



*Schön, dass Ihr da seid!*

*Produkt-Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen.*

*Unser beliebter Wirtshaus Bazi (Angebatzter) batzen wir selbst an. Unsere Spätzle pressen wir im Haus, alle unsere Soßen sind hausgemacht.*

*Auch unsere Serviettenknödel werden im Haus handgemacht.*

*Unser sensationell leckerer Apfelstrudel wird in unserer Patisserie frisch gerollt und selbst gebacken. Die selbstgedrehten und hausgemachten Topfenknödel müsst Ihr wenigstens einmal probiert haben – Ihr werdet immer wieder dafür zurückkommen!*

*Unsere Kuchen und Torten werden mit viel Liebe in unserer hauseigenen Patisserie gebacken – auf jeden Fall eine Kaloriensünde wert.*

*Freut Euch auf unsere Schmankerl und verlebt bei guter Gesellschaft und natürlich einem frisch gezapften Augustiner Bier eine gute Zeit bei uns.*

*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](mailto:info@wirtshaus-am-bavariapark.com). Wir wollen natürlich auch wissen, was Euch besonders gut gefallen hat.*

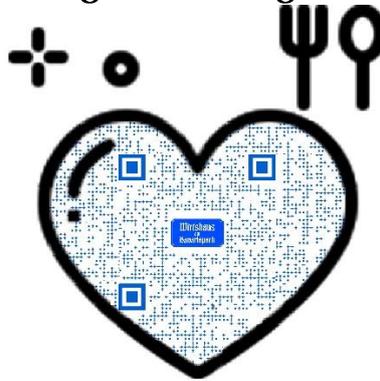
*Eure Wirtsleute Philip & Sabine Sedgwick*

*& das gesamte Wirtshaus Team*



Unsere Mittags-Specials der Woche zu je 12,00 €

Angebot gilt von Montag bis Freitag von 12:00 bis 15:00 Uhr



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!*



<b>Wirtshaus Bazi</b> (80g) <small>G,Z1</small> hausgemachter Angebätzter   pasteurisierter Camembert oder/und Brie   Frischkäse   Paprika   Breze <small>A1</small>   rote Zwiebel	7,30 €
<b>Steak Tartar</b> <small>C,M,Z1,Z2,Z3</small> 100 % Rind   pikant   Tartar-Gewürzmischung rohes Ei   getoastetes Malzbrot <small>A1</small>	klein 100g 12,80 € groß 200g 19,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <small>L, M, Z1, Z3, Z4, Z5</small> von der Regensburger   Zwiebelringe   Malzbrot <small>A1</small>	9,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> <small>G,L,M,Z1,Z3,Z4,Z5</small> von der Regensburger   Zwiebelringe   Bergkäse   Malzbrot <small>A1</small>	12,90 €
<b>Kleines Schinken-Speck-Käse-Brettl</b> <small>G,M,O,Z3,Z4,Z5</small> geräucherter Speck   Wacholderschinken   geräuchertes Wammerl Bergkäse   Kren   Essiggurke   Butter   2 Scheiben Malzbrot <small>A1</small>	18,90 €
<b>Sülze vom Schwein</b> <small>G,L,O,M</small>  vom Metzger Magnus Bauch   Zwiebel   gebratene Grenaille-Kartoffel   Kräuterschmand	13,90 €
<b>Breze von der Bäckerei Piller</b> <small>A1</small>	2,00 €
<b>Brotkorb mit 2 Scheiben Malzbrot   2 Scheiben Baguette</b> <small>A1</small>	3,80 €
<b>Hausgemachte Brezn-Chips mit Parmesan und Chili</b> <small>A1,G</small>	4,70 €
<b>Glutenfreie Breze von Resch &amp; Frisch</b> 	5,30 €
<b>Glutenfreie Kaisersemmel von Resch &amp; Frisch</b> 	3,90 €



*Suppe*



<b>Rinderkraftbrühe</b> <small>A1,C</small> Pfannkuchenstreifen	6,80 €
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> Rind   Malzbrot <small>A1</small>	8,20 €



Aus dem Flammkuchenofen



- Flammkuchen „klassisch“** <sup>A1,G,Z1,Z3</sup> 13,90 €  
Speckwürfel | geriebener Käse
- Flammkuchen „griechischer Art“** <sup>A1,G</sup>  13,90 €  
Hirtenkäse | Peperoni
- Flammkuchen „vegan“** <sup>A1</sup>  16,90 €  
Tomate | Zwiebel | Zucchini | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebel

Geund



- Wirtshaus-Bowl** <sup>C,Z3</sup> 16,20 €  
gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Bratkartoffel  
Speck | Spiegelei | French-Dressing <sup>G,M</sup> | Steinofenbaguette <sup>A1</sup>
- Green Bowl** <sup>G,H3</sup>  14,50 €  
gemischte Blattsalate | hausgemachtes BIO-Kräuter-Dressing |  
frisch geschnittene Karotten | Paprika | Gurken | Mais | Steinofenbaguette <sup>A1</sup>
- Rote Beete-Apfel-Salat mit Feldsalat** <sup>G,H3</sup>   10,20 €  
karamellierte Walnüsse | Feta-Streusel | Kräuter-Vinaigrette
- Kleiner Krautsalat**   4,80 €
- Kleiner Salat**   4,80 €  
gemischte Blattsalate | Paprika | Karotten | Gurken | Mais | Knoblauch |  
Kräuter-Vinaigrette
- Kleiner Rote Beete-Apfel-Salat | Rotwein-Vinaigrette** <sup>o</sup>   4,00 €

## Vegetarische Lieblinge



- Serviettenbreznknödel** <sup>A1,C,G</sup>   
hausgemacht | in Butter angebraten | Edelpilz-Rahmragout 17,80 €  
kleine Portion 14,80 €
- Hausgemachte Trüffelpasta** <sup>A1,G</sup>   
getrüffelt Edelpilz-Rahmragout | Parmesan 21,60 €
- Käsespätzle (350g)** <sup>A1,C,G</sup>   
hausgemachte Spätzle | hochwertige Käsemischung der Molkerei Vorarlberg |  
hausgemachte Röstzwiebel 16,80 €
- VEGANE-Curry-Chunks** <sup>P,Z1,Z3,Z4,Z6</sup>    
ca. 120g | mit Pommes Frites | hausgemachte fruchtige Currysoße 14,80 €

## Fang mich doch



- Gebratenes Saiblingsfilet (160g)** <sup>A1,D,G</sup> 27,60 €  
würziger Couscous-Salat | Joghurt-Minze-Soße
- Gebackenes Rotbarschfilet** <sup>D,G</sup> 18,60 €  
lauwarmer Kartoffelsalat | Remouladensoße

## Gut Ding will Weile haben

- Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)** <sup>A1,L</sup> 42,80 €  
26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße  
ausreichend für 2 Personen
- Kalbshaxe (ca. 900g gegartes Fleisch)** <sup>G</sup>  140,00 €  
(Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)  
28 Stunden gegart | frisch gebackenes Kartoffel-Gratin |  
geschmortes Paprika-Zwiebel-Gemüse | Thymianjus (mit Alkohol)  
ausreichend für 4 Personen

## Schmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> <small>A1,L,M</small>	17,90 €
sous-vide gegart   Kartoffelknödel   Krautsalat   deftige Bratensoße	kleine Portion 13,90 €
<b>Münchener Schnitzel</b> <small>A1,C,M</small>	19,60 €
vom Schwein   Senf- Meerrettich-Panade   Pommes Frites   (leicht scharf)	
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>A1,C,G,Z1,Z3</small>	28,80 €
vom Kalb   gebratene Grenaille-Kartoffel   Preiselbeeren   kleiner Salat	kleine Portion 23,80 €
<b>Glacierte Rinderbacken</b> <small>G, M, O</small> 	28,90 €
Butter-Kartoffelstampf   Vichy Karotten   Rotweinjus	
<b>„Hausgröstl“</b> <small>C,L,O,Z3</small> 	22,80 €
Schweinebraten   roter Presssack   Kartoffelknödel   Zwiebel Spiegelei   deftige Bratensoße	
<b>Königsberger Klopse</b> <small>A1,C,G</small>	19,40 €
reines Kalbhackfleisch   Butterkartoffel   Kapernsoße   Rote Beete-Apfel-Salat	
<b>Zwiebelrostbraten (250g)</b> <small>A1,C,G</small>	29,40 €
hausgemachte Käsespätzle   Zwiebelsoße   Röstzwiebel	
<b>Currywurst (120g)</b> <small>O,Z3</small> 	12,80 €
Pommes Frites   Currysoße	

## Kinderkram



<b>„Weiß nicht“</b> Kartoffelknödel <i>oder</i> handgepresste Spätzle mit Soße <small>A1,C,L</small> 	5,70 €
<b>„Schniiiiipo“</b> Kinderschnitzel vom Kalb   Pommes Frites <small>A1,C</small>	13,80 €
<b>„Mir egal“</b> hausgemachte Poularden-Nuggets   Pommes Frites <small>A1,C</small>	10,80 €
<b>„Irgendwas!“</b> Kinder-Käsespätzle   handgepresst <small>A1,C,G</small> 	7,20 €
<b>„Hab keinen Hunger“</b> Portion Pommes Frites  	5,50 €
<b>„Pasta-Basta!“</b> hausgemachte Nudeln   Butter   Parmesan <small>A1,C,G</small> 	7,20 €

## Dolce Vita auf bayrisch

**Handgedrehte, hausgemachte Topfenknödel** A1,C,G  
selbstgemachtes Beeren-Kompott



9,80 €

**Double Chocolate Fudge Brownie** von unserer Kuchenfee Catie A1,C,G  
Cheesecake-Frosting | Schlagsahne

9,80 €

**Hausgemachter und hausgebackener Apfelstrudel** A1,C,G,H  
frisch gerollt | Boskop Äpfel | hausgemachte Vanille-Soße

12,40 €

**1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato** C,G   
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Stracciatella F,G  
Zitrone-Sorbet  | Erdbeere-Minze-Sorbet 

3,80 €

Portion Schlagsahne G

+1,20 €

**Affogato al Caffè** C,G,Z7   
Vanilleeis mit Espresso übergossen

5,80 €

**Liebevoll hausgebackene Kuchen und Torten**  
aus der eigenen Patisserie



pro Stück 4,90 €

*(Bitte fragt unser Servicepersonal nach der täglichen Auswahl aus unserer Vitrine.)*



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>0</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)

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 €

**Crémant de Limoux Pink 1531** 0  
Brut Aimery – Frankreich

0,75 l 42,00 €

**Crémant de Limoux Cuvée 1531** 0  
Brut Blanc – Frankreich

0,75 l 42,00 €

## Lieblings-Champagner

**Champagner Gosset** 0  
Extra Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €

**Champagner Gosset** 0  
Rosé Brut – Frankreich

0,75 l 140,00 €



## Edelweine

### Weiß

<b>Chardonnay</b> ◦ Meerlust – Stellenbosch – Südafrika exotisch   delikat   Frische   vollmundig	0,75 l	65,00 €
<b>Chablis AC</b> ◦ Jean Collet – Burgund – Frankreich frische Frucht   gut ausbalanciert   typische Mineralität	0,75 l	69,00 €
<b>Weißburgunder aus der Gewanne Raedling</b> ◦ Pfalz – Deutschland Reife gelbe Früchte   angenehme Komplexität   angenehmer Cremigkeit	0,75 l	77,00 €
<b>Pouilly Fuissé Joseph Drouhin</b> ◦ Burgund – Frankreich 100% Chardonnay blumig   Mandel   balancierte Länge   zarte Frucht	0,75 l	85,00 €
<b>Grüner Veltliner Smaragd Kollmütz</b> ◦ Rudi Pichler – Wachau – Österreich gelbe Birne   Kräuter   zarter Pfeffer   komplex   fein	0,75 l	85,00 €
<b>Chardonnay Lafoa</b> ◦ Italien – Südtirol 100% Chardonnay	0,75 l	95,00 €
<b>Sauvignon blanc Lafoa</b> ◦ 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		0,75 l	75,00 €
<b>Cabernet Sauvignon Lafoa</b> ◊ Italien - Südtirol		0,75 l	120,00 €



## Zum Schnapseln

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



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

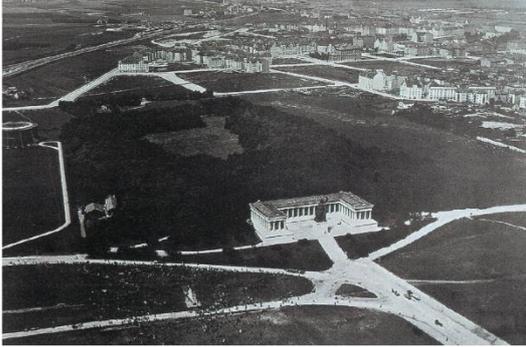
## Zusatzstoffe

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

-  Dieses Gericht ist glutenfrei. [Wir verwenden glutenfreies Mehl und Panade von Schär.]
-  vegan oder  vegetarisch
- Wir haben auch glutenfreie Varianten. Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal

**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.



WIRTSHAUS 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 Wirtshauses am Bavariapark geboren. Seit August 2011 ist die Familie Sedgwick Pächter des Wirtshauses 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)

