



Spargelgerichte

Bei uns gibt's Schrobenhauser Spargel

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage und Schnittlauch _G

6,00 €

Weißer Spargel Salat

mit gemischten Salatblättern in Sauerrahm Dressing ,
gebratenen Parmaschinken Würfeln, dazu Baguette _{A1 G Z5 0}

12,90 €

Portion Spargel natur gegart (250g)

mit jungen Grenaille Kartoffeln
zerlassener Butter _G oder hausgemachter Hollandaise _{C G M}

15,90 €

Dazu

Wacholder Schinken _{Z3 Z5 0} +8 €

Kleines Kalbsschnitzel _{A1 C} +10 €

Gebratenes Saiblings Filet _{D G} +12 €

Reservierung 089.452 116 91

Theresienhöhe 15 | 80339 München

info@wirtshaus-am-bavariapark.com www.wirtshaus-am-bavariapark.com

Deklarationspflichtige Allergene

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

Zusatzstoffe

Z1	<i>mit Konservierungsstoffen</i>	Z2	<i>mit Geschmacksverstärkern</i>
Z3	<i>mit Antioxidationsmittel</i>	Z4	<i>mit Farbstoffen</i>
Z5	<i>mit Phosphat</i>	Z6	<i>mit Süßungsmitteln</i>
Z7	<i>koffeinhaltig</i>	Z8	<i>chininhaltig</i>
Z9	<i>mit Schwärzungsmittel</i>	Z10	<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.