

Für besondere Momente haben wir unsere Lieblingsgerichte für Euch ausgewählt:  
Etwas für ein Business-Meeting mittags oder gemeinsam mit der Familie in netter Runde  
– zu einem ganz besonderen Menüpreis.



## Businessmenü

(nur Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 Uhr)

**Geräuchertes Lachstatar** <sup>A1,D,G</sup>  
Radieschen | Gurken  
Crème Fraîche | Baguette-Chips

oder

Tagessuppe



**Hausgemachter Fleischsalat** <sup>A1,G,M,Z1,Z3</sup>  
Salat vom Keltenhof | Malzbrot

oder

**Wildfleischpflanzerl** <sup>A1,G,L,M</sup>  
Blaukraut | Spätzle

oder

**Makrelenfilet gebraten** <sup>D,N</sup>  
Linsen-Avocado-Salat | Ponzudressing



**Kugel Sorbet** <sup>C,G</sup>

oder

Espresso | Tasse Kaffee <sup>Z7</sup>

---

3-Gang Menü: 15,- € | 2-Gang Menü: 12,- €

Reservierung 089.452 116 91  
[info@wirtshaus-am-bavariapark.com](mailto:info@wirtshaus-am-bavariapark.com)

Bitte beachtet, dass die Portionen des Business-Menüs keine à la carte Portionen sind.



## Deklarationspflichtige Allergene

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

## Zusatzstoffe

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

Bitte informiert Euer 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.