



Schön, dass Ihr da seid!

Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen.
Unsere Spätzle hobeln wir im Haus, alle unsere Soßen sind hausgemacht.

Auch unsere Serviettenknödel werden im Haus produziert. Unser
sensationell leckerer Apfelstrudel wird in unserer Patisserie frisch gerollt und
selbst gebacken.

Unsere Kuchen und Torten werden mit viel Liebe in unserer hauseigenen
Patisserie gebacken – auf jeden Fall eine Kaloriensünde wert.

Freut Euch auf unsere Schmankerl und verlebt in guter Gesellschaft eine
schöne Zeit bei uns.

Dazu ein frisch gezapftes Augustiner Bier – herrlich! Lasst uns wissen,
wie es Euch bei uns gefällt.

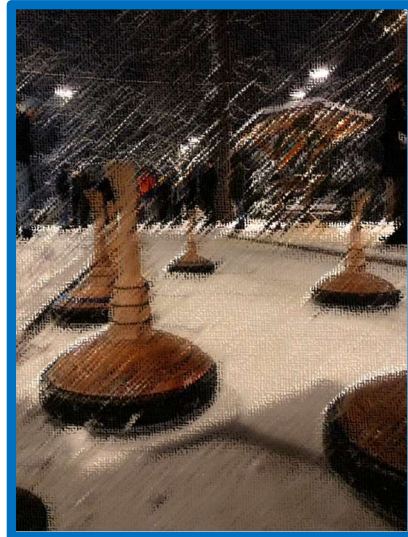
Sprecht mit uns, falls Ihr etwas zu bemängeln habt oder Ihr uns
Verbesserungsvorschläge machen wollt – fragt nach uns oder unseren
Managern oder schreibt uns auf info@wirtshaus-am-bavariapark.com.
Wir wollen auch wissen, wenn Euch etwas besonders gut gefallen hat.

Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick
& das gesamte Wirtshaus Team

Glicestock-Schießen

Montag - Sonntag 12:00 bis 22:00 Uhr

60,- € / Stunde



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

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-Kompott
serviert für 4 Personen | Package-Preis 48,- €



oder

Käsefondue (500g gesamt)
Käsemischung von der Käserei Voralberg | Grüner Veltliner | sauer eingelegtes Gemüse
Baguette | Kartoffelchen (enthält Alkohol) *
ausreichend für 2 Personen | Preis 48,- €

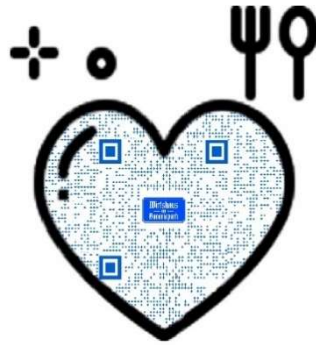
dazu Kirschwasser 4cl – 4,20 €



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.

Unsere Mittags-Specials der Woche zu je 12,00 €

Montag bis Freitag von 12:00 bis 15:00 Uhr



Weißwurstfrühstück

jeden Sonntag von 11:00 bis 12:00 Uhr



Betreutes Kinderbasteln mit Happy Birthday SDS

jeden Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr



Materialkosten pro Kind 3,00 €

Eltern, macht Euch einen schönen Sonntag
und genießt ein leckeres Mittagessen bei uns!





Die Kinder sind glücklich und Ihr seid entspannt...







Snacks im Weckglas



Wirtshaus-Bazi (70g) G,Z1   4,50 €
Angebratener | Camembert oder Brie | Frischkäse | gemahlener Kümmel
Paprika | Butter | rote Zwiebel

Curry-Hummus Dip (70g) N  4,50 €

Grüner Olivenfrischkäse mit Rosmarin (70g) G,Z1   4,50 €

Dreierlei Schmierage – Bazi | Curry-Hummus | Olivenfrischkäse 12,00 €

dazu:

Breze von der Bäckerei Piller A1 2,00 €

Brotkorb mit 2 Scheiben Malzbrot | 2 Scheiben Baguette A1 3,80 €

Hausgemachte Brezn-Chips mit Parmesan und Chili A1,G 4,70 €

Glutenfreie Breze von Resch & Frisch  5,30 €

Glutenfreie Kaisersemmel von Resch & Frisch  3,90 €



Schmankerlplatte A1,C,G,N,Z1,Z3 * ausreichend für 4 Personen 70,00 €

- Rindertartar | Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | japanische Mayo
- Geräucherte, grobe Forellencrème | Meerrettich | Zwiebel | Schnittlauch
- dreierlei Schmierage - Wirtshaus-Bazi | Curry-Hummus Dip | grüner Olivenfrischkäse
- Gourmetdose Sardinen und Muscheln in Olivenöl

Malzbrot | Brezn-Chips | Krokett-Chips | Steinofenbaguette A1




Pinsa



Der Pinsa Romana Teig wird nach dem traditionellen Herstellungsverfahren,
ganz wie zu ihren römischen Ursprungszeiten produziert.

Super zum Teilen oder als kleiner Snack.....

Pinsa „natur“ A1  6,40 €
klassische Pinsa | Knoblauchöl

Pinsa Margerita A1,G  10,00 €
klassische Pinsa | Tomatensauce | Mozzarella

Pinsa Salami A1,G,O,Z3 10,00 €
klassische Pinsa | Tomatensauce | Salami | Mozzarella



Einfach immer lecker!



Rinder Tartar (100g) A1,C,M,Z1,Z2,Z3 16,80 €

100 % Rind | leicht pikant | Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Sojasoße
Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | japanische Mayo | Kropek-Chips A1,N

Geräucherte, grobe Forellencrème G,D,Z1 18,20 €

Apfel-Rote-Beete Salat | Meerrettich | Zwiebel | Schnittlauch | Malzbrot A1

Wirtshaus-Bowl C,G,Z3 * 16,20 €

gemischte Bittersalate | Krautsalat | deftige Rinderspeck-Bratkartoffel
Spiegelei | Pommery Senf-Honig-Dressing G,M | Steinofenbaguette A1

Kleiner Krautsalat   4,80 €

Kleiner Salat   4,80 €

Pommery Senf-Honig-Dressing



Hausgemachte Gulaschsuppe * 8,20 €

Rind | Malzbrot A1

Bohnen-Würstel-Eintopf A1,M,O,Z1,Z3 * 7,20 €

Kartoffel | Sauerrahm | Baguette

Rinderkraftbrühe A1,C 6,80 €

Pfannkuchenstreifen

Vegetarische Schätze



Serviettenbreznknödel A1,C,G  17,80 €

hausgemacht | in Butter angebraten | Edelpilz-Rahmragout


kleine Portion 14,80 €

Hausgemachte Trüffelpasta A1,G  21,60 €

getrüffelt Edelpilz-Rahmragout | Rucola | Parmesan

Käsespätzle (350g) A1,C,G  17,80 €

handgehobelte Spätzle | hochwertige Käsemischung der Molkerei Vorarlberg
hausgemachte Röstzwiebel

Ofengemüse G,L  19,80 €

Gemischtes Wurzelgemüse | Kürbis-Püree | Feta-Streusel | Rosmarin-Pesto



Lieblingsgerichte

- Ofenfrischer Schweinebraten** A1,L,M * 17,90 €
sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße kleine Portion 13,90 €
- Münchner Schnitzel** A1,C,M,Z1 19,60 €
vom Schwein | Senf-Meerrettich-Panade | Pommes Frites | (leicht scharf)
- Wiener Schnitzel** A1,C,G,Z1,Z3 * 28,80 €
vom Kalb | gebratene Grenaille-Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat kleine Portion 23,80 €
- Königsberger Klopse** A1,C,G 19,40 €
reines Kalbhackfleisch | Butterkartoffel | Kapernsoße | Rote Beete-Apfel-Salat
- Zwiebelrostbraten (250g)** A1,C,G * 29,40 €
hausgemachte Käsespätzle | Zwiebelsoße | Röstzwiebeln
- Edel-Hirschgulasch** A1,G,M * 26,40 €
handgehobelte Spätzle | Blaukraut

Fang mich doch



- Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet** D,G 32,00 €
Spinat | Kartoffel | Zitronen-Hollandaise
- Garnelen auf Krustentierbisque** A1,D,Z1,Z3,Z4 * 28,00 €
Linsen | Chorizo | Sauerrahm | Schnittlauch | Steinofenbaguette
- Heilbutt Filet** D,G 32,00 €
Gemischtes Wurzelgemüse | Kürbis-Püree | Rosmarin-Pesto



Family Style – sharing is caring

- Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)** A1,L * 42,80 €
26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße
ausreichend für 2 Personen
- Käsefondue (500g gesamt)** A1, G, O, Z1, Z2, Z6 * 48,00 €
Käsemischung von der Käseerei Vorarlberg | Grüner Veltliner
sauer eingelegtes Gemüse | Baguette | Kartoffelchen (enthält Alkohol)
- ausreichend für 2 Personen



Kinderkram

„Weiß nicht“ Kartoffelknödel oder handgehobelte Spätzle mit Soße A1,C,L		5,70 €
„Schniiiiipo“ Kinderschnitzel vom Kalb Pommes Frites A1,C	*	13,80 €
„Mir egal“ hausgemachte Poularden-Nuggets Pommes Frites A1,C		10,80 €
„Irgendwas!“ Kinder-Käsespätzle handgepresst A1,C,G		7,20 €
„Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites		5,50 €
„Pasta-Basta!“ hausgemachte Nudeln Butter Parmesan A1,C,G		7,20 €

Dolce Vita auf bayrisch



Ofenwarme Dampfnudel A1,C,G hausgemachte Vanille-Soße Beerenragout		12,60 €
Hausgemachter und hausgebackener Apfelstrudel A1,C,G,H frisch gerollt Boskop Äpfel Mandel Rosinen hausgemachte Vanille-Soße		12,40 €
Hausgemachter Kaiserschmarrn A1,C,G,O,H1,Z3 Mandeln Rosinen flambiert mit Rum selbstgemachtes Apfel-Kompott		13,90 €
Handgedrehte, hausgemachte Topfenknödel A1,C,G auf gemischtem Beeren-Ragout		11,80 €
1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato C,G Vanille Schokolade Haselnuss Pistazie Stracciatella F,G Zitrone-Sorbet Erdbeere-Minze-Sorbet		3,80 €
Portion Schlagsahne G		+1,20 €
Affogato al Caffè C,G,Z7 Vanilleeis mit Espresso übergossen		5,80 €
Liebevoll hausgebackene Kuchen und Torten aus der eigenen Patisserie		pro Stück 4,90 €

(Bitte fragt unser Servicepersonal nach der täglichen Auswahl aus unserer Vitrine.)



Unser Bier



Augustiner Helles 5,2% A1	0,5 l	4,50 €
	Maß 1,0 l	9,00 €
Augustiner Alkoholfrei Hell $\leq 0,5\%$ 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	4,00 €
Augustiner Ruß 5,4% A1,Z	Maß 1,0 l	9,00 €
König Ludwig Weißbier A1	0,5 l	4,80 €
leichtes 2,9% dunkles 5,5% alkoholfreies Weißbier < 0,5%		
König Ludwig Ruß Alkoholfrei < 0,5% A1	Maß 1,0 l	9,10 €
Schleicher BIO glutenfrei 	0,5 l	5,80 €
Natural Helles 4,9%  Natural Radler 2,4%		

Aperitif



Aperol Spritz ^{0,Z4} Aperol Prosecco Soda Wasser Orange	0,25 l	7,50 €
Hugo ⁰ Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette	0,25 l	7,50 €



Alkoholfreies



Mineralwasser Classic von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Mineralwasser Still von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
Tafelwasser	0,5 l	3,80 €
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}	0,33 l	3,70 €
Peach Blueberry		
Cola-Mix ^{Z3,Z4,Z7}	0,5 l	4,40 €
Zitronenlimonade ^{Z6}	0,5 l	4,40 €
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 €

Heißgetränke



(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Tasse Kaffee ^{Z7}	2,80 €
Haferl Kaffee ^{Z7}	4,50 €
Espresso ^{Z7}	2,50 €
Doppelter Espresso ^{Z7}	3,50 €
Cappuccino ^{G,Z7}	3,90 €
Milchkaffee ^{G,Z7}	4,80 €
Latte Macchiato ^{G,Z7}	4,80 €
Warme Trinkschokolade ^G	3,90 €
Tee aus dem Hause Eilles – Diamond Collection	3,90 €
Tasse Milch ^G	2,40 €



Offener Wein



Weinschorle weiß ◦

0,25 l – 6,50 €

0,5 l – 11,50 €

Weiß

Grüner Veltliner ◦ Joseph Schmid – Österreich

0,25 l – 7,90 € | 1,00 l – 30,00 €

Tell Me ◦ Castell Cuvée – Franken – Deutschland

0,25 l – 9,80 € | 0,75 l – 28,00 €

Weißer Burgunder ◦ Scheu – Pfalz – Deutschland

0,25 l – 10,00 € | 0,75 l – 30,00 €

Riesling ◦ **Fiona** – Markus Molitor – Mosel – Deutschland

0,25 l – 15,50 € | 0,75 l – 42,00 €

Die Gefährten VDP ◦ Castell Cuvée – Franken – Deutschland

0,25 l – 12,50 € | 0,75 l – 34,00 €

Lugana Etichetta Nera DOC ◦ Visconti – Italien

0,25 l – 13,00 € | 0,75 l – 36,00 €

Rosé

Rotling ◦ Baldauf – Franken – Deutschland

0,25 l – 11,00 € | 0,75 l – 32,00 €

Rosé ◦ Scheu – Pfalz – Deutschland

0,25 l – 12,00 € | 0,75 l – 34,00 €

Rot

Blauer Zweigelt ◦ Dolle – Österreich

0,25 l – 8,20 € | 1,00 l – 30,00 €

Primitivo Merlot Sud IGT ◦ Salento – Italien

0,25 l – 9,80 € | 0,75 l – 28,00 €

Kalterer See Classico Superiore ◦ Schreckbichl – Italien

0,25 l – 16,00 € | 0,75 l – 44,00 €



Schaumwein & Champagner



Prosecco Treviso Bertoldi DOC, o
Trentino – Italien

0,1 l 5,80 €
0,75 l 32,00 €

Prosecco Rosé Bertoldi DOC, o
Trentino – Italien

0,1 l 6,80 €
0,75 l 34,00 €

Crémant de Limoux Pink 1531 o
Brut Aimery – Frankreich

0,75 l 42,00 €

Crémant de Limoux Cuvée 1531 o
Brut Blanc – Frankreich

0,75 l 42,00 €

Lieblings-Champagner

Champagner Gosset o
Extra Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €

Champagner Gosset o
Rosé Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €



Edelweine

Weiß



Chardonnay ^o

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
exotisch | delikat | Frische | vollmundig

0,75 l 65,00 €

Platters 5 Sterne

Chablis AC ^o

Jean Collet – Burgund – Frankreich
frische Frucht | gut ausbalanciert | typische Mineralität

0,75 l 69,00 €

Weißburgunder aus der Gewanne Raedling ^o

Pfalz – Deutschland
Reife gelbe Früchte | angenehme Komplexität | angenehme Cremigkeit

0,75 l 77,00 €

Pouilly Fuissé Joseph Drouhin ^o

Burgund – Frankreich 100% Chardonnay
blumig | Mandel | balancierte Länge | zarte Frucht

0,75 l 85,00 €

Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz ^o

Rudi Pichler – Wachau – Österreich
gelbe Birne | Kräuter | zarter Pfeffer | komplex | fein

0,75 l 85,00 €

Chardonnay Lafoa ^o

Italien – Südtirol 100% Chardonnay
trocken | fruchtig

0,75 l 95,00 €

Sauvignon blanc Lafoa ^o

Italien – Südtirol
Frucht und Säure | mineralische Nuancen | feine Holzaromen

0,75 l 95,00 €



Edelweine

Rot



Lucente Frescobaldi o

Toskana – Italien
Merlot | Sangiovese

James Suckling 93 Punkte

0,75 l 75,00 €

OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann o

BIO – Burgenland Österreich
Blaufränkisch – St. Laurent – Zweigelt
Holunderbeeren | zarte Schokolade | Kräuter | vielschichtig

0,75 l 65,00 €

Barbera d'Alba Piana Ceretto o

Piemont – Italien
Veilchen | Kirsche | feine Würze | weich

0,75 l 75,00 €

Rubicon o

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
Johannisbeere | Kaffee | Kräutergewürze | balanciert



Platters 4,5 Sterne

0,75 l 85,00 €

Neipperger Schlossberg Lemberger o GG

Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland

0,75 l 105,00 €

Rosenberg Gerhard Markowitsch o

Carnuntum – Österreich
50% Zweigelt, 45% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon
Waldbeere | Zwetschge | Nougat | saftig | lang

0,75 l 75,00 €





Zum Schnapsern



Wirtshaus-Schnaps 42% 2 cl – 3,50 €
Marille od. Williams Birne od. Haselnuss

Schnaps-Package 42% 10 Stk. 2 cl – 30,- €
10x Marille od. Williams Birne od. Haselnuss

Augustiner Tropfen 32% 2 cl – 3,80 €

Hirschkuss 38% 4 cl – 7,00 €

Ramazzotti 30% o 4 cl – 5,10 €

Schlossbrennerei Tegernsee

Williams-Birnenbrand 40% 2 cl – 4,20 €



Stiftungsgut

– München-Freiham –

1328 Helles Bierbrand 41% 2 cl – 7,60 €

1328 Pils Bierbrand 41% 2 cl – 7,60 €

Münchner Kümmel 40% 2 cl – 7,60 €

Nocciola Haselnussgeist 41% 2 cl – 7,60 €

Golden Delicious Apfelbrand 43% 2 cl – 7,60 €

Cacaks Schöne Zwetschenbrand 40% 2 cl – 7,60 €

Lantenhammer

Lantenhammer
Williams-Birnenbrand 42% 2 cl – 7,60 €
unfiltriert

Lantenhammer
Marille 42% 2 cl – 7,60 €

Lantenhammer
Haselnuss 42% 2 cl – 7,60 €

Lantenhammer
Obstbrand Holzfass 40% 2 cl – 4,20 €
aus Äpfeln und Birnen

Lantenhammer
Enzian 2 cl – 4,20 €

*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 folgt uns auf Facebook und Instagram

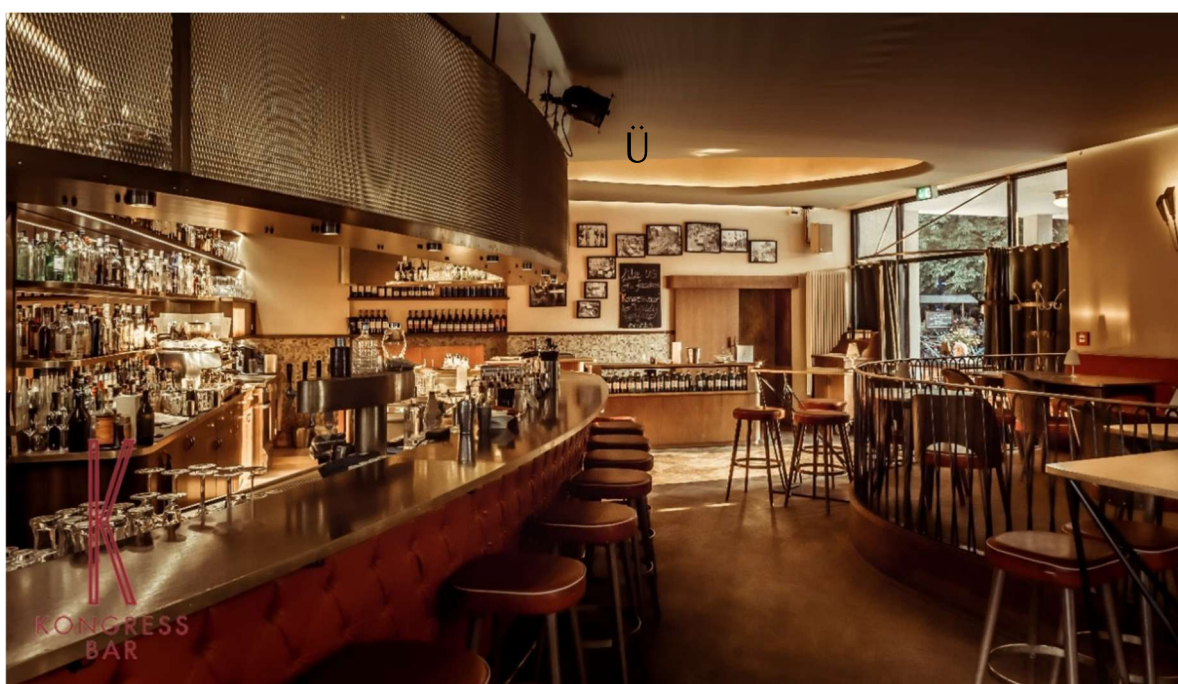
Wirtshaus am Bavariapark <http://facebook.de/wirtshausambavariapark>

Kongress Bar <https://www.facebook.com/kongressbar>



Schaut doch auch bei uns in der Kongress Bar vorbei – ein Ort für Menschen mit viel Sinn für Ästhetik.

DJ- & Live-Musik-Abende wie „Hit, Git & Split“ und die Jam Session begeistern Musikkenner und Tanzbegeisterte gleichermaßen. Eine ideale Location für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern, abseits des gewöhnlichen Mainstreams für unvergessliche Abende.



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



Kontakt: +49 (0) 89 452 11 692 | info@kongressbar.de | www.kongressbar.de






Deklarationspflichtige Allergene

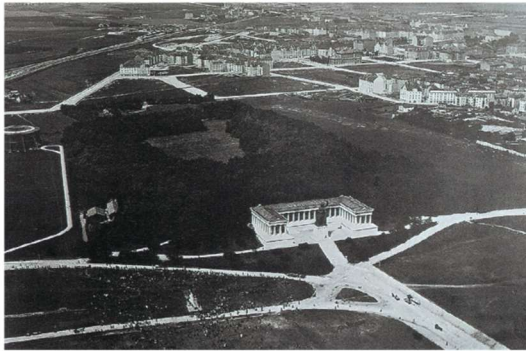
A1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A2	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A3	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	A4	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A5	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	A6	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
B	Krebstier	C	Eier
D	Fisch	E	Erdnüsse
F	Sojabohnen	G	Milch / Laktose
H1	Schalenfrüchte (Mandeln)	H2	Schalenfrüchte (Haselnüsse)
H3	Schalenfrüchte (Walnüsse)	H4	Schalenfrüchte (Cashewnüsse)
H5	Schalenfrüchte (Pecannüsse)	H6	Schalenfrüchte (Paranüsse)
H7	Schalenfrüchte (Pistazien)	H8	Schalenfrüchte (Macadamia oder Queensland Nüsse)
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

- * 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

Bitte informiert Euer Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. 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

WIRTSCHAUS 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 hinzugewonnen, 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

