WIRTSHAUS AM BAVARIAPARK

GLÜCKSMOMENTE

auf bayrisch

Essen ist ein Stück Lebensfreude. Deshalb sind Qualität und Nachhaltigkeit für uns tiefe Überzeugung und eine große Herzenssache. Wir vertrauen deshalb bei Brot auf echte Meisterhand: Wir arbeiten stolz mit der bekannten Münchner Brotmanufaktur Julius Brantner zusammen, die für uns täglich hochwertiges Brot in Bio-Qualität backt.

Julius Brantner
Brothandwerk

Mit Liebe werden viele unserer Schmankerl direkt in unserer Küche hausgemacht. Unsere Spätzle werden noch traditionell von Hand gehobelt, die Serviettenknödel selbst gemacht und jede einzelne Soße nach eigenem Rezept eingekocht. Auch unser beliebter Apfelstrudel wird von Hand gerollt und im Haus gebacken. In unserer hauseigenen Patisserie zaubern wir Tortenträume und Kuchenkreationen, die auf jeden Fall eine Kaloriensünde wert sind. Genießt unsere Schmankerl in guter Gesellschaft und lasst bei einem frisch gezapften Augustiner Bier die Zeit stillstehen. Glücksmomente eben.

Eure Wirtsleute & 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

Wirtshaus am Bavariapark

KLEINE FREUDEN

Bayrischer Brotaufstrich (70g) | 7,50 € * [V]
im Weck-Glas | Brie | Frischkäse | gemahlener Kümmel
Paprika | Butter | rote Zwiebel | Breze
A1,G

Knusprige Blumenkohlflorets | 10,80 € [VG]
Curry Hummus Dip
A1

Dreierlei Schmierage | 18,00 € [V]
bayrischer Brotaufstrich | Curry-Hummus | Olivenfrischkäse | 4 Scheiben Dunkelbrot
A1,G,Z1,N

Rinder-Tatar (Japanese Style | 100g) | 16,80 €
Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | Kropek-Chips | Sojasoße
A1,F,N,Z1,Z3

kleiner Krautsalat | 4,80 € [VG] [GF]

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

BROT DAZU:

Breze von der Bäckerei Piller | 2,00 €
A1

Brotkorb mit 4 Scheiben Dunkelbrot | 5,00 €
A1

Hausgemachte Brezn-Chips mit Parmesan und Chili | 4,90 €
A1,G

Glutenfreie Breze | 5,30 € [GF]

Glutenfreie Kaisersemmel | 3,90 € [GF]

Wirtshaus am Bavariapark

SUPPE

Hausgemachte Gulaschsuppe | 8,20 € *
Rindfleisch | 1 Scheibe Dunkelbrot
A1,M

Rinderbrühe | 6,80 €
Pfannkuchenstreifen
A1,C,L

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

ZUM TEILEN

Schmankerlplatte | für 4 Personen | 18,50 € pro Person
Rindertatar (100g) | Yuzu-Wasabi-Marinade | Wakame | Lauchzwiebel | Sesam | Koriander | Sojasoße
Olivenfrischkäse
Knusprige Blumenkohlflorets | Curry-Hummus Dip
2 Gourmetdosen Sardinen und Muscheln in Olivenöl
4 Scheiben Dunkelbrot | Kropek-Chips
A1,D,F,N,R,Z1,Z3

KLASSIKER

Ofenfrischer Schweinebraten | 17,90 € | [klein] 13,90 € *
sous-vide gegart | Kartoffelknödel | Krautsalat | deftige Bratensoße
A1,L,M

Münchner Schnitzel | 19,60 €
vom Schwein | Senf-Meerrettich-Panade | Pommes Frites | (leicht scharf)
A1,C,M,Z1

Wiener Schnitzel | 28,80 € | [klein] 23,80 € *
vom Kalb | gebratene Grenaille-Kartoffel | Preiselbeeren | kleiner Salat
A1,C,G,Z1,Z3

Hirschgulasch | 24,60 € *
Preiselbeersahne | Blaukraut | hausgemachte Spätzle
A1,C,G,O,L

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

Wirtshaus am Bavariapark

AUS DEM FLAMMKUCHENOFEN

Flammkuchen „Klassisch“ | 13,90 €
Speck | Käse
A1,G,O,Z1

Flammkuchen „Vegan“ | 16,90 € [VG]
Tomate | Zwiebel | Zucchini | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebel
A1

VEGETARISCHE SCHÄTZE

Serviettenbreznknödel | 17,80 € | [klein] 14,80 € [V]
hausgemacht | in Butter angebraten | Edelpilz-Rahmragout
A1,C,G

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

Käsespätzle (350g) | 17,80 € [V]
handgehobelte Spätzle | hochwertige Käsemischung der Molkerei Vorarlberg | hausgemachte Röstzwiebel
A1,C,G

Hausgemachte Pasta | 22,80 € [V]
Trüffelpesto | Rucola | Parmesan
A1,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

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

Wirtshaus am Bavariapark

UNSERE LIEBLINGE

Ofenfrische Ente (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten) *
¼ Portion 18,90 € | ½ Portion 26,60 €
Blaukraut | Kartoffelknödel | Enten-Jus
A1,L,O

Zwiebelrostbraten (250g) | 32,90 € *
hausgemachte Käsespätzle | Zwiebelsoße | Röstzwiebel
A1,C,G

Würstlteller von Magnus Bauch | 17,90 € *
1x Käsekrainer | 1x Chilibratwurst | 4x Rostbratwürstl | Sauerkraut |
1 Scheibe Dunkelbrot
A1,L,Z1,Z3

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

Winter-Bowl | 16,20 € *
gemischte Blattsalate | Krautsalat | deftige Speck-Bratkartoffel |
Spiegelei | Balsamicodressing | 1 Scheibe Dunkelbrot
A1,M,O,Z1

SHARING IS CARING

Ganze Schweinshaxe (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) | 42,80 € *
26 Stunden gegart | vier kleine Kartoffelknödel | Krautsalat XL | deftige Bratensoße |
ausreichend für 2 Personen
A1,L,M

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

Wirtshaus am Bavariapark

KINDERKRAM

„Weiß nicht“ | 5,70 € *
Kartoffelknödel oder handgehobelte Spätzle mit Soße
A1,C,L

„Schniiiiiipo“ | 13,80 € *
Kinderschnitzel vom Kalb | Pommes Frites
A1,C

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

„Irgendwas!“ | 7,20 € [V]
Kinder-Käsespätzle | handgehobelte Spätzle | hochwertige Käsemischung
A1,C,G

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

„Nix!“ | 3,40 €
kleine Pfannkuchensuppe
A1,C,G,L

DOLCE VITA

Ofenwarme Dampfnudel | 12,60 € [V]
hausgemachte Vanille-Soße | Beerenragout
A1,C,G

Hausgemachter Apfelstrudel | 12,40 € [V]
frisch gerollt | Boskop Äpfel | Mandel | Rosinen | hausgemachte Vanille-Soße
A1,C,G,H1

Hausgemachter Kaiserschmarrn | 13,90 € [V]
Mandel | Rosinen | flambiert mit Rum | Apfel-Kompott (alkoholhaltig)
A1,C,G,H,Z1,Z3

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 und Torten | 4,90 €
aus der hauseigenen Patisserie | bitte fragt nach der täglichen Auswahl in der Vitrine
A1,C,G,H

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

Wirtshaus am Bavariapark

UNSER BIER

Augustiner Helles 5,2% A1		0,5 l	4,50 €
	Maß	1,0 l	9,00 €
Augustiner Alkoholfrei Hell ≤ 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%	Maß	1,0 l	9,10 €
Schleicher BIO glutenfrei		0,5 l	5,80 €
Natural Helles 4,9% | Natural Radler 2,4%			

Wirtshaus am Bavariapark

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 0% | 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 €
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 €

Wirtshaus am Bavariapark

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