetränke

(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Tasse Kaffee Z7	3,30 €
Haferl Kaffee Z7	4,50 €
Espresso Z7	2,80 €
Doppelter Espresso Z7	4,20 €
Cappuccino G,Z7	4,40 €
Milchkaffee G,Z7	4,80 €
Latte Macchiato G,Z7	4,80 €
Warme Trinkschokolade G	4,60 €
Tee aus dem Hause Eilles – Diamond Collection	4,40 €
Tasse Milch G	2,40 €

Wirtshaus am Bavariapark

Offener Wein

Weinschorle weiß o 0,25 l – 5,50 €

Weiß

Grüner Veltliner o Joseph Schmid – Österreich	0,25 l – 7,90 €	1,00 l – 30,00 €
Weißer Burgunder o Scheu – Pfalz – Deutschland	0,25 l – 10,00 €	0,75 l – 30,00 €
Riesling o Fiona – Markus Molitor – Mosel – Deutschland	0,25 l – 15,50 €	0,75 l – 42,00 €
Die Gefährten VDP o Castell – Franken – Deutschland	0,25 l – 12,50 €	0,75 l – 34,00 €
Lugana Etichetta Nera DOC o Visconti – Italien	0,25 l – 13,00 €	0,75 l – 36,00 €

Rot

Blauer Zweigelt o Dolle – Österreich	0,25 l – 8,20 €	1,00 l – 30,00 €
Primitivo Merlot Sud IGT o Salento – Italien	0,25 l – 9,80 €	0,75 l – 28,00 €
Vitus Spätburgunder o Dr. Heger – Baden – Deutschland	0,25 l – 18,00 €	0,75 l – 46,00 €
Gigondas o Vieux Clocher – Arnoux & Fils – Frankreich	0,25 l – 18,00 €	0,75 l – 46,00 €

Wirtshaus am Bavariapark

Schaumwein & Champagner

Prosecco Treviso Bertoldi DOC,O	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Prosecco Rosé Bertoldi DOC,O	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Crémant de Limoux Pink 1531 O	0,75 l	36,00 €
Brut Aimery – Frankreich		
Crémant de Limoux Cuvee 1531 O	0,75 l	36,00 €
Brut Blanc – Frankreich		
Delamotte (aus dem gleichen Hause wie Salon) O		
Extra Brut Cuvée – Frankreich	0,75 l	115,00 €
Blanc de Blanc Brut – Frankreich	0,75 l	160,00 €
Rosé Cuvée – Frankreich	0,75 l	140,00 €

Lieblings-Champagner

Deutz Champagne Brut O	0,75 l	105,00 €
Cuvée – Frankreich		

Wirtshaus am Bavariapark

Edelweine

Wir haben das Coravin-Wein-System. Ihr könnt vom Lieblingswein also auch nur ein Glas bestellen. Fantastisch für Weinliebhaber!

Weiß

Chardonnay 2022 o — 0,75 l — 54,00 €
Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
exotisch | delikat | Frische | vollmundig
Platters 5 Sterne

Chardonnay Oppenheim R 2020 Kühling Gillot o — 0,75 l — 98,00 €
Bio – Rheinhessen – Deutschland
präzise | leicht rauchig | saftige Frucht | Tiefe
Eichelmann 90 Punkte

Pouilly Fuissé 2018 Joseph Drouhin o — 0,75 l — 60,00 €
Burgund – Frankreich 100% Chardonnay
blumig | Mandel | balancierte Länge | zarte Frucht

Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2018 o — 0,75 l — 78,00 €
Rudi Pichler – Wachau – Österreich
gelbe Birne | Kräuter | zarter Pfeffer | komplex | fein

Riesling Langenmorgen G.C. Dr. Bürklin-Wolf 2015 o — 0,75 l — 85,00 €
Pfalz – Deutschland
weiße Blüten | saftige Zitrusfrucht | fein & lang
93 + Punkte Robert Parker

Rot

Barbera d´Alba Piana Ceretto 2016 o — 0,75 l — 60,00 €
Piemont – Italien
Veilchen | Kirsche | feine Würze | weich

Rubicon 2017 o — 0,75 l — 80,00 €
Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
Johannisbeere | Kaffee | Kräutergewürze | balanciert
Platters 4,5 Sterne

OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann 2015 o — 0,75 l — 55,00 €
BIO – Burgenland Österreich
Blaufränkisch – St. Laurent – Zweigelt
Holunderbeeren | zarte Schokolade | Kräuter | vielschichtig

Wirtshaus am Bavariapark

Edelweine

Wir haben das Coravin-Wein-System. Ihr könnt vom Lieblingswein also auch nur ein Glas bestellen. Fantastisch für Weinliebhaber!

Rot

Lucente Frescobaldi 2017 o — 0,75 l — 45,00 €
Toskana – Italien
Merlot | Sangiovese
Waldfrucht | zarte Schokolade | schmeichelnd | feine Länge
James Suckling 93 Punkte

Neipperger Schlossberg Lemberger o **GG** — 0,75 l — 100,00 €
Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland – 2017

Rosenberg Gerhard Markowitsch o
Carnuntum – Österreich — 2008 — 1,5 l — 160,00 €
50% Zweigelt, 45% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon
Waldbeere | Zwetschge | Nougat | saftig | lang

Zum Schnapseln

Augustiner Tropfen 32%	2 cl – 3,40 €	Hirschkuss 38%	4 cl – 7,00 €
Ramazotti 30% o	4 cl – 5,10 €	Grappa Vuisinar Riserva 41% 2 Jahre o	4 cl –12,00 €

Lantenhammer

Williams-Birnenbrand 42%	2 cl – 4,80 €	Marille 42%	2 cl – 7,00 €
Haselnuss 42%	2 cl – 7,00 €	Obstbrand Holzfass	2 cl – 3,80 €
Enzian	2 cl – 3,80 €		

Wirtshaus am Bavariapark

NEWS

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

Schaut auch mal bei uns in der Kongress Bar vorbei.

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

Theresienhöhe 15 I 80339 München I Tel. 089 452 116 91 I info@wirtshaus-am-bavariapark.com I www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Wirtshaus am Bavariapark

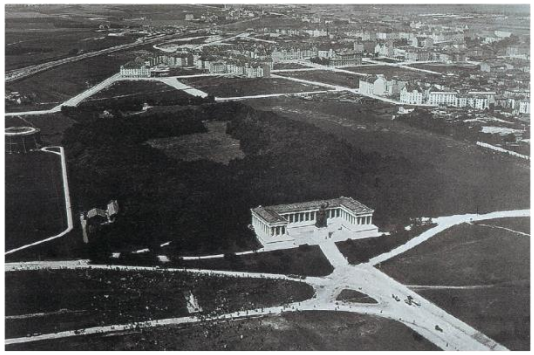
Deklarationspflichtige Allergene

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.



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.

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

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 Wirtshauses am Bavariapark geboren.
Seit August 2011 ist die Familie Sedgwick Pächter des Wirtshauses und der Kongressbar.

KONGRESS BAR

Mit der Kongressbar 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 Kongressbar 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