



WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

GLÜCKSMOMENTE

auf bayerisch

Essen ist ein Stück Lebensfreude. Deshalb sind Qualität und Nachhaltigkeit für uns weit mehr als ein Trend - sie sind unsere tiefe Überzeugung und eine echte Herzenssache.

Unsere Spätzle werden noch traditionell von Hand gehobelt, die Serviettenknödel in unserer Küche geformt und jede einzelne Soße nach eigenem Rezept eingekocht.

Auch unser sensationeller Apfelstrudel wird mit Liebe frisch gerollt und gebacken. In unserer hauseigenen Patisserie zaubern wir Tortenträume und Kuchenkreationen, die auf jeden Fall eine Kaloriensünde wert sind.

Genießt unsere Schmankerl in guter Gesellschaft und lasst bei einem frisch gezapften Augustiner Bier die Zeit stillstehen. Glücksmomente eben.

**Eure Wirtsleute Philip und Sabine Sedgwick
&
das gesamte Team vom Wirtshaus am Bavariapark**



WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

Unsere Wochenhighlights

MITTAGS-SPECIALS

Montag bis Freitag außer Feiertage
12:00 bis 15:00 Uhr
je 10,50 €

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Jeden Sonntag
ab 11:00 Uhr

BETREUTES KINDERBASTELN

Jeden Sonntag
12:00 bis 15:00 Uhr
Materialkosten 3,00 € pro Kind

MONTAGS & DIENSTAGS SCHMANKERL

Hausgemachter Kaiserschmarrn | 13,90 €
Mandel | Rosinen | flambiert mit Rum |
hausgemachtes Beeren-Kompott
A1, C, G, O, H1, Z3



KLEINE FREUDEN

Wirtshaus-Bazi (70g) | 7,50 € * [V]

eine Kugel Angebätzter | Brie | Frischkäse | gemahlener Kümmel
Paprika | Butter | rote Zwiebel | Breze
A1,G

Bayerischer Wurstsalat | 11,90 € *

von der Regensburger | Zwiebelringe | Malzbrot
A1,L,M,Z1,Z3

Schweizer Wurstsalat | 14,90 € *

von der Regensburger | Zwiebelringe | Bergkäse | Malzbrot
A1,G,L,M,Z1,Z3

Knusprige Blumenkohlflorets | 10,80 € [VG]

Curry Hummus Dip
N

Dreierlei Schmierage | 13,00 € [VG] [GF]

Wirtshaus-Bazi | Curry-Hummus | Olivenfrischkäse
G, Z1,N

kleiner Krautsalat | 4,80 € [VG] [GF]

kleiner gemischter Salat | 4,80 € [VG] [GF]

Kräuterdressing
M

DAZU:

Breze von der Bäckerei Piller | 2,00 €

A1

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

A1

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

A1, G

Glutenfreie Breze von Resch & Frisch | 5,30 € **[GF]**

Glutenfreie Kaisersemmel von Resch & Frisch | 3,90 € **[GF]**



ZUM TEILEN

Schmankerlplatte | für 4 Personen | 18,50 € pro Person

Rindertatar (100g) | Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | Sojasoße
Olivenfrischkäse
Knusprige Blumenkohlforets | Curry-Hummus Dip
2 Gourmetdosen Sardinen und Muscheln in Olivenöl
Malzbrot | Kropek-Chips | Steinofenbaguette
A1,C,F,G,M,N,Z1,Z3

Kleine Brotzeit | für 2 Personen | 16,80 € *

Wirtshaus Bazi (70g) | rote Zwiebel
Rankerl und Pfefferbeißer | Essiggurke | Butter
2 Scheiben Malzbrot | 2 Brezn | 2 Scheiben Baguette
A1,C,G,N,Z1,Z3

AUS DEM FLAMMKUCHENOFEN

Flammkuchen „Klassisch“ | 13,90 €

Speck | Käse
A1,G,O,Z1

Flammkuchen „Griechisch“ | 13,90 €

Hirtenkäse | Peperoni
A1,G

Flammkuchen „Vegan“ | 16,90 € [VG]

Tomate | Zwiebel | Zucchini | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebel
A1

IMMER EINE GUTE WAHL

Rinder-Tatar (Japanese Style | 100g) | 16,80 €

Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | Kropek-Chips | Sojasoße
A1,C,F,G,M,N,Z1,Z2,Z3

Caesar Salad (Bavarian Style) | 14,80 €

Römersalat | Sardellen | Kapern | Chili-Brezn-Chips | Caesar Salad Dressing
A1,C,G,Z3

+ ganze Maispoulardbrust | in Butter gebraten (ca. 180g) | 12,20 €

Wirtshaus-Bowl | 16,20 € *

gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Speck-Bratkartoffel |
Spiegelei | Kräuter-Dressing | 2 Scheiben Steinofenbaguette
A1,C,M,O



SUPPE

Hausgemachte Gulaschsuppe | 8,20 € *

Rindfleisch | Malzbrot
A1,M

Tafelspitzbrühe | 6,80 €

Pfannkuchenstreifen
A1,C,L

VEGETARISCHE SCHÄTZE

Serviettenbreznknödel | 17,80 € | [S] 14,80 € [V]

hausgemacht | in Butter angebraten | Edelpilz-Rahmragout
A1,C,G

Hausgemachte Pasta | 22,80 € [V]

Trüffelpesto | Rucola | Parmesan
A1,G

Käsespätzle (350g) | 17,80 € [V]

handgehobelte Spätzle | hochwertige Käsemischung der Molkerei Vorarlberg |
hausgemachte Röstzwiebel
A1,C,G

Wilder Brokkoli | 17,60 € [V] [GF]

auf Kartoffelstampf | Feta-Streusel | Rosmarin-Pesto
G,L

FANG MICH DOCH

In Butter gebratenes Saiblingsfilet (200g) | 32,40 € *

Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Zitronen-Sabayon
D,G

In Panade gebackenes Rotbarschfilet (180g) | 24,80 €

Kartoffelsalat | Remouladensoße
C,D,G,L,M,Z3



UNSERE LIEBLINGE

Ofenfrischer Schweinebraten | 17,90 € | [S] 13,90 € *

sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße
A1,L,M

Münchner Schnitzel | 19,60 €

vom Schwein | Senf-Meerrettich-Panade | Pommes Frites | (leicht scharf)
A1,C,M,Z1

Wiener Schnitzel | 28,80 € | [S] 23,80 € *

vom Kalb | gebratene Grenaille-Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat
A1,C,G,Z1,Z3

Hausgemachte Rindsroulade | 24,90 € [GF]

Speck | Zwiebel | Essiggurke | Petersilie | Kartoffelstampf | wilder Brokkoli
A1,C,G,M,N,O

Zwiebelrostbraten (250g) | 29,40 € *

hausgemachte Käsespätzle | Zwiebelsoße | Röstzwiebel
A1,C,G

Kalbstafelspitz | 23,80 € [GF]

Kartoffel-Karotten-Sellerie-Gemüse | Kren | Bouillon
A1,G,M,L

Hausgemachte Kalbsfleischpflanzerl mit Kräutern | 19,80 €

Kartoffelstampf | Zwiebelsoße
A1,C,G,L,

Maultaschen in Brühe | 18,40 €

gefüllt mit Schweinefleisch | Schmelzzwiebel | Schnittlauch
A1,C,L

FAMILY STYLE - SHARING IS CARING

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) | 42,80 € *

26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße |
ausreichend für 2 Personen
A1,L,M



KINDERKRAM

„Weiß nicht“ | 5,70 €

Kartoffelknödel oder handgehobelte Spätzle mit Soße
A1,C,L

„Schniiiiipo“ | 13,80 € *

Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites
A1,C

„Mir egal“ | 10,80 €

hausgemachte Poularden-Nuggets | Pommes Frites
A1,C

„Irgendwas!“ | 7,20 € [V]

Kinder-Käsespätzle | handgehobelte Spätzle | hochwertige Käsemischung
A1,C,G

„Hab keinen Hunger“ | 5,50 € [VG] [GF]

Portion Pommes Frites

„Pasta-Basta!“ | 7,20 € [V]

hausgemachte Pasta | Butter | Parmesan
A1,C,G

DOLCE VITA

Ofenwarme Dampfnudel | 12,60 € [V]

hausgemachte Vanille-Soße | Beerenragout
A1,C,G

Hausgemachter Apfelstrudel | 12,40 € [V]

frisch gerollt | Boskop Äpfel | Mandeln | Rosinen | hausgemachte Vanille-Soße
A1,C,G,H

Beerengrütze | 9,80 € [V] [GF]

rote Beeren eingekocht | Vanilleeis
C,G

1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato | 3,80 € [GF]

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Stracciatella | Zitronen-Sorbet^[VG] | Erdbeere-Minze-Sorbet^[VG]
C,G

+ Portion Schlagsahne^G | + 1,20 € [GF]

Affogato al Caffè | 5,80 € [GF]

Vanilleeis mit Espresso übergossen
C,G,Z7

Liebevoll hausgebackene Kuchen und Torten^{A1} | 4,90 €

aus der hauseigenen Patisserie | bitte fragt nach der täglichen Auswahl in der Vitrine



UNSER BIER

Augustiner Helles 5,2% ^{A1}		0,5 l	4,50 €
	Maß	1,0 l	9,00 €
Augustiner Alkoholfrei Hell ≤ 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%	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}	0,25 l	8,20 €
Aperol Prosecco Mineralwasser Orange		
Hugo ⁰	0,25 l	8,20 €
Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze Limette		
Alkoholfreier Spritz ^{0,Z4}	0,25 l	8,20 €
Ramazzotti Aperitivo Arancia Bertoldi 0% Mineralwasser Orange		

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	3,90 €
Peach Blueberry		
Almdudler	0,35 l	4,60 €
Cola-Mix ^{Z3,Z4,Z7}	0,5 l	4,60 €
Zitronenlimonade ^{Z6}	0,5 l	4,60 €
Apfelschorle	Flasche 0,5 l	4,60 €
BIO von Adelholzener		
Johannisbeerschorle	Flasche 0,5 l	4,60 €
BIO von Adelholzener		
Rhabarberschorle	Flasche 0,5 l	4,60 €
BIO von Adelholzener		



HEISSGETRÄNKE

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^o

0,25 l - 6,50 €

0,5 l - 11,50 €

WEISSWEIN

Grüner Veltliner^o

0,25 l - 7,90 €

Joseph Schmid – Österreich

1,00 l - 30,00 €

Sauvignon Blanc DOC^o

0,25 l - 13,00 €

Peter Zemmer - Südtirol

0,75 l - 37,00 €

Weißer Burgunder^o

0,25 l - 10,00 €

Scheu – Pfalz – Deutschland

0,75 l - 30,00 €

Pinot Grigio Trentino DOC^o

0,25 l - 12,00 €

Endrizzi - Italien

0,75 l - 34,00 €

Die Gefährten VDP^o

0,25 l - 12,50 €

Castell Cuvée – Franken – Deutschland

0,75 l - 34,00 €

Lugana Etichetta Nera DOC^o

0,25 l - 13,00 €

Visconti – Italien

0,75 l - 36,00 €

ROSÉWEIN

Rosé^o

0,25 l - 12,00 €

Scheu – Pfalz – Deutschland

0,75 l - 34,00 €

Rosé^o

0,25 l - 14,00 €

Studio Miraval - Frankreich

0,75 l - 40,00 €



ROTWEIN

Blauer Zweigelt^o	0,25 l – 8,20 €
Dolle – Österreich	1,00 l – 30,00 €
Primitivo Merlot Sud IGT^o	0,25 l – 9,80 €
Salento - Italien	0,75 l – 28,00 €
Spätburgunder^o	0,25 l – 10,00 €
Stefan Rinklin - Baden – Deutschland	0,75 l – 30,00 €

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Prosecco Treviso Bertoldi DOC^o	0,1 l - 5,80 €
Trentino – Italien	0,75 l - 32,00 €
Bertoldi 0%	0,1 l - 5,80 €
Alkoholfreier Schaumwein - Trentino – Italien	
Prosecco Rosé Bertoldi DOC^o	0,1 l - 6,80 €
Trentino – Italien	0,75 l - 34,00 €
Crémant de Limoux Pink 1531^o	0,75 l - 42,00 €
Brut Aimery – Frankreich	
Crémant de Limoux Cuvée 1531^o	0,75 l - 42,00 €
Brut Blanc – Frankreich	

LIEBLINGS-CHAMPAGNER

Champagner Gosset^o	0,75 l - 95,00 €
Extra Brut - Frankreich	
Champagner Gosset^o	0,75 l - 120,00 €
Rosé Brut - Frankreich	



Edelweine

WEISSWEIN

Chardonnay^o Meerlust – Stellenbosch – Südafrika Platters 5 Sterne	0,75 l – 65,00 €
Chablis AC^o Jean Collet – Burgund – Frankreich	0,75 l – 69,00 €
Weißburgunder^o „Raedling“ - Scheu - Pfalz – Deutschland	0,75 l – 77,00 €
Pouilly Fuissé Chardonnay^o Joseph Drouhin - Burgund – Frankreich	0,75 l – 85,00 €
Grüner Veltliner Smaragd^o Rudi Pichler - Kollmütz - Wachau - Österreich	0,75 l – 85,00 €
Chardonnay Lafoa^o Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien	0,75 l – 95,00 €
Sauvignon Blanc Lafoa^o Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien	0,75 l – 95,00 €



Edelweine

ROTWEIN

Lucente Frescobaldi IGT^o Merlot Sangiovese Tenuta Luce (Frescobaldi) - Toscana - Italien James Suckling 93 Punkte	0,75 l – 75,00 €
OP Eximium Cuvee No. 28^o Blaufränkisch St. Laurent Zweigelt Albert Gesellmann - Burgenland - Österreich	0,75 l - 65,00 €
Barbera d’Alba „Piana“ DOC^o Ceretto - Piemont – Italien	0,75 l - 75,00 €
Meerlust Rubicon^o Meerlust – Stellenbosch – Südafrika Platters 4,5 Sterne	0,75 l - 85,00 €
Lemberger Schlossberg^o GG Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland	0,75 l - 105,00 €
Carbernet Sauvignon Lafoa DOV^o Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien	0,75 l - 140,00 €



Geistreich

ZUM BRANDELN & SCHNAPSELN

Wirtshaus-Schnaps 42% 2 cl – 3,50 €

Marille oder Williams Birne oder Haselnuss

Wirtshaus-Schnaps Package 42% 10Stk. 2 cl – 30,00 €

10 x Marille oder Williams Birne oder Haselnuss

Augustiner Tropfen 32% 2 cl – 3,80 €

Hirschkuss 38% 4 cl – 7,00 €

Ramazotti 30% 4 cl – 5,10 €

Das Beste zum Schluß

VOM STIFTUNGSGUT MÜNCHEN FREIHAM

1328 Helles 41% 2 cl – 8,60 €

Bierbrand

1328 Pils 41% 2 cl – 8,60 €

Bierbrand

Münchner Kümmel 40% 2 cl – 9,80 €

Nocciola 41% 2 cl – 9,80 €

Haselnussgeist

Golden Delicious 43% 2 cl – 9,80 €

Apfelbrand

Cacaks Schöne 40% 2 cl – 11,80 €

Zwetschgenbrand

DELKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

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

ZUSATZSTOFFE

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

LEGENDE

[V] dieses Gericht ist vegetarisch.

[VG] dieses Gericht ist vegan.

* auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte spricht mit jemandem vom Team.

[GF] dieses Gericht ist glutenfrei. Produkte der Firma Schär und Resch&Frisch.

GUTES GEFÜHL

Genießt mit gutem Gefühl: Bitte informiert uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt in der Zubereitung können wir Spuren von Allergenen in unseren Speisen nicht vollständig ausschließen. Ein Restrisiko verbleibt daher in der Eigenverantwortung unserer Gäste. Herzlichen Dank für Euer Verständnis.



Folgt uns.....

**EVENTS | DJ ABENDE | LIVE MUSIK |
SPASS FÜR KINDER UND VIELES MEHR**

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



FACEBOOK UND INSTAGRAM

Wirtshaus am Bavariapark

<http://facebook.de/wirtshausambavariapark>

Kongress Bar

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

Wirtshaus
— am —
Bavariapark

Oder schaut einfach mal in der Kongress Bar vorbei....

TERRASSE | COCKTAILS | BAR | MUSIK | FUN

