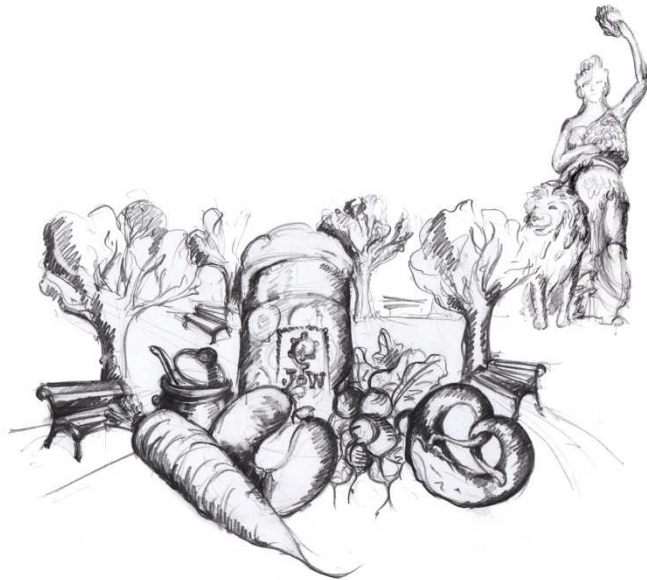


## *Willkommen im Wirtshaus am Bavariapark*



*Zeichnungen: Andrea Ambs*

*Familie Sedgwick und ihr gesamtes Team heißen Sie auf das allerherzlichste Willkommen.*

*Direkt bei der Theresienwiese und der „Bavaria“-Statue befindet sich das Wirtshaus am Bavariapark – ein Treffpunkt für Jung und Alt mit herzlicher Atmosphäre, wo jeder immer wieder gerne einkehrt.*

*Das Wirtshaus am Rande des Bavariaparks gilt unter den Münchnern als Geheimtipp. Ein idealer Ort zum Entspannen und Erleben des bayrischen Lebensgefühls.*

*Das Haus umfasst zwei Stüberl mit bis zu 90 Sitzplätzen und einen großzügigen Festsaal, in dem bis zu 300 Gäste Platz finden. Besuchen Sie auch unsere Kongress Bar, die zu einmalig guten Cocktails bei Life-oder DJ-Musik einlädt.*

*Wir als Ihre Wirtsleute hoffen, Sie fühlen sich in unserem Hause wohl und können bei uns gut gelaunt den Alltag vergessen. Verbringen Sie eine schöne Zeit bei uns.*

*Philip Sedgwick und sein Küchen-Team freuen sich darauf, Sie täglich mit frischen Speisen verwöhnen zu dürfen.*

*Ihre Familie Sedgwick*

*Hier bin ich Mensch, hier darf ich´s sein.*  
Goethe (1749-1832)

### Unsere Biere vom Fass

<b>Augustiner Hell</b> <sup>A1</sup>	0,5 l – 3,70 € Maß 1,0 l – 7,40 €
<b>Augustiner Edelstoff</b> <sup>A1</sup>	0,5 l – 3,90 € Maß 1,0 l – 7,80 €
<b>Augustiner Dunkel</b> <sup>A1</sup>	0,5 l – 3,90 € Maß 1,0 l – 7,80 €
<b>Radler</b> <sup>6,A1</sup>	0,5 l – 3,70 € Maß 1,0 l – 7,40 €

### Unsere Biere aus der Flasche

<b>Augustiner Weißbier</b> <sup>A1</sup>	0,5 l – 3,90 €
<b>Augustiner Pils</b> <sup>A1</sup>	0,3 l – 3,50 €
<b>König Ludwig</b> <sup>A1</sup> leichtes/dunkles/alkoholfreies Weißbier	0,5 l – 3,95 €
<b>Ruß</b> <sup>6,A1</sup>	0,5 l – 3,90 € Maß 1,0 l – 7,80 €
<b>Clausthaler Alkoholfrei</b> extra herb <sup>A1</sup>	0,5 l – 3,90 €

### Adelholzener Wasser

<b>Wasser klassik</b>	0,25 l – 2,90 €
<b>Wasser klassik</b>	0,75 l – 5,60 €
<b>Wasser still</b>	0,25 l – 2,90 €
<b>Wasser still</b>	0,75 l – 5,60 €

*„Hopfen und Malz, Gott erhalt's“*



### *Aperitive*

<b>Aperol Spritz</b> <sup>4</sup> <i>Aperol, Prosecco, Soda Wasser, Orange</i>	0,25l – 6,80 €
<b>Veneto Sprizz</b> <sup>4</sup> <i>Aperol, Weißwein, Soda Wasser, Orange</i>	0,25l – 6,20 €
<b>Hugo</b> <i>Holundersirup, Prosecco, Soda Wasser, Minze, Limette</i>	0,25l – 6,80 €
<b>Rosato Mio</b> <sup>4</sup> <i>Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	0,25l – 6,80 €

### *Longdrinks*

<b>Gin Tonic</b> <sup>0,8</sup> <i>Duke Gin und Tonic Water</i>	9,50 €
<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,8</sup> <i>Lions Wodka und Bitter Lemon</i>	9,50 €
<b>Campari Orange</b> <sup>4</sup> <i>Campari, Orangensaft, Orangenscheibe</i>	8,50 €
<b>Munich Mule</b> <i>Gin und Ginger Ale</i>	10,50 €

### *Alkoholfreie Getränke*

<b>Coca Cola</b> <sup>4,3,7</sup>	0,2l – 2,30 € 0,5l – 4,60 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>4,3,7,10</sup>	0,2l – 2,30 € 0,5l – 4,60 €
<b>Spezi</b> <sup>4,3,7</sup>	0,5l – 3,80 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>7</sup>	0,5l – 3,80 €
<b>Tonic Water</b> <sup>0</sup>	0,2l – 3,20 €
<b>Ginger Ale</b> <sup>3,8</sup>	0,2l – 3,20 €
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,8</sup>	0,2l – 3,20 €
<b>Tafelwasser</b>	0,5l – 3,40 €

## Säfte, Nektare & Fruchtschorlen

<b>Apfelsaftschorle</b>	0,4 l – 3,60 €
<b>Apfelsaftschorle naturtrüb</b>	0,4 l – 3,70 €
<b>Johannisbeernektarschorle</b>	0,4 l – 3,70 €
<b>Orangensaftschorle</b>	0,4 l – 3,70 €
<b>Maracujafruchtsaftschorle</b>	0,4 l – 3,70 €
<b>Rhabarberschorle Bio</b> von Adelholzener	Flasche 0,5 l – 4,20 €

## Heißgetränke

<b>Tasse Kaffee</b> <sup>7</sup>	2,60 €
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>7</sup>	3,40 €
<b>Espresso</b> <sup>7</sup>	2,20 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>7</sup>	3,60 €
<b>Cappuccino</b> <sup>7,6</sup>	3,10 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>7,6</sup>	3,80 €
<b>Latte Macchiato</b> <sup>7,6</sup>	3,80 €
<b>Heiße Trinkschokolade</b> <sup>6</sup> am Holzlöffelchen (Vollmilchschokolade, Bitterschokolade oder Erdbeermilchschokolade)	4,00 €
<b>Tee</b>	3,80 €

## Unsere offenen Hausweine

**Weinschorle weiß/rot** 0,25 l – 3,70 € | 0,5 l – 6,80 €

### Weiß

<b>Bianco di Custoza</b> <small>DOC</small>	0,25 l – 4,80 €
<b>Grüner Veltliner</b> <small>Gerhard Markowitsch, Österreich.</small>	0,25 l – 6,50 €
<b>Riesling</b> <small>Weegmüller, Pfalz, Deutschland.</small>	0,25 l – 8,50 €
<b>Weißburgunder</b> <small>QbA Dr. Loosen, Mosel, Deutschland.</small>	0,25 l – 9,50 €
<b>Lugana “Wighel”</b> <small>DOC Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien.</small>	0,25 l – 9,50 €

### Rot

<b>Zweigelt</b> <small>5 Gerhard Markowitsch, Österreich.</small>	0,25 l – 7,00 €
<b>Primitivo del Salento</b> <small>IGT 5 Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien</small>	0,25 l – 8,50 €
<b>Dornfelder</b> <small>QbA 5 Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland.</small>	0,25 l – 8,50 €
<b>Rosso di Montepulciano</b> <small>Avignonesi, Toskana, Italien.</small>	0,25 l – 11,50 €



*Für eine größere Edel-Weinauswahl fragen Sie bitte Ihr Servicepersonal nach unserer Edelweinkarte. Wir haben das Coravin-Wein-System, mit dem Sie von Ihren edlen Lieblingsweinen auch nur jeweils ein Glas bestellen können - eine fantastische Erfindung für Weinliebhaber!*

## Unsere Flaschenweine

### Weiß

**Grüner Veltliner** *Gerhard Markowitsch, Österreich.* 1,00 l – 24,00 €  
*Frische Aromen von Äpfeln und Pfirsich. Unkompliziert, volle Frucht und Fülle.*

**Riesling** *Weegmüller, Pfalz, Deutschland.* 0,75 l – 24,00 €  
*Trocken, frisch und sommerliche Aromen aus der Pfalz.*

**Weißburgunder** *QbA Dr. Loosen, Mosel, Deutschland.* 0,75 l – 26,00 €  
*Elegant gelbfruchtig in der Nase, dezente Noten von Kräutern.  
Am Gaumen rund und leicht cremig mit saftiger Birne.*

**Silvaner Schloß Castell** *QbA* 0,75 l – 22,00 €  
*Fürstlich-Castell'sches Domänenamt, Franken, Deutschland.  
Grünfruchtige Noten, Boskopapfel, feine Kräuter- und Heu aromen.  
Ausgewogenes Mundgefühl. Knackig und cremig zugleich.*

**Lugana "Wighel"** *DOC Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien.* 0,75 l – 26,00 €  
*Apfel- und Holunderaromen im Bouquet. Leicht würzig und fruchtig im Abgang.*

### Rot

**Zweigelt** *5 Gerhard Markowitsch, Österreich.* 1,00 l – 26,00 €  
*Intensiver Duft von reifen Kirschen und Cassis. Gute Würze,  
harmonischer Nachgeschmack.*

**Primitivo del Salento** *IGT 5 Cantine Luce del Sole, Apulien, Italien.* 0,75 l – 24,00 €  
*Dunkle Beeren vereinen sich mit reifen Plaumen.  
Vollmundiger, würziger Wein mit konzentriertem Aroma.*

**Dornfelder** *QbA 5 Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland.* 0,75 l – 24,00 €  
*Sehr dichte Struktur mit voller schwarzer Frucht.  
Elegant und kräftig, gut eingebundene Tannine.*

**Rosso di Montepulciano** *DOC 5 Avignonesi, Toskana, Italien.* 0,75 l – 32,00 €  
*Saftige Kirsche, rote Früchte und Bergkräuter. Balancierte Säure- Tanninstruktur.  
Wine Advocate 89 Punkte.*

## Unsere Schaumweine

<b>Prosecco "La Comtesse"</b> (kleine Flasche)	0,2l – 8,00 €
<b>Prosecco Treviso Bertoldi</b> <small>DOC Italien.</small> Ein Trentino Prosecco, frisch, mit Apfel und Zitrusfrucht-Aroma.	0,1l – 4,60 € 0,75l – 26,00 €
<b>Prosecco Rosé Bertoldi</b> <small>DOC Italien.</small> Fruchtige Aromen von Waldbeeren, Rosen und tropischen Früchten.	0,1l – 4,60 € 0,75l – 26,00 €
<b>Sauvignon Blanc "Frizzante"</b> <small>Leichter Schaumwein</small> François Lurton, Vayres, Frankreich. Frisches, duftiges Bouquet mit Zitrusfruchtaromen, Noten von weißen Blüten, mit zart exotischen Anklängen.	0,1l – 4,20 € 0,75l – 24,00 €
<b>Crémant de Bourgogne</b> <small>Burgund, Frankreich.</small> „Tastevin“ Brut A.C. Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Sehr samtige Perlage, komplexer Duft nach exotischen Früchten. Subtiles Säurespiel mit guter Länge im Abgang.	0,75l – 34,00 €
<b>Deutz Champagne Brut</b> Cuvée aus jeweils einem Drittel der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben stammen aus den drei Bereichen Côte des Blanc, <small>Montagne de Reims und Vallée de la Marne sind mit durchschnittlich 97 Prozent eingestuft.</small>	0,75 l – 85,00 €
<b>Champagne Ruinart</b> <small>NV</small> Non-Vintage von der Region Champagne, Frankreich	0,75 l – 100,00 €
<b>Champagne Ruinart</b> Blanc de Blancs Brut GV, Frankreich. Ein 100% reiner Chardonnay. Die Rebe macht leicht und cremig, durch sie schmeckt jeder Blanc de Blanc einfach sehr edel und rund.	0,75 l – 120,00 €
<b>Champagne Ruinart Rosé</b> <small>Reims, Frankreich.</small> Dieser Rosé Champagner verkörpert die eleganteste und edelste Expression eines typisch außergewöhnlichen Champagners von Ruinart.	0,75 l – 120,00 €

### Zum Verdauen

<i>Obstler-Bodensee 38%</i>	<i>2 cl – 2,80 €</i>	<i>Williams-Christ-Birne 40%</i>	<i>2 cl – 2,90 €</i>
<i>Marillenschnaps 40%</i>	<i>2 cl – 2,90 €</i>	<i>Himbeergeist 40%</i>	<i>2 cl – 2,90 €</i>
<i>Grappa Nonino Chardonnay 41%</i>	<i>2 cl – 5,60 €</i>	<i>Augustiner Tropfen 32%</i>	<i>2 cl – 3,20 €</i>
<i>Hirschkuss 38%</i>	<i>4 cl – 5,60 €</i>	<i>Jägermeister 35%</i>	<i>4 cl – 5,60 €</i>

### Dirker Edelbrennerei

<i>Haselnusslikör 18,5%</i>	<i>2 cl – 3,90 €</i>	<i>Holunderblütenlikör 20%</i>	<i>2 cl – 3,90 €</i>
<i>Haselnussbrand 40%</i>	<i>2 cl – 7,90 €</i>	<i>Brombeerbrand 40%</i>	<i>2 cl – 9,80 €</i>

### Lantenhammer

<i>Sauerkirschbrand 42%</i>	<i>2 cl – 6,50 €</i>	<i>Waldhimbeergeist 42%</i>	<i>2 cl – 6,50 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand 42%</i>	<i>2 cl – 6,50 €</i>	<i>Marillenbrand 42%</i>	<i>2 cl – 6,50 €</i>
<i>Haselnussbrand 42%</i>	<i>2 cl – 6,50 €</i>	<i>Slyrs Whiskey 40%</i>	<i>2 cl – 7,80 €</i>





## *Deklarationspflichtige Allergene*

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

## *Zusatzstoffe*

<b>1</b>	<i>mit Konservierungsstoffen</i>	<b>2</b>	<i>mit Geschmacksverstärkern</i>
<b>3</b>	<i>mit Antioxidationsmittel</i>	<b>4</b>	<i>mit Farbstoffen</i>
<b>5</b>	<i>mit Phosphat</i>	<b>6</b>	<i>mit Süßungsmitteln</i>
<b>7</b>	<i>koffeinhaltig</i>	<b>8</b>	<i>chininhaltig</i>
<b>9</b>	<i>mit Schwärzungsmittel</i>	<b>10</b>	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>

**Bitte informieren Sie immer Ihr 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.**