



Herzlich willkommen!

Wir freuen uns darauf, Euch kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit haben für uns allerhöchste Priorität.

*Unsere Spätzle machen wir mit der Spätzlepresse im Haus selbst,
alle Soßen sind hausgemacht.*

Unsere Serviettenknödel werden ebenfalls handgemacht im Haus.

Der sensationell leckere Apfelstrudel wird in unserer Patisserie frisch gerollt und gebacken.

Die Topfenknödel sind selbstgedreht und hausgemacht.

Unsere Kuchen werden mit viel Liebe in unserer hauseigenen Patisserie gebacken.

Wir folgen gerne dem sinnvollen Trend, mehr fleischlose Gerichte anzubieten.

*Freut Euch auf unsere Schmankerl bei guter Gesellschaft und natürlich
einem frisch gezapften Augustiner Bier.*

*Lasst uns wissen, wie es Euch bei uns gefallen hat. Sprecht mit uns, falls Ihr etwas zu
bemängeln habt oder Ihr uns Verbesserungsvorschläge machen wollt – fragt nach uns oder
unseren Managern oder schreibt uns auf info@wirtshaus-am-bavariapark.com.*

Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick


& das gesamte Wirtshaus Team

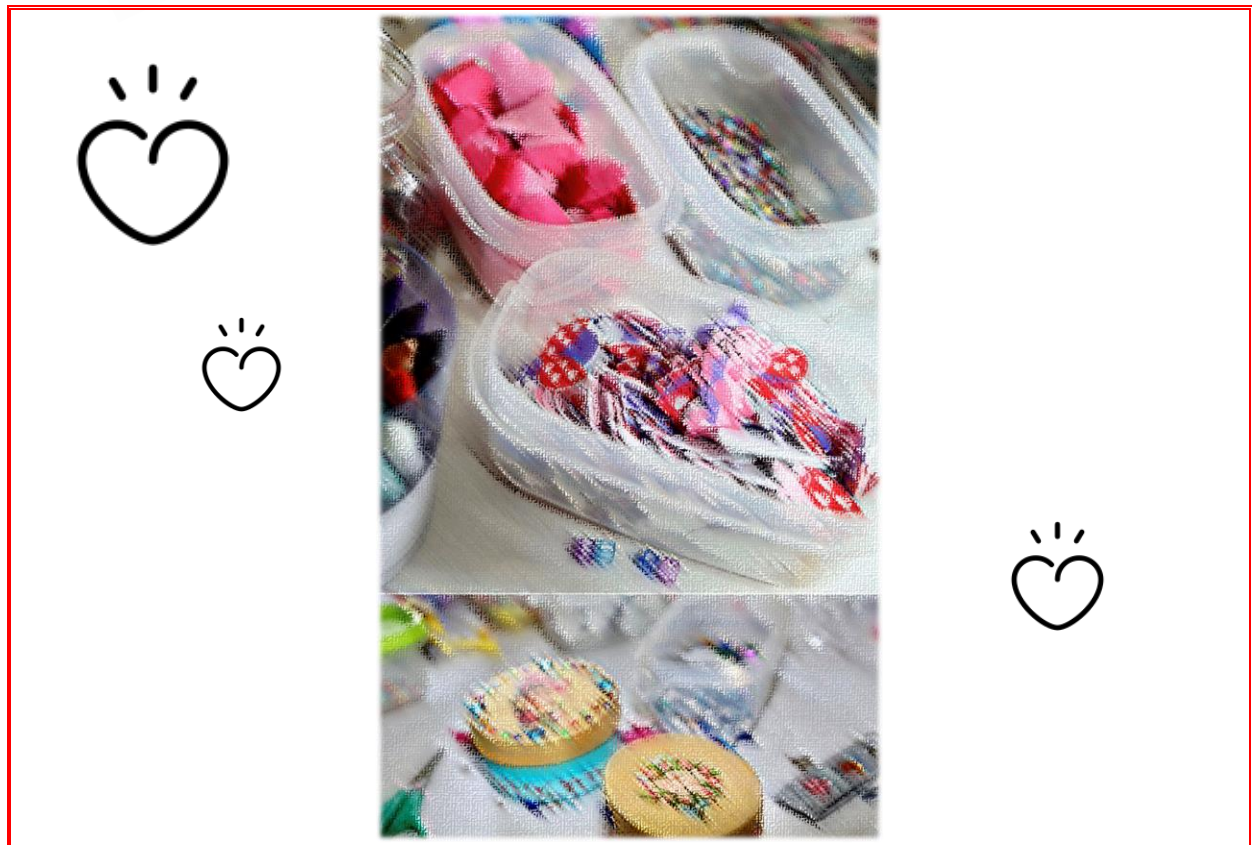


Jeden Sonntag von 11:00 bis 12:00 Uhr
Weißwurstfrühstück



Betreutes Kinderbasteln mit Happy Birthday SOS

 jeden Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr



Materialkosten pro Kind 3,00 €



Eltern, macht Euch einen schönen Sonntag
und genießt ein leckeres Mittagessen bei uns!

Die Kinder sind glücklich und Ihr seid entspannt...

Einfach immer lecker!



- Obazda** (80g) G,Z1 *
ohne Breze A1 | rote Zwiebel 5,30 €
- Steak Tartar** C,M,Z1,Z2,Z3 klein 100g 11,30 €
100 % Rind | pikant | Tartar-Gewürzmischung groß 200g 18,30 €
rohes Ei | ohne getoastetes Malzbrot A1
- Kleines Schinken-Speck-Brettl** G,M,O,Z3,Z4,Z5 * 17,40 €
geräucherter Speck | Wacholderschinken | geräuchertes Wammerl
Bergkäse | Kren | Essiggurke | Butter | ohne Malzbrot A1
- Glutenfreie Breze von Resch & Frisch  5,30 €
Glutenfreie Kaisersemmel von Resch & Frisch  3,90 €







Suppe



- Hausgemachte Gulaschsuppe** * 6,70 €
Rind | ohne Malzbrot A1
- Maronencrème-Suppe** G,L,O   7,20 €
mit eigener Einlage

Gesund



- Wirtshaus-Bowl** C,Z3  * 14,30 €
gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Bratkartoffel
Speck | Spiegelei | French-Dressing G,M | ohne Steinofenbaguette A1
- Kleiner Krautsalat**   4,80 €
- Kleiner Salat | Kräuter-Vinaigrette** M,O   4,80 €
- Kleiner Rote Beete-Apfel-Salat | Rotwein-Vinaigrette** M,O   4,00 €

Vegetarische Lieblinge



Käsefondue (500g gesamt) ^{A1, G, O, Z1, Z2, Z6} *

Käsemischung von Vorarlberg | Grüner Veltliner |
sauer eingelegtes Gemüse | **ohne Baguette** | Kartoffelchen
ausreichend für 2 Personen

42,50 €

Fang mich doch



Gebratenes Saiblingsfilet (160g) ^{D, G}

cremiges Wirsinggemüse | Butterkartoffel

27,60 €

Gut Ding will Weile haben

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) ^{A1, L} *

26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße
ausreichend für 2 Personen

42,80 €

Kalbshaxe (gekocht ca. 900g | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) ^{G, O}

15 Stunden gegart | frisch gebackenes Kartoffel-Gratin |
geschmortes Paprika-Zwiebel-Gemüse | Thymianjus (mit Alkohol)
ausreichend für 4 Personen

140,00 €

Bauernente (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) ^{L, A1} *

Kartoffelknödel | Blaukraut | Enten-Jus

¼ Portion 18,90 €

½ Portion 26,60 €

Schmarkerl

Ofenfrischer Schweinebraten ^{A1, L, M} *

sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße

17,90 €

kleine Portion 13,90 €

Wiener Schnitzel ^{A1, C, G, Z1, Z3} *

vom Kalb | gebratene Grenaille-Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat

28,80 €

kleine Portion 23,80 €

Glacierte Rinderbacken ^{G, M, O}

Butter-Kartoffelstampf | Vichy Karotten | Rotweinjus

28,90 €

„Hausgröstl“ ^{C, L, O}

Schweinebraten | roter Pressack | Kartoffelknödel | Zwiebel
Spiegelei | deftige Bratensoße

22,80 €

Edel-Hirschgulasch ^{A1, G, M} *

mit **Kartoffelknödel** | Blaukraut

24,60 €



Kinderkram



- „Schniiiiipo“ Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites A1,C * 13,80 €
- „Hab keinen Hunger“ Portion Pommes Frites   5,50 €

Dolce Vita auf bayrisch



- 1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato C,G  3,80 €
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Stracciatella F,G
Zitrone-Sorbet  | Erdbeere-Minze-Sorbet 
- Portion Schlagsahne G +1,20 €
- Affogato al Caffè C,G,Z7  5,80 €
Vanilleeis mit Espresso übergossen

Unser Bier

Schleicher BIO glutenfrei 
Natural Helles 4,9%  | Natural Radler 2,4%

0,5 l 5,80 €

Aperitif



Aperol Spritz ^{0,Z4} Aperol | Prosecco | Soda Wasser | Orange 0,25 l 7,50 €

Hugo ⁰ Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Limette 0,25 l 7,50 €



Alkoholfreies



Mineralwasser Classic von Adelholzener 0,25 l 3,20 €
0,75 l 6,80 €

Mineralwasser Still von Adelholzener 0,25 l 3,20 €
0,75 l 6,80 €

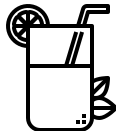
Tafelwasser 0,5 l 3,80 €

Karaffe Leitungswasser 1,0 l 3,00 €

Coca Cola ^{Z3,Z4,Z7} | **Coca Cola Zero** ^{Z3,Z4,Z7,Z10} 0,33 l 3,90 €

Fanta ^{Z3,Z4} 0,33 l 3,90 €

Elephant Bay Ice Tea ^{Z3} 0,33 l 3,70 €
Peach | Blueberry



Cola-Mix ^{Z3,Z4,Z7} 0,5 l 4,40 €

Zitronenlimonade ^{Z6} 0,5 l 4,40 €

Saftschorle BIO von Adelholzener Flasche 0,5 l 4,60 €
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere

Heißgetränke



(Kaffeebohnen der Kaffeerösterei Fausto aus dem Münchner Süden)

Haferl Glühwein ⁰	5,50 €
Haferl Marillenpunsch alkoholfrei ⁰	5,50 €
Tasse Kaffee ^{Z7}	2,80 €
Haferl Kaffee ^{Z7}	4,50 €
Espresso ^{Z7}	2,50 €
Doppelter Espresso ^{Z7}	3,50 €
Cappuccino ^{G,Z7}	3,90 €
Milchkaffee ^{G,Z7}	4,80 €
Latte Macchiato ^{G,Z7}	4,80 €
Warme Trinkschokolade ^G	3,90 €
Tee aus dem Hause Eilles – Diamond Collection	3,90 €
Tasse Milch ^G	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 ^{DOC} ◦ 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^o

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



Platters 5 Sterne

0,75 l 65,00 €

Chablis AC^o

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

0,75 l 69,00 €

Weißburgunder aus der Gewanne Raedling^o

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

0,75 l 77,00 €

Pouilly Fuissé Joseph Drouhin^o

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

0,75 l 85,00 €

Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz^o

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

0,75 l 85,00 €

Chardonnay Lafoa^o

Italien – Südtirol 100% Chardonnay
trocken | fruchtig

0,75 l 95,00 €

Sauvignon blanc Lafoa^o

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

0,75 l 95,00 €



Edelweine

Rot

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

Lantenhammer Williams-Birnenbrand 42% unfiltriert	2 cl – 7,60 €	Lantenhammer Marille 42%	2 cl – 7,60 €
---	---------------	-----------------------------	---------------

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

Lantenhammer 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>

Wirtshaus am Bavariapark



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 | www.kongressbar.de






Deklarationspflichtige Allergene

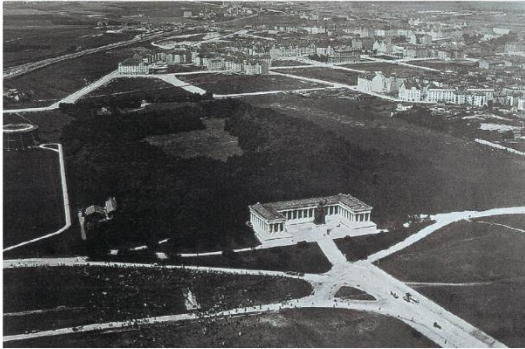
A1	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	A2	Glutenhaltiges Getreide (Dinkel)
A3	Glutenhaltiges Getreide (Khorasan-Weizen)	A4	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
A5	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	A6	Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
B	Krebstier	C	Eier
D	Fisch	E	Erdnüsse
F	Sojabohnen	G	Milch / Laktose
H1	Schalenfrüchte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



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

