



Oktoberfest 2023

„Selbstbedienung | self-service“

Wirtshaus
am
Bavariapark

Brotzeit | Hearty snack

Obazda rote Zwiebelringe ^{G,Z1} Bavarian cream cheese with red onion rings	4,00 €
Bayerischer Wurstsalat von der Regensburger rote Zwiebelringe <small>A1,L,M,Z1,Z2,Z3,Z4,Z5</small> Bavarian sausage salad with red onion rings	8,30 €
Schweizer Wurstsalat von der Regensburger rote Zwiebelringe Bergkäse <small>A1,G,L,M,Z1,Z2,Z3,Z4,Z5</small> Swiss sausage salad with cheese & red onion rings	11,30 €
kleine Breze von der Bäckerei Piller ^{A1} small pretzel	1,60 €
große Breze von der Bäckerei Piller ^{A1} big pretzel	4,80 €
Kaisersemmel ^{A1} bread roll	1,00 €

aus dem Suppentopf | Soup

hausgemachte Gulaschsuppe homemade beef goulash soup	7,80 €
--	--------

Vegetarisch & Vegan

Wirtshaus-Salat gemischte Blattsalate hausgemachtes BIO-Kräuterdressing mixed salad with homemade herbal vinaigrette	8,60 €
Käsespätzle Röstzwiebel ^{A1,C,G,L,M} cheese spaetzle with crispy onions	14,80 €
vegane Curry Chunks von Boonian München ^{Z3,Z4,Z7} hausgemachte, fruchtige Currysoße Pommes Frites vegan curry chunks with homemade fruity curry sauce & French fries	13,80 €

Kinderkram | Kids menu

„Weiß nicht“ Kartoffelknödel oder Spätzle ^{A1,C} Bratensoße ^{A1,L} potato dumpling or spaetzles with gravy	5,00 €
„Irgendwas!“ Kinder-Käsespätzle ^{A1,C,G} kids portion of cheese spaetzles	7,80 €
„Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites French fries	5,00 €
„Wann gehen wir“ BIO Maiskolben zerlassene Butter organic corncob with butter	4,00 €

Wirtshauschmankerl Bavarian classics

½ Wiesn-Hendl hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat oder Portion Pommes Frites ½ grilled chicken with potato cucumber salad or French fries	14,80 €
---	---------

ofenfrischer Schweinebraten 1 Kartoffelknödel Krautsalat deftige Bratensoße ^{A1,L} oven roasted pork with 1 potato dumpling, cabbage salad & gravy	16,90 €
XXL-Currywurst hausgemachte, fruchtige Currysoße Pommes Frites ^{Z1,Z3,Z4,Z6,Z7} curried sausage with homemade fruity curry sauce & French fries	14,50 €

Würstl-Teller 1 Stück Käsekrainer 1 Stück Chilibratwurst 4 Stück Rostbratwurst Sauerkraut ^{A1,Z1,Z3,Z4} sausage plate with 1 cheese, 1 chili, 4 Nuremberger steak sausages & sauerkraut	16,60 €
---	---------

Spareribs ^{A1,G,L} (scharf  hausgemachte Jack Daniel's BBQ Soße homemade Jack Daniel's BBQ Sauce	½ Rippe 12,80 € 1 Rippe 22,80 €
dazu Portion Pommes Frites to that portion of French fries	+ 3,00 €

Leberkäs-Semmel meatloaf in a bread roll	4,50 €
Portion Leberkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat portion meatloaf with potato cucumber salad	9,80 €

Dessert

ofenwarme Dampfnudel hausgemachte Vanille Soße ^{A1,C,G,H} steamed sponge cake with vanilla sauce	8,80 €
selbstgemachte Blechkuchen je nach Tagesauswahl aus hausgener Patisserie homemade pies	Stück 4,20 € --,- €
Eissortiment bei den Kassen ice cream at the register	



Oktoberfest 2023

„Selbstbedienung | self-service“

Wirtshaus
am
Bavariapark

Unsere Biere - Augustiner Bräu

Augustiner Oktoberfestbier ^{A1} <i>Augustiner Oktoberfest lager</i>	0,5 l – 5,30 € Maß 1,0 l – 10,60 €
Oktoberfest-Radler ^{A1,Z6} <i>Augustiner Oktoberfest shandy</i>	0,5 l – 5,30 € Maß 1,0 l – 10,60 €
Augustiner Dunkel ^{A1} <i>Augustiner dark lager</i>	0,5 l – 4,30 € Maß 1,0 l – 8,60 €
Augustiner Weißbier ^{A1} <i>Augustiner wheat beer</i>	0,5 l – 4,30 € Maß 1,0 l – 8,60 €
Ruß ^{A1,Z6} <i>wheat beer & lemonade mixed</i>	Maß 1,0 l – 8,20 €
König Ludwig Weißbier ^{A1} <i>alkoholfrei alcoholfree wheat beer</i>	0,5 l – 4,70 € Maß 1,0 l – 9,40 €
Clausthaler ^{extra herb A1} <i>alkoholfrei alcoholfree lager</i>	0,5 l – 4,20 € Maß 1,0 l – 8,40 €

Wein | Wine

Weinschorle ^o <i>Wine spritzer 51 % white wine</i> Huubert 51 % Weißwein	0,275 l – 5,50 €
Grüner Veltliner ^o Joseph Schmid – Österreich	1 l – 28,00 €
Die Gefährten ^{o,VDP} Castell Cuvée – Deutschland	0,75 l – 32,00 €

Aperitif

Aperol Spritz ^{o,Z4} Aperol Prosecco Soda Wasser Orange	0,25 l – 6,80 €
Prosecco Le Contesse ^o	0,2 l – 7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Spezi ^{Z3,Z4,Z7} <i>Coca Cola & lemonade mixed</i>	0,5 l – 3,90 €
BIO Saftschorlen von Adelholzener Apfel Rhabarber <i>Organic juice spritze apple rhubarb</i>	0,5 l – 4,40 €
Zitronenlimonade ^{Z6} <i>lemonade</i>	0,5 l – 3,90 €
Tafelwasser <i>sparkling mineral water</i>	0,5 l – 3,60 €
Elephant Bay Ice Tea ^{Z3} verschiedene Sorten <i>assorted</i>	0,33 l – 3,50 €

Zum Verdauen | Schnaps

Jägermeister	2 cl – 4,00 €
Augustiner Tropfen 32%	2 cl – 3,40 €
Hirschkuss 38%	4 cl – 7,00 €

Sekt & Champagner

Sparkling wine & champagnes

Prosecco Bertoldi ^{o,DOC} Trentino – Italien	0,75 l – 28,00 €
Deutz Champagne Brut ^o Cuvée – Frankreich	0,75 l – 105,00 €
Delamotte ^o Extra Brut Cuvée Rosé Cuvée Blanc de Blanc Brut	0,75 l – 115,00 € 140,00 € 160,00 €

Sa - 16.09. ab 09:00 Uhr | Weißwurstfrühstück mit der Bavaria Musi

So - 17.09. ab 12:00 Uhr | Bavaria Musi - Duo

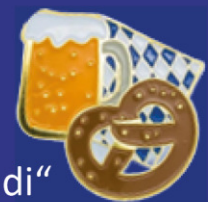
So - 24.09. ab 12:00 Uhr | Bavaria Musi - Duo

Fr - 29.09. ab 18:00 Uhr | „Wirtshaus rockt die Wiesngaudi“

Wiesnstimmung mit den international
bekanntesten Harthausern

Eintritt 10,- € + 20,- € Verzehrgutschein

So - 01.10. ab 12:00 Uhr | Bavaria Musi - Duo



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

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.