WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

GLÜCKSMOMENTE

GLUTENFREI

Genuss ohne Reue – Herzenssache für alle Gäste.

Essen ist ein Stück Lebensfreude – und das soll für jeden unserer Gäste gelten. Deshalb sind Qualität und Nachhaltigkeit für uns weit mehr als ein Trend - sie sind unsere tiefe Überzeugung und eine große Herzenssache.

Wir wissen, dass Zöliakie oder eine Glutenintoleranz besondere Aufmerksamkeit erfordern. Damit Ihr unsere Küche unbeschwert genießen könnt, haben wir eine separate glutenfreie Speisekarte für euch zusammengestellt. Mit Liebe werden viele unserer Schmankerl direkt in unserer Küche hausgemacht. Unsere Soßen werden nach eigenen Rezepten eingekocht – natürlich mit Blick auf eure Bedürfnisse ohne Gluten. Extra für Euch bereiten wir auch glutenfreie Schnitzel mit glutenfreier Panade in einer extra Pfanne, nicht auf der Grillplatte zu. Unsere Pommes werden in einer Fritteuse frittiert, wo keine anderen glutenhaltigen Produkte frittiert werden. Die glutenfreien Brezn und Semmel werden in einem extra kleinen glutenfreien Ofen à la minute frisch aufgebacken. Bitte sprecht unser Service-Team gezielt auf Eure Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit an. Wir können das dann explizit an die Küche weitergeben. Als Dessert schlagen wir Euch unsere leckeren Eissorten vor - oft bieten wir auch einen glutenfreien Kuchen an. Als Highlight haben wir auch glutenfreies Bier im Keller.

Genießt unsere Schmankerl in guter Gesellschaft, lasst bei einem kühlen Getränk die Zeit stillstehen und vertraut auf unser Team, das mit Sorgfalt auf eure Wünsche achtet.

Glücksmomente eben – für jeden von Euch.

Eure Wirtsleute Philip und Sabine Sedgwick
&
das gesamte Team vom Wirtshaus am Bavariapark

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM

WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

Unsere Wochenhighlights

MITTAGS-SPECIALS

Montag bis Freitag außer Feiertage
12:00 bis 15:00 Uhr
je 10,50 €

WEISSWURSTFRÜHSTÜCK

Jeden Sonntag
ab 11:00 Uhr

BETREUTES KINDERBASTELN

Jeden Sonntag
12:00 bis 15:00 Uhr
Materialkosten 3,00 € pro Kind

GLICESTOCKSCHIESSEN

60,00 € pro Stunde
pro Bahn bis zu 10 Personen
täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr

Unsere Bahnen sind aus Synthetik-Eis.
Wir folgen dem nachhaltigen Trend, künstliches Eis zu nutzen
und dadurch Energie und Wasser zu sparen.

Reserviert gerne online!

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM

KLEINE FREUDEN

Bayrischer Brotaufstrich (70g) | 10,80 € [V] [GF]
im Weck-Glas | Brie | Frischkäse | gemahlener Kümmel
Paprika | Butter | rote Zwiebel | glutenfreie Breze
G

Dreierlei Schmierage | 22,00 € [V] [GF]
bayrischer Brotaufstrich | Curry-Hummus | Olivenfrischkäse | 4 Scheiben glutenfreies Brot
G,Z1,N

kleiner Krautsalat | 4,80 € [VG] [GF]

kleiner gemischter Salat | 4,80 € [VG] [GF]
Balsamicodressing
M

DAZU:

Brotkorb mit 4 Scheiben glutenfreiem Brot | 9,00 € [GF]

Glutenfreie Breze | 5,30 € [GF]

Glutenfreie Kaisersemmel | 3,90 € [GF]

Wirtshaus am Bavariapark

SUPPE

Hausgemachte Gulaschsuppe | 9,20 € [GF]
Rindfleisch | 1 Scheibe glutenfreies Brot
M

Linseneintopf | 7,90 € [GF]
Linsen | Kartoffel | Karotten | Wiener Würstl
C,L,M,O,Z1

KLASSIKER

Ofenfrischer Schweinebraten | 17,90 € | [klein] 13,90 € [GF]
sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße | OHNE BRÖSEL
L,M

Glutenfreies Wiener Schnitzel | 32,80 € | [klein] 27,80 € [GF]
vom Kalb | gebratene Grenaille-Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat
C,G,Z1,Z3

Hirschgulasch | 24,60 € [GF]
Preiselbeersahne | Blaukraut | Kartoffelknödel | OHNE BRÖSEL
C,G,O,L

VEGETARISCHE SCHÄTZE

Wilder Brokkoli | 17,60 € [V] [GF]
auf Kartoffelstampf | Feta-Streusel | Rosmarin-Pesto
G

FANG MICH DOCH

In Butter gebratenes Saiblingsfilet (200g) | 32,40 € [GF]
Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Zitronen-Sabayon
C,D,G

Gebratenes Kabeljaufilet | 32,40 € [GF]
auf Champagner-Rahmkraut | Grenaillekartoffel
D,G,M,O

Wirtshaus am Bavariapark

UNSERE LIEBLINGE

Ofenfrische Ente (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) [GF]
¼ Portion 18,90 € | ½ Portion 26,60 €
Blaukraut | Kartoffelknödel | Enten-Jus | OHNE BRÖSEL
L,O

Zwiebelrostbraten (250g) | 32,90 € [GF]
Grenaillekartoffel | Zwiebelsoße | OHNE Röstzwiebel
C,G

Würstlteller von Magnus Bauch | 18,90 € [GF]
1x Käsekrainer | 1x Chilibratwurst | 4x Rostbratwürstl | Sauerkraut |
1 Scheibe glutenfreies Brot
L,Z1,Z3

Gebratene Rinderlende (250g) | 29,80 € [GF]
großer gemischter Salat | Balsamicodressing
M,G

Winter-Bowl | 17,20 € [GF]
gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Speck-Bratkartoffel |
Spiegelei | Balsamicodressing | 1 Scheibe glutenfreies Brot
C,M,O

SHARING IS CARING

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) | 42,80 € [GF]
26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße |
OHNE BRÖSEL
ausreichend für 2 Personen
L,M

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM

Wirtshaus am Bavariapark

KINDERKRAM

„Weiß nicht“ | 5,70 € [GF]
Kartoffelknödel mit Soße
C,L

„Schniiiiiipo“ | 13,80 € [GF]
Glutenfreies Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites
C

„Mir Wurscht“ | 9,80 € [GF]
4x Rostbratwürstl | Pommes Frites
Z1,Z3

„Hab keinen Hunger“ | 5,50 € [VG] [GF]
Portion Pommes Frites

DOLCE VITA

1 Kugel BIO Eis von Del Fiore Gelato | 3,80 € [GF]
Vanille | Schokolade | Haselnuss | Pistazie | Stracciatella | Zitronen-Sorbet [VG] | Erdbeere-Minze-Sorbet [VG]
C,G

+ Portion Schlagsahne[G] | + 1,20 € [GF]

Affogato al Caffè | 5,80 € [GF]
Vanilleeis mit Espresso übergossen
C,G,Z7

Liebevoll hausgebackene Kuchen | 4,90 € [GF]
Bitte fragt nach, ob wir heute einen unserer leckeren glutenfreien Kuchen in der Vitrine haben.
C,G,H

Wirtshaus am Bavariapark

BIER

Schleicher BIO glutenfrei [GF] Natural Helles 4,9% | Natural Radler 2,4%	**0,5 l**	**5,80 €**

APERITIF

Aperol Spritz [O,Z4] Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orange	**0,25 l**	**8,20 €**
Hugo[O] Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Limette	**0,25 l**	**8,20 €**
Alkoholfreier Spritz [O,Z4] Ramazzotti Aperitivo Arancia | Bertoldi 0% Mineralwasser | Orange	**0,25 l**	**8,20 €**

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser Classic von Adelholzener	**0,25 l** **0,75 l**	**3,20 €** **6,80 €**
Mineralwasser Still von Adelholzener	**0,25 l** **0,75 l**	**3,20 €** **6,80 €**
Tafelwasser	**0,5 l**	**3,80 €**
Coca Cola [Z3,Z4,Z7]	**0,33 l**	**3,90 €**
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] Peach | Blueberry	**0,33 l**	**3,90 €**

Wirtshaus am Bavariapark

ALKOHOLFREIES

Almdudler	**0,35 l**	**4,60 €**
Cola-Mix [Z3,Z4,Z7]	**0,5 l**	**4,60 €**
Zitronenlimonade [Z6]	**0,5 l**	**4,60 €**
Apfelschorle BIO von Adelholzener	**Flasche 0,5 l**	**4,60 €**
Johannisbeerschorle BIO von Adelholzener	**Flasche 0,5 l**	**4,60 €**
Rhabarberschorle BIO von Adelholzener	**Flasche 0,5 l**	**4,60 €**

HEISSGETRÄNKE

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 Westhoff	**3,90 €**
Tasse Milch [G]	**2,40 €**

Wirtshaus am Bavariapark

OFFENER WEIN

Weinschorle weiß °	**0,25 l - 6,50 €** **0,5 l - 11,50 €**

WEISSWEIN

Grüner Veltliner° Joseph Schmid – Österreich	**0,25 l - 7,90 €** **1,00 l - 30,00 €**
Sauvignon Blanc DOC° Peter Zemmer - Südtirol	**0,25 l - 13,00 €** **0,75 l - 37,00 €**
Weißer Burgunder° Scheu – Pfalz – Deutschland	**0,25 l - 10,00 €** **0,75 l - 30,00 €**
Pinot Grigio Trentino DOC° Endrizzi - Italien	**0,25 l - 12,00 €** **0,75 l - 34,00 €**
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 €**
Bühnenzauber Chardonnay° Mosel – Deutschland	**0,25 l - 13,00 €** **0,75 l - 36,00 €**

ROSÉWEIN

Rosé° Scheu – Pfalz – Deutschland	**0,25 l - 12,00 €** **0,75 l - 34,00 €**
Rosé° Studio Miraval - Frankreich	**0,25 l - 14,00 €** **0,75 l - 40,00 €**
Bühnenzauber Rosé Spätburgunder° Mosel - Deutschland	**0,25 l - 14,00 €** **0,75 l - 40,00 €**

Wirtshaus am Bavariapark

ROTWEIN

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 €**
Spätburgunder° Stefan Rinklin - Baden – Deutschland	**0,25 l – 10,00 €** **0,75 l – 30,00 €**
Bühnenzauber Cuvée Noir° Mosel – Deutschland	**0,25 l – 12,00 €** **0,75 l – 38,00 €**

BUBBLES

Prosecco Treviso Bertoldi DOC° Trentino – Italien	**0,1 l - 5,80 €** **0,75 l - 32,00 €**
Bertoldi 0% Alkoholfreier Schaumwein - Trentino – Italien	**0,1 l - 5,80 €**
Prosecco Rosé Bertoldi DOC° Trentino – Italien	**0,1 l - 6,80 €** **0,75 l - 34,00 €**
Crémant de Limoux Pink 1531° Brut Aimery – Frankreich	**0,75 l - 42,00 €**
Crémant de Limoux Cuvée 1531° Brut Blanc – Frankreich	**0,75 l - 42,00 €**

LIEBLINGS-CHAMPAGNER

Champagner Moët & Chandon° Impérial Brut - Frankreich	**0,375 l - 60,00 €** **0,75 l - 98,00 €**
Champagner Ruinart° Brut - Frankreich	**0,75 l - 125,00 €**
Champagner Ruinart° Blanc de Blanc - Frankreich	**0,75 l - 175,00 €**
Champagner Ruinart° Rosé - Frankreich	**0,75 l - 175,00 €**

Wirtshaus am Bavariapark

Edelweine

WEISSWEIN

Chardonnay° **0,75 l – 65,00 €**
Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
Platters 5 Sterne

Chablis AC° **0,75 l - 69,00 €**
Jean Collet – Burgund – Frankreich

Weißburgunder° **0,75 l - 77,00 €**
„Raedling“ - Scheu - Pfalz – Deutschland

Pouilly Fuissé Chardonnay° **0,75 l - 85,00 €**
Joseph Drouhin - Burgund – Frankreich

Grüner Veltliner Smaragd° **0,75 l - 85,00 €**
Rudi Pichler - Kollmütz - Wachau - Österreich

Chardonnay Lafoa° **0,75 l - 95,00 €**
Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien

Sauvignon Blanc Lafoa° **0,75 l - 95,00 €**
Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien

Wirtshaus am Bavariapark

Edelweine

ROTWEIN

Lucente Frescobaldi IGT° **0,75 l – 75,00 €**
Merlot | Sangiovese
Tenuta Luce (Frescobaldi) - Toskana - Italien
James Suckling 93 Punkte

OP Eximium Cuvée No. 28° **0,75 l - 65,00 €**
Blaufränkisch | St. Laurent | Zweigelt
Albert Gesellmann - Burgenland - Österreich

Barbera d'Alba „Piana" DOC° **0,75 l - 75,00 €**
Ceretto - Piemont – Italien

Meerlust Rubicon° **0,75 l - 85,00 €**
Meerlust – Stellenbosch – Südafrika
Platters 4,5 Sterne

Lemberger Schlossberg° GG **0,75 l - 105,00 €**
Graf Neipperg – Württemberg – Deutschland

Cabernet Sauvignon Lafoa DOC° **0,75 l - 140,00 €**
Schreckbichl (Colterenzio) - Südtirol - Italien

Wirtshaus am Bavariapark

Geistreich

ZUM BRANDELN & SCHNAPSELN

Wirtshaus-Schnaps 42% **2 cl – 3,50 €**
Marille oder Williams Birne oder Haselnuss

Wirtshaus-Schnaps Package 42% **10Stk. 2 cl – 30,00 €**
10 x Marille oder Williams Birne oder Haselnuss

Augustiner Tropfen 32% **2 cl – 3,80 €**

Hirschkuss 38% **4 cl – 7,00 €**

Ramazzotti 30% **4 cl – 5,10 €**

Das Beste zum Schluß

VOM STIFTUNGSGUT MÜNCHEN FREIHAM

1328 Helles 41% **2 cl – 6,80 €**
Bierbrand

1328 Pils 41% **2 cl – 6,80 €**
Bierbrand

Münchner Kümmel 40% **2 cl – 7,80 €**

Nocciola 41% **2 cl – 7,80 €**
Haselnussgeist

Golden Delicious 43% **2 cl – 7,80 €**
Apfelbrand

Cacaks Schöne 40% **2 cl – 9,80 €**
Zwetschgenbrand

Wirtshaus am Bavariapark

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 Queensland Nüsse)
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

LEGENDE

[V] dieses Gericht ist vegetarisch.

[VG] dieses Gericht ist vegan.

***** auch als glutenfreie Variante möglich. Bitte sprecht mit jemandem vom Team.

[GF] dieses Gericht ist glutenfrei. Produkte der Firmen Schär, Resch&Frisch und Richter.

GUTES GEFÜHL

Genießt mit gutem Gefühl: Bitte informiert uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt in der Zubereitung können wir Spuren von Allergenen in unseren Speisen nicht vollständig ausschließen. Ein Restrisiko verbleibt daher in der Eigenverantwortung unserer Gäste. Herzlichen Dank für Euer Verständnis.

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM

Wirtshaus am Bavariapark

Folgt uns.....

EVENTS | DJ ABENDE | LIVE MUSIK | SPASS FÜR KINDER UND VIELES MEHR

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

FACEBOOK UND INSTAGRAM

Wirtshaus am Bavariapark
http://facebook.de/wirtshausambavariapark

Kongress Bar
https://www.facebook.com/kongressbar

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM

Wirtshaus am Bavariapark

Oder schaut einfach mal in der Kongress Bar vorbei....

TERRASSE | COCKTAILS | BAR | MUSIK | FUN

THERESIENHÖHE 15 | TEL: 089 452 116 91 | INFO@WIRTSHAUS-AM-BAVARIAPARK.COM