



*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](mailto:info@wirtshaus-am-bavariapark.com).*

*Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick*

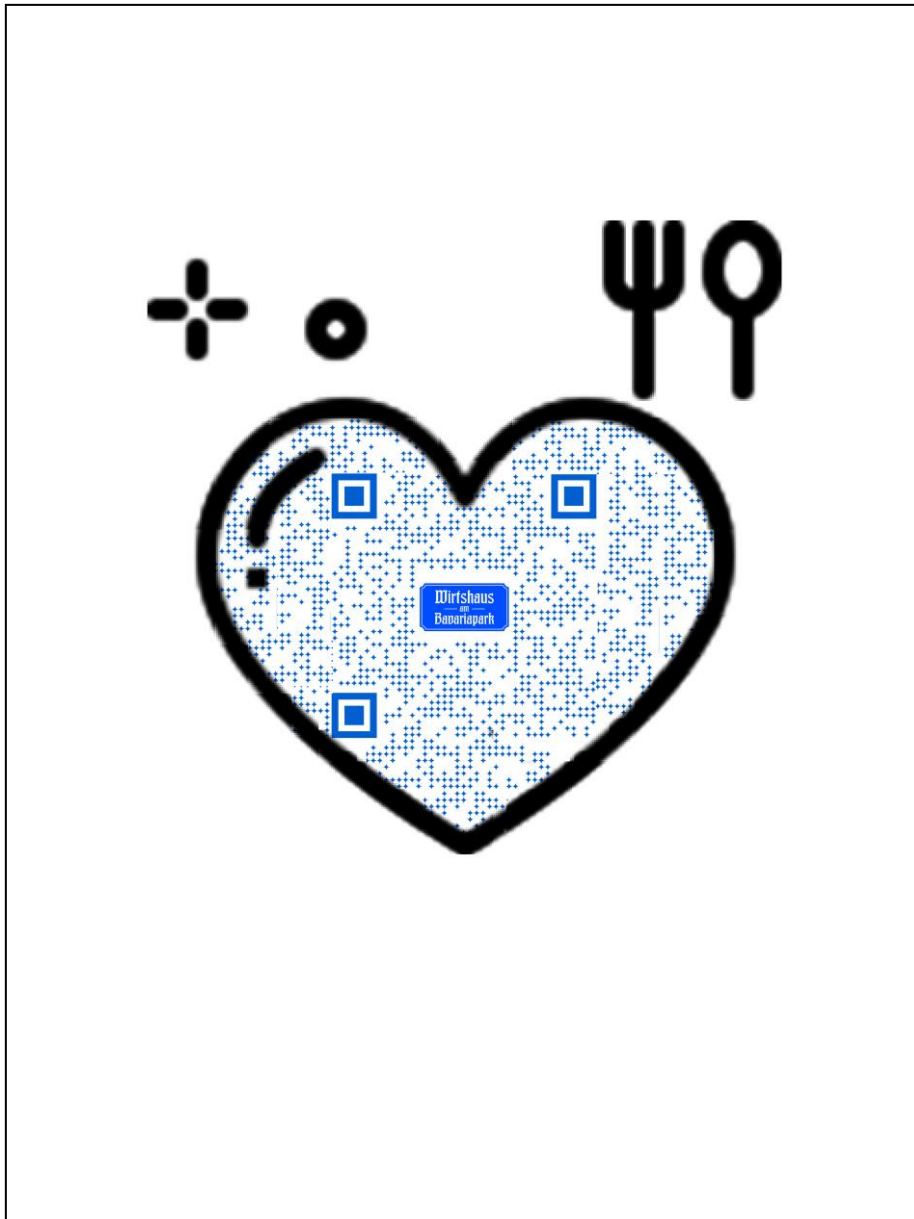
*& das gesamte Wirtshaus Team*



## 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*

<b>Obazda</b> (80g) <small>G,Z1</small> *	6,80 €
Breze <small>A1</small>   rote Zwiebel	
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <small>L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	9,90 €
von der Regensburger   Zwiebelringe   Malzbrot <small>A1</small>	
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <small>G,L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	12,90 €
von der Regensburger   Zwiebelringe   Bergkäse   Malzbrot <small>A1</small>	
<b>Schinken- und Speckteller   Bergkäse</b> <small>O,M,Z3,Z4,Z5</small> *	16,80 €
Geräucherter Speck   Wacholderschinken   geräuchertes Wammerl Kren   Essiggurke   Malzbrot <small>A1</small>	
<b>Sülze vom Schwein</b> <small>L,O,M</small>	12,80 €
vom Metzger Magnus Bauch   Zwiebelringe   Bratkartoffel	
<b>Weißer und roter Pressack</b> <small>M,O</small> *	8,60 €
rote Zwiebelringe   saures Senfdressing   Malzbrot <small>A1</small>	
<i>Unser leckeres Brotzeitbrett können Sie gerne vorbestellen:</i>	
<b>Brotzeitbrett „Bavaria“</b> <small>G,L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> *	19,80 €
Wurstvariationen vom Metzger Magnus Bauch   Bergkäse   Obazda   geräucherter Schinken   Faßgurkerl   Radieserl   Brot <small>A1</small>	
<i>als Hauptgang oder zum Teilen</i>	
<b>Breze von der Bäckerei Piller</b> <small>A1</small>	1,80 €
<b>Brotkorb Malzbrot   Baguette</b> <small>A1</small>	3,80 €
<b>Hausgemachte Brez'nchips mit Parmesan</b> <small>A1,G</small>	4,70 €
<b>Glutenfreie Breze von Resch &amp; Frisch</b>	5,30 €
<b>Glutenfreie Kaisersemmel von Resch &amp; Frisch</b>	3,90 €



## *Suppenkasperl*



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

## Salate



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

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

<b>Kleiner Krautsalat</b>  	4,80 €
---	--------

<b>Kleiner Salat   Kräuter-Vinaigrette</b> <small>M,O</small>  	4,80 €
---	--------

<b>Großer Salat   Kräuter-Vinaigrette</b> <small>M,O</small>   2 Scheiben Steinofenbaguette <small>A1</small>	9,80 €
--	--------

## Vegetarische Lieblinge



<b>Käsespätzle (350g)</b> <small>A1,C,G</small> 	15,80 €
handgepresste Spätzle   hochwertige Käsemischung der Molkerei Vorarlberg hausgemachte Röstzwiebel	

<b>Serviettenknödel</b> <small>A1,C,G</small> 	13,50 €
hausgemacht   in Butter angebraten   mit Rahmsauce von Edelpilzen	kleine Portion 10,50 €

<b>Vegane Curry Chunks (120g)</b> <small>P</small>  	16,80 €
Pommes Frites   Currysoße	

<b>Tomatisierte Fregola Sarda</b> <small>A1,C,G</small> 	14,80 €
hausgemachte Hartweizengriesnudel   Oliven   Zitrone   Petersilien-Pesto	

## Fang mich doch



<b>Gebratenes Saiblingsfilet (160g)</b> <small>A1,C,D,G</small>	26,40 €
hausgemachte tomatisierte Fregola Sarda (Hartweizengriesnudel) Oliven   Zitrone   Petersilien-Pesto	

*immer ab Freitagmittag / solange der Vorrat reicht...*

<b>Forelle Müllerin (350-400g)</b> <small>A1,D,G,H1</small>	27,60 €
Petersilienkartoffel   Nussbutter   im Ganzen serviert	



Aus dem Flammkuchenofen

ideal zum  
Teilen



**Flammkuchen „klassisch“** <sup>A1,G,Z1,Z3</sup>  
Speckwürfel | geriebener Käse

13,60 €

**Flammkuchen „griechischer Art“** <sup>A1,G</sup>   
Hirtenkäse | Paprika | Peperoni

13,60 €

**Flammkuchen „vegan“** <sup>A1</sup>   
Tomate | Zwiebel | Zucchini | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebel

16,60 €

Lieblingsschmankerl



**Ofenfrischer Schweinebraten** <sup>A1,L,M</sup> \*  
sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße

17,90 €  
kleine Portion 13,90 €

**Münchner Schnitzel** <sup>A1,C,M,Z1</sup>  
vom Schwein | Senf-Meerrettich-Panade | Pommes Frites | (leicht scharf)

18,80 €

**Wiener Schnitzel** <sup>A1,C,G,Z1,Z3</sup> \*  
vom Kalb | Bratkartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat

25,80 €  
kleine Portion 17,60 €

**Sauerbraten** <sup>M,L,O</sup>   
hausgemacht nach klassisch bayerischer Art | Petersilienkartoffel | Blaukraut

23,90 €

**„Hausgröstl“** <sup>A1,C,L,O</sup>   
Rind | roter Pressack | Kartoffelknödel | Zwiebel | Bratensoße

17,90 €

**Currywurst (120g)** <sup>O</sup>   
Pommes Frites | Currysoße

12,80 €

Gut Ding will Weile haben

ideal zum Teilen  
für 2 Personen

**Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)** <sup>A1,L</sup> \*  
22 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße

38,80 €






## Kinderkram



- „Weiß nicht“ Kartoffelknödel *oder* hausgepresste Spätzle mit Soße A1,C,L  5,50 €
- „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  6,90 €
- „Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites   5,50 €
- „Pasta-Basta!“ Fregola Sarda 6,80 €  
hausgemachte Hartweizengriesnudel | Tomatensoße | Parmesan A1,C,G

## Dolce Vita auf bayrisch





- Hausgemachter und hausgebackener Apfelstrudel A1,C,G,H 11,20 €  
frisch gerollt | Boskop Äpfel | hausgemachte Vanille-Soße
- Ofenwarme Dampfnudel A1,C,G 10,60 €  
hausgemachte Vanille-Soße | Beerenragout
- Hausgemachter und hausgebackener Schokokuchen A1,C,G,H3 9,80 €  
lauwarmes Schokoladenküchlein | Schlagsahne | Sauerkirschen
- 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
- Liebevoll hausgebackene Kuchen und Torten  pro Stück 4,90 €  
aus der eigenen Patisserie

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



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	3,80 €
Augustiner Ruß 5,4% A1,Z	Maß 1,0 l	8,90 €
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	8,80 €
Schleicher BIO glutenfrei 	0,5 l	5,80 €
Natural Helles 4,9%    Natural Radler 2,4%		





Aperitif



<b>Aperol Spritz</b> <sup>0,Z4</sup> Aperol   Prosecco   Soda Wasser   Orange	0,25 l	7,20 €
<b>Hugo</b> <sup>0</sup> Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Minze   Limette	0,25 l	7,20 €
<b>Lillet Vive</b> <sup>0,Z8</sup> Lillet Blanc   Schweppes Tonic Water   Gurke   Minze	0,25 l	7,20 €
<b>Rosato Mio</b> <sup>0,Z8</sup> Ramazzotti Aperitivo Rosato   Prosecco   Basilikum	0,25 l	7,20 €



Alkoholfreies



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

Heißgetränke



(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

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



*Offener Wein*



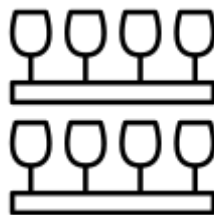
**Weinschorle weiß** 0,25 l – 5,50 €

**Weiß**

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

**Rot**

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



## Schaumwein & Champagner



<b>Prosecco Treviso Bertoldi</b> <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
<b>Prosecco Rosé Bertoldi</b> <small>DOC,0</small>	0,1 l	4,60 €
Trentino – Italien	0,75 l	28,00 €
<b>Crémant de Limoux Pink 1531</b> <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Aimery – Frankreich		
<b>Crémant de Limoux Cuvee 1531</b> <small>o</small>	0,75 l	36,00 €
Brut Blanc – Frankreich		
<b>Delamotte</b> <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

<b>Deutz Champagne Brut</b> <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 <sup>o</sup>

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



Platters 5 Sterne

0,75 l 54,00 €

#### Chardonnay Oppenheim R 2020 Kühling Gillot <sup>o</sup>

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



Eichelmann 90 Punkte

0,75 l 98,00 €

#### Pouilly Fuissé 2018 Joseph Drouhin <sup>o</sup>

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

0,75 l 60,00 €

#### Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz 2018 <sup>o</sup>

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

0,75 l 78,00 €

#### Riesling Langenmorgen G.C. Dr. Bürklin-Wolf 2015 <sup>o</sup>

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



93 + Punkte Robert Parker

0,75 l 85,00 €

### Rot

#### Barbera d'Alba Piana Ceretto 2016 <sup>o</sup>

Piemont – Italien  
Veilchen | Kirsche | feine Würze | weich

0,75 l 60,00 €

#### Rubicon 2017 <sup>o</sup>

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



Platters 4,5 Sterne

0,75 l 80,00 €

#### OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann 2015 <sup>o</sup>

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 <sup>o</sup>

Toskana – Italien

Merlot | Sangiovese

Waldfrucht | zarte Schokolade | schmeichelnd | feine Länge



0,75 l 45,00 €

**James Suckling 93 Punkte**

#### Neipperger Schlossberg Lemberger <sup>o</sup> GG

Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland – 2017

0,75 l 100,00 €

#### Rosenberg Gerhard Markowitsch <sup>o</sup>

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% <sup>o</sup>

4 cl – 5,10 €

Grappa Vuisinar Riserva 41%  
2 Jahre <sup>o</sup>

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

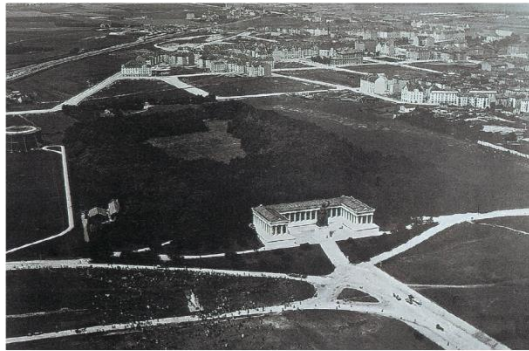
## Zusatzstoffe

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](http://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](http://www.altekongresshalle.de)

