



Unser Bier



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

Aperitif



<b>Aperol Spritz</b> <sup>0,Z4</sup> Aperol   Prosecco   Soda Wasser   Orange	0,25 l	7,50 €
<b>Hugo</b> <sup>o</sup> Holunderblütensirup   Prosecco   Soda   Minze   Limette	0,25 l	7,50 €



Alkoholfreies



<b>Mineralwasser Classic</b> von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Mineralwasser Still</b> von Adelholzener	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,80 €
<b>Tafelwasser</b>	0,5 l	3,80 €
<b>Karaffe Leitungswasser</b>	1,0 l	3,00 €
<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	3,70 €
<b>Cola-Mix</b> <sup>Z3,Z4,Z7</sup>	0,5 l	4,40 €
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>Z6</sup>	0,5 l	4,40 €
<b>Apfelschorle BIO</b> von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
<b>Johannisbeerschorle BIO</b> von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €
<b>Rhabarberschorle BIO</b> von Adelholzener	Flasche 0,5 l	4,60 €

*Heißgetränke*



(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Haferl Glühwein <sup>o</sup>	5,50 €
Haferl Marillen Punsch alkoholfrei <sup>o</sup>	5,50 €
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 €





**Weinschorle weiß** ◦ 0,25 l – 6,50 €  
0,5 l – 11,50 €

## Weiß

**Grüner Veltliner** ◦ Joseph Schmid – Österreich 0,25 l – 7,90 € | 1,00 l – 30,00 €

**Tell Me** ◦ Castell Cuvée – Franken – Deutschland 0,25 l – 9,80 € | 0,75 l – 28,00 €

**Weißer Burgunder** ◦ Scheu – Pfalz – Deutschland 0,25 l – 10,00 € | 0,75 l – 30,00 €

**Riesling** ◦ Fiona – Markus Molitor – Mosel – Deutschland 0,25 l – 15,50 € | 0,75 l – 42,00 €

**Die Gefährten VDP** ◦ Castell Cuvée – Franken – Deutschland 0,25 l – 12,50 € | 0,75 l – 34,00 €

**Lugana Etichetta Nera** <sup>DOC</sup> ◦ Visconti – Italien 0,25 l – 13,00 € | 0,75 l – 36,00 €

## Rosé

**Rotling** ◦ Baldauf – Franken – Deutschland 0,25 l – 11,00 € | 0,75 l – 32,00 €

**Rosé** ◦ Scheu – Pfalz – Deutschland 0,25 l – 12,00 € | 0,75 l – 34,00 €

## Rot

**Blauer Zweigelt** ◦ Dolle – Österreich 0,25 l – 8,20 € | 1,00 l – 30,00 €

**Primitivo Merlot Sud IGT** ◦ Salento – Italien 0,25 l – 9,80 € | 0,75 l – 28,00 €

**Kalterer See Classico Superiore** ◦ Schreckbichl – Italien 0,25 l – 16,00 € | 0,75 l – 44,00 €



## *Schaumwein & Champagner*



**Prosecco Treviso Bertoldi** DOC,0  
Trentino – Italien

0,1 l 5,80 €  
0,75 l 32,00 €

**Prosecco Rosé Bertoldi** DOC,0  
Trentino – Italien

0,1 l 6,80 €  
0,75 l 34,00 €

**Crémant de Limoux Pink 1531** o  
Brut Aimery – Frankreich

0,75 l 42,00 €

**Crémant de Limoux Cuvée 1531** o  
Brut Blanc – Frankreich

0,75 l 42,00 €

## *Lieblings-Champagner*

**Champagner Gosset** o  
Extra Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €

**Champagner Gosset** o  
Rosé Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €



## Edelweine

### Weiß

#### Chardonnay<sup>o</sup>

Meerlust – Stellenbosch – Südafrika  
exotisch | delikat | Frische | vollmundig



*Platters 5 Sterne*

0,75 l 65,00 €

#### Chablis AC<sup>o</sup>

Jean Collet – Burgund – Frankreich  
frische Frucht | gut ausbalanciert | typische Mineralität

0,75 l 69,00 €

#### Weißburgunder aus der Gewanne Raedling<sup>o</sup>

Pfalz – Deutschland  
Reife gelbe Früchte | angenehme Komplexität | angenehmer Cremigkeit

0,75 l 77,00 €

#### Pouilly Fuissé Joseph Drouhin<sup>o</sup>

Burgund – Frankreich 100% Chardonnay  
blumig | Mandel | balancierte Länge | zarte Frucht

0,75 l 85,00 €

#### Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz<sup>o</sup>

Rudi Pichler – Wachau – Österreich  
gelbe Birne | Kräuter | zarter Pfeffer | komplex | fein

0,75 l 85,00 €

#### Chardonnay Lafoa<sup>o</sup>

Italien – Südtirol 100% Chardonnay  
trocken | fruchtig

0,75 l 95,00 €

#### Sauvignon blanc Lafoa<sup>o</sup>

Italien – Südtirol  
Frucht und Säure | mineralische Nuancen | feine Holzaromen

0,75 l 95,00 €



## Edelweine

### Rot

<b>Lucente Frescobaldi</b> ◊ Toskana – Italien Merlot   Sangiovese	 <i>James Suckling 93 Punkte</i>	0,75 l	75,00 €
<b>OP Eximium Cuvee No.28 Albert Gesellmann</b> ◊ BIO – Burgenland Österreich Blaufränkisch – St. Laurent – Zweigelt Holunderbeeren   zarte Schokolade   Kräuter   vielschichtig		0,75 l	65,00 €
<b>Barbera d'Alba Piana Ceretto</b> ◊ Piemont – Italien Veilchen   Kirsche   feine Würze   weich		0,75 l	75,00 €
<b>Rubicon</b> ◊ Meerlust – Stellenbosch – Südafrika Johannisbeere   Kaffee   Kräutergewürze   balanciert	 <i>Platters 4,5 Sterne</i>	0,75 l	85,00 €
<b>Neipperger Schlossberg Lemberger</b> ◊ GG Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland		0,75 l	105,00 €
<b>Rosenberg Gerhard Markowitsch</b> ◊ Carnuntum – Österreich 50% Zweigelt, 45% Merlot und 5% Cabernet Sauvignon Waldbeere   Zwetschge   Nougat   saftig   lang	2008	0,75 l 1,5 l	75,00 € 175,00 €



## Zum Schnapseln

Wirtshaus-Schnaps 42% Marille <i>od.</i> Williams Birne <i>od.</i> Haselnuss	2 cl – 3,50 €	Schnaps-Package 42% 10 Stk. 2 cl – 30,- € 10x Marille <i>od.</i> Williams Birne <i>od.</i> Haselnuss	
---	---------------	---	--

Augustiner Tropfen 32%	2 cl – 3,80 €	Hirschkuss 38%	4 cl – 7,00 €
------------------------	---------------	----------------	---------------

Ramazotti 30% o	4 cl – 5,10 €	Schlossbrennerei Tegernsee Williams-Birnenbrand 40%	4 cl – 4,20 €
-----------------	---------------	--	---------------

## Lantenhammer

<b>Lantenhammer</b> Williams-Birnenbrand 42% unfiltriert	2 cl – 7,60 €	<b>Lantenhammer</b> Marille 42%	2 cl – 7,60 €
--	---------------	------------------------------------	---------------

<b>Lantenhammer</b> Haselnuss 42%	2 cl – 7,60 €	<b>Lantenhammer</b> Obstbrand Holzfass 40% aus Äpfeln und Birnen	2 cl – 4,20 €
--------------------------------------	---------------	--	---------------

<b>Lantenhammer</b> Enzian	2 cl – 4,20 €		
-------------------------------	---------------	--	--



*Folgt uns auf Facebook & Instagram  
um alle aktuellen News zu erhalten.*



Gerne informieren wir Euch über geplante Aktionen, Neuigkeiten oder Veranstaltungen.  
Schickt uns eine E-Mail, um regelmäßig unseren Newsletter zu erhalten.

Oder werdet folgt uns auf Facebook und Instagram

**Wirtshaus am Bavariapark** <http://facebook.de/wirtshausambavariapark>

**Kongress Bar** <https://www.facebook.com/kongressbar>





KONGRESS  
BAR



Schaut auch mal bei uns in der Kongress Bar vorbei – Ein Ort für Menschen mit viel Sinn für Ästhetik. DJ- & Live-Musik-Abende wie „Hit, Git & Split“ und die Jam Session begeistern Musikkenner und Tanzbegeisterte gleichermaßen. Eine ideale Location für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern, abseits des gewöhnlichen Mainstreams, für unvergessliche Abende.



Über Facebook und Instagram könnt Ihr Euch immer über unsere aktuellen Events informieren.



Kontakt: +49 (0) 89 452 11 692 | [info@kongressbar.de](mailto:info@kongressbar.de) | [www.kongressbar.de](http://www.kongressbar.de)






## Deklarationspflichtige Allergene

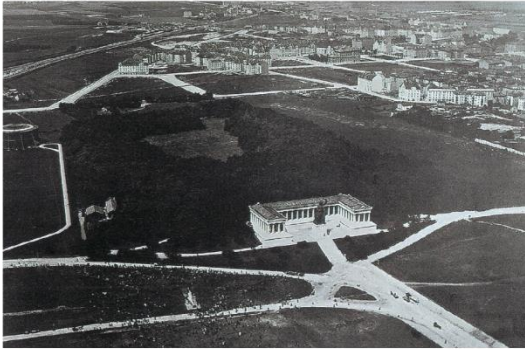
A1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A2	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A3	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	A4	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A5	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	A6	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
B	Krebstier	C	Eier
D	Fisch	E	Erdnüsse
F	Sojabohnen	G	Milch / Laktose
H1	Schalenfrüchte (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

- \* Auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
-  Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]
-  vegan oder  vegetarisch

Bitte informiert Euer Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. 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.



## WIRTSCHAUS AM BAVARIAPARK

Im Juni 2007 wurde die Gaststätte und der an den Bavariapark grenzende Biergarten eröffnet. Innerhalb kurzer Zeit entwickelte sich der Biergarten zum Treffpunkt der Bürger der Schwanthalerhöhe. Anwohner hatten es angeregt, die zu Messezeiten als Kantine der Kongresshalle genutzten Räumlichkeiten als Augustiner-Gaststätte mit Biergarten zu eröffnen. Somit war die Idee des heute bestehenden Wirtshaus am Bavariapark geboren. Seit August 2011 ist die Familie Sedgwick Pächter des Wirtshaus und der Kongressbar.

## GESCHICHTE KONGRESSGELÄNDE

Mit der Ausstellung „München 1908“ wurde der Ausstellungspark am 16. Mai 1908 anlässlich des 750. Stadtgründungstages eröffnet.

Auf der Theresienhöhe wurde ab 1964 die Basis für heute international renommierte Leitmessen gelegt. Am 15. September 1998 ging die 94-jährige Geschichte des Ausstellungsparks und die 34-jährige Geschichte des Messegeländes auf der Theresienhöhe zu Ende. Nach und nach sind dort fast alle Hallen abgerissen und Platz für eine neue Nutzung gemacht worden.



## KONGRESS BAR

Mit der Congressbar hat das Münchner Westend im Mai 2010 eine Location dazugewonnen, wie es sie so eigentlich längst nicht mehr gab:

Die klassische Bar im Stile der 50er.

Elegante Holzvertäfelungen, perfekt designtes Mobiliar und dezente Jazz-Unterhaltung schaffen hier ein gleichsam entspanntes wie stilvolles Ambiente, zu dem man eigentlich immer Anzug und Hut tragen möchte.

Die Congressbar ist keine bourgeoise Bar, sondern vielmehr eine Location für Menschen mit Sinn für Ästhetik; ein Ort für Menschen, die Understatement lieben und leben.

089. 452 117 00 | [www.kongressbar.de](http://www.kongressbar.de)



## ALTE KONGRESSHALLE

Die Alte Kongresshalle, einst Deutschlands größte Halle ihrer Art, glänzt immer noch durch ihre geradlinig-schlichte, retro-futuristische Anmutung und ist eines der letzten noch erhaltenen Gebäude des alten Messegeländes auf der Theresienhöhe. 2004 stimmte die Vollversammlung des Stadtrats einstimmig dem Verkauf der 1953 erbauten, unter Denkmalschutz stehenden ehemaligen Kongresshalle an die Edith-Haberland-Wagner-Stiftung zu. Die Stiftung restaurierte und sanierte das Gebäude mit viel Gespür für die Belange des Denkmalschutzes. Die Alte Kongresshalle wird von der Edith-Haberland-Wagner-Stiftung verwaltet, SPS Bavariapark Gaststätten GmbH & Co. KG gilt als Hauscaterer in der Alten Kongresshalle.

089.260 67 05 | [www.altekongresshalle.de](http://www.altekongresshalle.de)

