



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



## UNSER BIER

<b>Augustiner Helles</b> 5,2% <sup>A1</sup>		0,5 l	4,50 €
	<b>Maß</b>	1,0 l	9,00 €
<b>Augustiner Alkoholfrei Hell</b> $\leq 0,5\%$ <sup>A1</sup>		0,5 l	4,50 €
	<b>Maß</b>	1,0 l	9,00 €
<b>Augustiner Schnitt</b> 5,2% <sup>A1</sup>			3,80 €
<b>Augustiner Edelstoff</b> 5,6% <sup>A1</sup>		0,5 l	4,60 €
	<b>Maß</b>	1,0 l	9,20 €
<b>Augustiner Dunkel</b> 5,6% <sup>A1</sup>		0,5 l	4,60 €
	<b>Maß</b>	1,0 l	9,20 €
<b>Augustiner Radler</b> 5,2% <sup>A1,Z6</sup>		0,5 l	4,50 €
	<b>Maß</b>	1,0 l	9,00 €
<b>Augustiner Weißbier</b> 5,2% <sup>A1</sup>		0,5 l	4,60 €
<b>Augustiner Pils</b> 5,6% <sup>A1</sup>		0,33 l	4,00 €
<b>Augustiner Ruß</b> 5,4% <sup>A1,Z</sup>	<b>Maß</b>	1,0 l	9,00 €
<b>König Ludwig Weißbier</b> <sup>A1</sup>		0,5 l	4,80 €
leichtes 2,9%   dunkles 5,5%   alkoholfreies Weißbier < 0,5%			
<b>König Ludwig Ruß Alkoholfrei</b> < 0,5%	<b>Maß</b>	1,0 l	9,10 €
<b>Schleicher BIO glutenfrei</b>		0,5 l	5,80 €
Natural Helles 4,9%   Natural Radler 2,4%			



## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> <sup>0,Z4</sup> Aperol   Prosecco   Mineralwasser   Orange	0,25 l	8,20 €
<b>Hugo</b> <sup>0</sup> Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Minze   Limette	0,25 l	8,20 €
<b>Alkoholfreier Spritz</b> <sup>0,Z4</sup> Ramazzotti Aperitivo Arancia   Bertoldi 0% Mineralwasser   Orange	0,25 l	8,20 €

## ALKOHOLFREIES

<b>Mineralwasser Classic von Adelholzener</b>	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Mineralwasser Still von Adelholzener</b>	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	3,80 €
<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	3,90 €
<b>Almdudler</b>	0,35 l	4,60 €
<b>Cola-Mix</b> <sup>Z3,Z4,Z7</sup>	0,5 l	4,60 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>Z6</sup>	0,5 l	4,60 €
<b>Apfelschorle</b> BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
<b>Johannisbeerschorle</b> BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
<b>Rhabarberschorle</b> BIO von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €



## HEISSGETRÄNKE

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

<b>Weinschorle weiß<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 6,50 €</b>
	<b>0,5 l - 11,50 €</b>

## WEISSWEIN

<b>Grüner Veltliner<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 7,90 €</b>
Joseph Schmid – Österreich	<b>1,00 l - 30,00 €</b>
<b>Sauvignon Blanc DOC<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 13,00 €</b>
Peter Zemmer - Südtirol	<b>0,75 l - 37,00 €</b>
<b>Weißer Burgunder<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 10,00 €</b>
Scheu – Pfalz – Deutschland	<b>0,75 l - 30,00 €</b>
<b>Pinot Grigio Trentino DOC<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 12,00 €</b>
Endrizzi - Italien	<b>0,75 l - 34,00 €</b>
<b>Die Gefährten VDP<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 12,50 €</b>
Castell Cuvée – Franken – Deutschland	<b>0,75 l - 34,00 €</b>
<b>Lugana Etichetta Nera DOC<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 13,00 €</b>
Visconti – Italien	<b>0,75 l - 36,00 €</b>

## ROSÉWEIN

<b>Rosé<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 12,00 €</b>
Scheu – Pfalz – Deutschland	<b>0,75 l - 34,00 €</b>
<b>Rosé<sup>o</sup></b>	<b>0,25 l - 14,00 €</b>
Studio Miraval - Frankreich	<b>0,75 l - 40,00 €</b>



## ROTWEIN

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

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

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

## LIEBLINGS-CHAMPAGNER

<b>Champagner Gosset<sup>o</sup></b> Extra Brut - Frankreich	0,75 l - 95,00 €
<b>Champagner Gosset<sup>o</sup></b> Rosé Brut - Frankreich	0,75 l - 120,00 €



*Edelweine*

## WEISSWEIN

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



## EDELWEINE

### ROTWEIN

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



*Geistreich*

## ZUM BRANDELN & SCHNAPSELN

<b>Wirtshaus-Schnaps 42%</b> Marille oder Williams Birne oder Haselnuss	<b>2 cl – 3,50 €</b>
<b>Wirtshaus-Schnaps Package 42%</b> 10 x Marille oder Williams Birne oder Haselnuss	<b>10Stk. 2 cl – 30,00 €</b>
<b>Augustiner Tropfen 32%</b>	<b>2 cl – 3,80 €</b>
<b>Hirschkuss 38%</b>	<b>4 cl – 7,00 €</b>
<b>Ramazotti 30%</b>	<b>4 cl – 5,10 €</b>

*Das Beste zum Schluß*

## VOM STIFTUNGSGUT MÜNCHEN FREIHAM

<b>1328 Helles 41%</b> Bierbrand	<b>2 cl – 8,60 €</b>
<b>1328 Pils 41%</b> Bierbrand	<b>2 cl – 8,60 €</b>
<b>Münchner Kümmel 40%</b>	<b>2 cl – 9,80 €</b>
<b>Nocciola 41%</b> Haselnussgeist	<b>2 cl – 9,80 €</b>
<b>Golden Delicious 43%</b> Apfelbrand	<b>2 cl – 9,80 €</b>
<b>Cacaks Schöne 40%</b> Zwetschgenbrand	<b>2 cl – 11,80 €</b>



## 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		
C	Eier	L	Sellerie
D	Fisch	M	Senf
E	Erdnüsse	N	Sesamsamen
F	Sojabohnen	O	Schwefeldioxid, Sulfate
G	Milch / Laktose	P	Lupinen
H1	Schalenfrüchte (Mandeln)	R	Weichtiere
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.