



Herzlich willkommen! Wir freuen uns darauf, Euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit haben für uns allerhöchste Priorität.

*Unsere Spätzle werden mit der Spätzlepresse im Haus hergestellt,
alle Soßen werden hausgemacht. Unsere Serviettenknödel sind ebenfalls
bei uns im Hause gemacht.*

Der sensationell leckere Apfelstrudel wird in unserer Patisserie frisch gerollt und gebacken.

Unsere Kuchen werden mit viel Liebe in unserer hauseigenen Patisserie produziert.

Unsere Kuchen sind definitiv eine Sünde wert, versprochen!

Trotz hoher Produktqualität versuchen wir faire Preise für diesen hohen Standard zu halten.

Auch folgen wir sehr gerne dem sinnvollen Trend, mehr fleischlose Gerichte anzubieten.

*Freut Euch auf unsere Schmankerl bei guter Gesellschaft und natürlich
einem frisch gezapften Augustiner Bier.*

*Lasst uns wissen, wie es Euch bei uns gefallen hat. 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.*

Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick

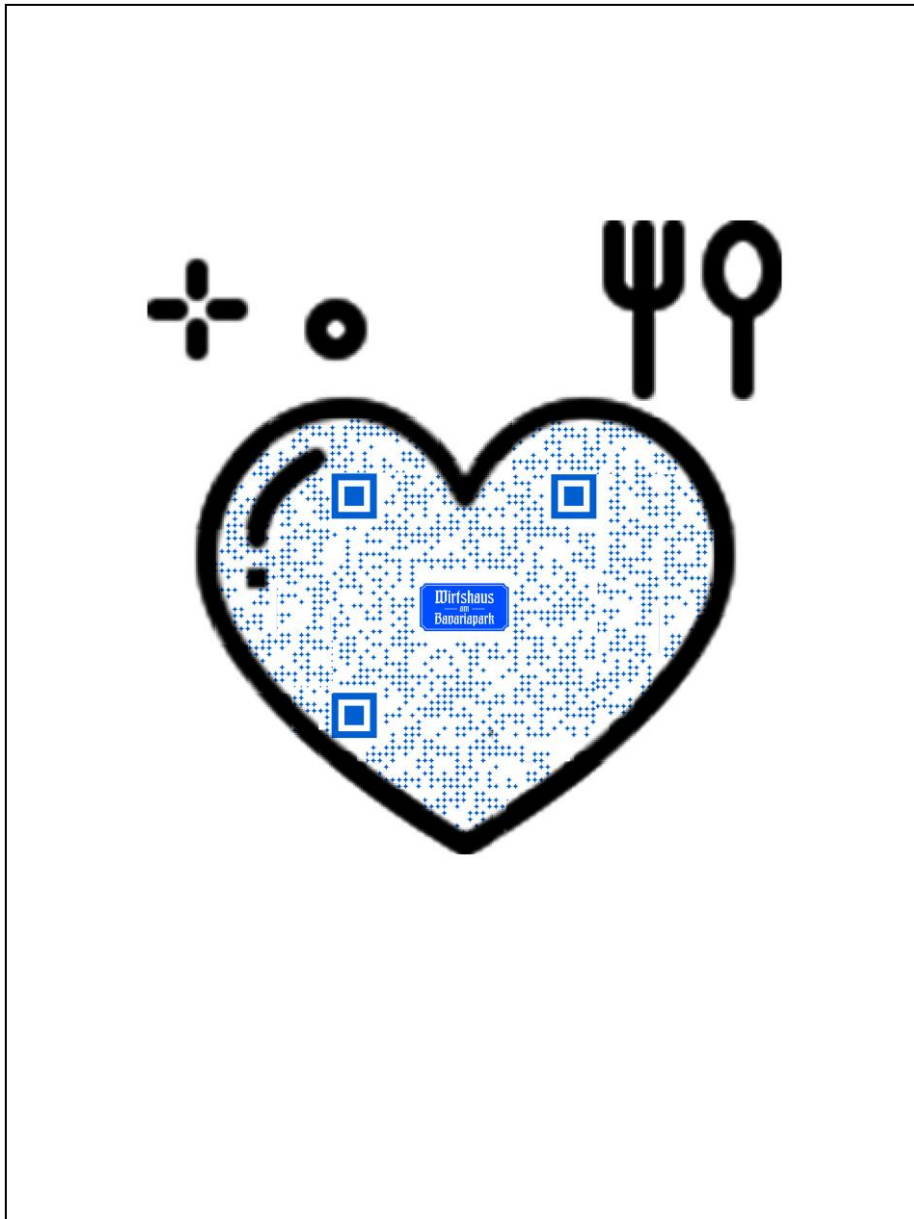
& das gesamte Wirtshaus Team



Unsere Mittags-Specials der Woche

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

An Feiertagen dürft Ihr Euch auf eine Feiertagskarte freuen.



Sonntags ab 10:00 bis 12:00 Uhr
Weißwurstfrühstück



Betreutes Kinderbasteln mit Happy Birthday SOS

jeden Sonntag 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...



Zwischendurch oder vor dem Hauptgang

Obazda (80g) <small>G,Z1</small> *	6,80 €
<small>ohne</small> Breze <small>A1</small> rote Zwiebel	
Bayerischer Wurstsalat <small>L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	9,90 €
von der Regensburger Zwiebelringe <small>ohne</small> Malzbrot <small>A1</small>	
Schweizer Wurstsalat <small>G,L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	12,90 €
von der Regensburger Zwiebelringe Bergkäse <small>ohne</small> Malzbrot <small>A1</small>	
Schinken- und Speckteller Bergkäse <small>O,M,Z3,Z4,Z5</small> *	16,80 €
Geräucherter Speck Wacholderschinken geräuchertes Wammerl Kren Essiggurke <small>ohne</small> Malzbrot <small>A1</small>	
Sülze vom Schwein <small>L,O,M</small>	12,80 €
vom Metzger Magnus Bauch Zwiebelringe Bratkartoffel	
Weißer und roter Pressack <small>M,O</small> *	8,60 €
rote Zwiebelringe saures Senfdressing <small>ohne</small> Malzbrot <small>A1</small>	
<i>Unser leckeres Brotzeitbrett können Sie gerne vorbestellen:</i>	
Brotzeitbrett „Bavaria“ <small>G,L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	19,80 €
Wurstvariationen vom Metzger Magnus Bauch Bergkäse Obazda geräucherter Schinken Faßgurkerl Radieserl <small>ohne</small> Brot <small>A1</small>	
	<i>als Hauptgang oder zum Teilen</i>
Glutenfreie Breze von Resch & Frisch	5,30 €
Glutenfreie Kaisersemmel von Resch & Frisch	3,90 €



Suppenkasperl



Hausgemachte Gulaschsuppe *	7,40 €
Rind <small>ohne</small> Malzbrot <small>A1</small>	
Bayerischer Fischtopf <small>B,D</small> *	klein 12,80 €
regionaler Fisch nach Tagesangebot Flusskrebse	groß 17,90 €
Kräuter-Knoblauch-Schmand <small>ohne</small> geröstetes Steinofenbaguette <small>A1</small>	

Salate



- Caesar Salad** C,D,G,M * 14,60 €
 Romana Salat | **ohne** Parmesan-Breznchips A1 | Parmesan
 Caesar Salad-Dressing (Kapern, Sardellen, Knoblauch, Ei, Olivenöl)
dazu:
- ❖ Rinderstreifen 100g 8,00 €
 - ❖ Vegane Greenforce Pflanzler P (Erbsenprotein, Erbsenmehl) (5 Stk. à 35g) 8,00 €
 - ❖ Tiger Shrimps 180g B (5 Stk.) 14,00 €


... auch möglich in Variation  , bitte fragen Sie nach...

- Kleiner Krautsalat**   4,80 €

- Kleiner Salat | Kräuter-Vinaigrette** M,O   4,80 €

- Großer Salat | Kräuter-Vinaigrette** M,O   9,80 €
ohne 2 Scheiben Steinofenbaguette A1

Vegetarische Lieblinge 

- Vegane Curry Chunks** (120g) P   16,80 €
 Pommes Frites | Currysoße

Lieblingsschmankerl 

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

- Wiener Schnitzel** A1,C,G,Z1,Z3 * 25,80 €
 vom Kalb | Bratkartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat kleine Portion 17,60 €

- Sauerbraten** M,L,O  23,90 €
 hausgemacht nach klassisch bayerischer Art | Petersilienkartoffel | Blaukraut

- „Hausgröstl“** A1,C,L,O  17,90 €
 Rind | roter Pressack | Kartoffelknödel | Zwiebel | Bratensoße

- Currywurst** (120g) o  12,80 €
 Pommes Frites | Currysoße

Gut Ding will Weile haben

ideal zum Teilen
für 2 Personen

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) ^{A1,L} * 38,80 €
22 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße

Kinderkram



„Schniiiiipo“ Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites ^{A1,C} * 13,80 €

„Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites   5,50 €

Dolce Vita auf bayrisch



1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato ^{C,G}  3,20 €

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Sauerrahm

Zitrone-Ingwer-Sorbet  | Erdbeere-Minze-Sorbet 

Portion Schlagsahne ^G +1,20 €

Affogato al Caffè ^{C,G,Z7}  5,30 €

Vanilleeis mit Espresso übergossen

Wirtshaus
am
Bavariapark



Bier



Schleicher BIO glutenfrei 
Natural Helles 4,9%  | Natural Radler 2,4%



0,5 l 5,80 €

Aperitif



Aperol Spritz 0,24 Aperol | Prosecco | Soda Wasser | Orange 0,25 l 7,20 €

Hugo 0 Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Limette 0,25 l 7,20 €



Lillet Vive 0,28 Lillet Blanc | Schweppes Tonic Water | Gurke | Minze 0,25 l 7,20 €

Rosato Mio 0,28 Ramazzotti Aperitivo Rosato | Prosecco | Basilikum 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 <small>Z3,Z4,Z7</small>	0,33 l	3,90 €
Coca Cola Zero <small>Z3,Z4,Z7,Z10</small>	0,33 l	3,90 €
Fanta <small>Z3,Z4</small>	0,33 l	3,90 €
Elephant Bay Ice Tea <small>Z3</small> Peach Blueberry	0,33 l	3,70 €
		
Spezi <small>Z3,Z4,Z7</small>	0,5 l	4,30 €
Zitronenlimonade <small>Z6</small>	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 €
		

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



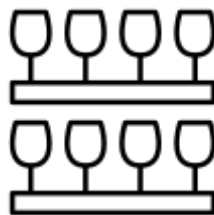
Weinschorle weiß 0,25 l – 5,50 €

Weiß

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

Rot

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



Schaumwein & Champagner



Prosecco Treviso Bertoldi <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Prosecco Rosé Bertoldi <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
Crémant de Limoux Pink 1531 <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Aimery – Frankreich		
Crémant de Limoux Cuvee 1531 <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Blanc – Frankreich		
Delamotte <small>(aus dem gleichen Hause wie Salon) o</small>		
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 <small>o</small>	0,75 l	105,00 €
Cuvée – Frankreich		



Edelweine



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

Weiß

Chardonnay 2022 ^o

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



Platters 5 Sterne

0,75 l 54,00 €

Chardonnay Oppenheim R 2020 Kühling Gillot ^o

Bio – Rheinhessen – Deutschland
präzise | leicht rauchig | saftige Frucht | Tiefe



Eichelmann 90 Punkte

0,75 l 98,00 €

Pouilly Fuissé 2018 Joseph Drouhin ^o

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

0,75 l 60,00 €

Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2018 ^o

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

0,75 l 78,00 €

Riesling Langenmorgen G.C. Dr. Bürklin-Wolf 2015 ^o

Pfalz – Deutschland
weiße Blüten | saftige Zitrusfrucht | fein & lang



93 + Punkte Robert Parker

0,75 l 85,00 €

Rot

Barbera d'Alba Piana Ceretto 2016 ^o

Piemont – Italien
Veilchen | Kirsche | feine Würze | weich

0,75 l 60,00 €

Rubicon 2017 ^o

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



Platters 4,5 Sterne

0,75 l 80,00 €

OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann 2015 ^o

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

0,75 l 55,00 €

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

Toscana – Italien

Merlot | Sangiovese

Waldfrucht | zarte Schokolade | schmeichelnd | feine Länge



0,75 l 45,00 €

James Suckling 93 Punkte

Neipperger Schlossberg Lemberger ^o GG

Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland – 2017

0,75 l 100,00 €

Rosenberg Gerhard Markowitsch ^o

Carnuntum – Österreich

50% Zweigelt, 45% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon

Waldbeere | Zwetschge | Nougat | saftig | lang

2008 1,5 l 160,00 €

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 €

Lartenhammer

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



*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.






Deklarationspflichtige Allergene

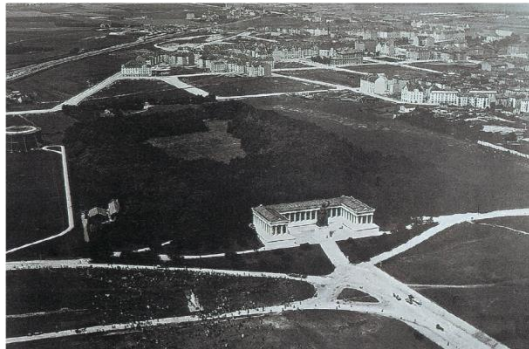
A1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A2	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A3	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	A4	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A5	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	A6	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
B	Krebstier	C	Eier
D	Fisch	E	Erdnüsse
F	Sojabohnen	G	Milch / Laktose
H1	Schalenfrüchte (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

- * 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.



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

