

WIRTSHAUS - RESTAURANT - TERRASSE



*Schwänkerln
& Getränkebuch*



„An Guadn“

DAS WIRTSHAUS BAVARIA HEISST SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

Lassen Sie den Alltag am besten vor der Tür, denn wir
bereiten Ihnen einen schönen Abend mit
herrlichen, bayerischen Schmankerln.

Gastlichkeit und Gastfreundschaft werden bei uns groß geschrieben.

Leben und leben lassen ist unsere Devise und gerade diese Attribute
machen die typisch bayerische Lebensart aus.

Egal ob aus nah oder fern, ob jung oder alt,
bei uns sind alle Gäste herzlich willkommen
und sollen sich wohl fühlen.



Aus'm Suppentopf

Festtagssuppe ^{2,3,11 / E, I, K} 6,20
kräftige Hühnersuppe – Eierstich,
Hähnchenfleisch – Gemüse und Klößchen

✓ **Dampfige bayerische Kartoffelsupp'n** ^{5 / A, D, I} 6,20
mit Kräutern und Frühlingslauch

✓ **Tomatensuppe** 6,20
mit Sahnehaube und frischem Basilikum

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen unser *würziges
Hausbrot*

Salatvariationen

✓ **Beilagensalat** ^{A, D, H, I} 4,40
knackige Blattsalate – Tomaten – Gurken

✓ **König Ludwig Salat (Caesarsalat)** ^{A, D, H, I} 12,80
Romanasalat – Tomaten – Caesardressing
gehobelter Parmigiano – Croutons

✓ **Bavaria Salat** ^{2,3 / A, D, H, I} 12,80
gemischte Marktsalate – Tomaten
Gurken – Melone

Zu den Salaten
servieren wir
unser leckeres
Haus-Dressing.

Und obendrauf:

Gebratene Hähnchenbrust 9,80

Gebratene Scampi 14,00

Deftige Brotzeit'n

✓ **Frisch anbazder Obazda** ^{1,2,3,8/A,D,E,I} 9,60
deftige bayrische Käsezubereitung — Zwiebelringe
Gurkerl — Tomate — Jausenbrot

Bayerischer Wurstsalat ^{1,2,3,4,15/I,L} 10,50
Regensburger — Essig-Öl
Zwiebeln — Gurker'l — Jausenbrot

*(des gibt's a
für mehra Leit)*

zusätzlicher
Korb Brot
5,00 Euro

Flammkuchen

Der Klassische ^{A,D,E} 12,70
Sauerrahm — Frühlingszwiebeln — Speckwürfel
Gouda — Zwiebelstreifen

✓ **Der Vegetarische** ^{A,D,E} 12,70
Sauerrahm — Frühlingszwiebeln — Fetakäse
Tomatenwürfel — Zwiebelstreifen



Natürlich frisch aus der Region

Unsere schmackhaften Gaumenfreuden und bayrischen Schmankerl werden stets frisch und liebevoll für Sie zubereitet. Unsere besondere Vielfalt erfordert natürlich auch eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten.

Soweit möglich, kommen unsere verwendeten Lebensmittel direkt aus der Region, am liebsten sogar Nachbarschaft.

Dabei sind Tradition und natürliche Frische für uns und unserer Partner eine Selbstverständlichkeit.

Feiern im Bavaria mit Wohlfühl-Garantie

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Nikolausparty, Weihnachtsfeier, Familienfest, Firmenfeier, Vereinssitzung oder Stammtisch - keine Gelegenheit ist uns zu klein und kaum ein Anlass zu groß.

Bei uns wird jede Veranstaltung zum eindrucksvollen bayrischen Festtag, denn uns Wirtshaus-Team lässt nichts unversucht, damit Sie sich bei uns wohlfühlen.

Schenken Sie Freude mit unserem Gutscheinen.

Schenken Sie Ihren Liebsten mit diesem Gutschein eine schöne Zeit im Wirtshaus Bavaria mit bayrischen Schmankerln, einer deftigen Brotzeit oder einfach nur mit einem herrlich, leckeren Original Münchner Paulaner.

Münchner Haxe

ist die hintere Haxe vom Schwein, die erst gewürzt, dann gedämpft und im letzten Schritt im Ofen kross zubereitet wird.

Obazda

auch Angebatzter, ANgedrückter, ist eine pikante bayrische Käsezubereitung aus Camembert, Butter, Frischkäse, Zwiebeln und Paprikagewürz, die gerne als Zwischenmahlzeit zur Brotzeit serviert wird.

Weißwurst

ist eine Brühwurst aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck und Gewürzen.

Traditionell werden die Weißwürste in Bayern mit Brezn, Senf und Weißbier vormittags in Art eines Frühshoppens verzehrt.

Jetzt online informieren auf:

www.wirtshaus-bavaria.de

Würstl und Schmankerl



2 Münchner Weißwürstchen ^{2,3,4/A,D,E} 10,80
mit Brez'n und süßem Senf

Der Klassiker - Currywurst ^{2,3,4,8/A,E,G} 12,20
Würstl Spieße — hausgemachte pikante
feurige Soße — Steakhouse Frites — Salatbeilage

5 Nürnberger Rostbratwürstchen ^{1,2,3,4/E,I,L,M} 12,80
auf Sauerkraut — Bratensoße — Kartoffelstampf

Brathendl ^{2,3,4,7/L} 12,90
2 Brathendl-Keulen frisch und knusprig
im Ofen zubereitet — Steakhouse Frites

✓ **Garteng'mias auf
hausgemachten Reiberdatschi** ^{2,3,11/A} 13,50
mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken

✓ **Allgäuer Käsespätzle** ^{A,D,E} 14,00
Butterspätzle — kräftige Käsesoße
Schmorzwiebeln — mit Allgäuer Emmentaler überbacken
— bunter Salat

✓ **Schwammerl Pfanne** ^{2,3,7/D,E} 14,30
Waldpilze in Rahm — hausgemachte Semmelknödel
— bunter Salat

Fleischkäse Allgäuer Art ^{2,3,4,7/E,H,K} 14,80
mit Spiegelei — leckere Bratkartoffeln
hausgemachte Bratensoße

Münchner Schweinsbraten ^{1,2,3,5,7/A,D,E} 19,60
Semmelknödel — Sauerkraut
hausgemachte Bratensoße

Würzige Spare Ribs ^{2,3/E,M} 20,20
aus dem Backofen — Steakhouse Frites — würziger Dip

Rindsgulasch Tiroler Art ^{2,3} 20,20
Butterspätzle — Apfelblaukraut

Bauernschmaus ^{2,3,4,5,7/A,D,E} 20,20
zünftiges nach Art des Hauses — Schweinsbraten
Fleischkäse — Würstl — hausgemachte Bratensoße
Sauerkraut — Kartoffelknödel

Hähnchengeschnetzeltes Bergbauern Art ^{A,D,E} 20,90
Tomatenwürfel — Waldpilze in Rahm-Frühlingslauch
Butterspätzle — kleiner Beilagensalat

**Ganze gebratene
Münchener Schweinshaxe** ^{1,2,3,5,7/A,D,E} 21,00
(1000-1200 g) aus dem Backofen — Sauerkraut -
hausgemachte Bratensoße — Kartoffelknödel
(Zubereitungszeit ca 30 min)

Hausg'machte Rindsroulade ^{1,2,3,5,7/A,D,G,I} 21,20
gefüllt mit Speck — Zwiebeln — Gurkerl
Apfelblaukraut — lockerer Kartoffelknödel



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,3,4 / A, D, E, I} 17,60
Schnitzel vom Schweinerücken — Steakhouse Frites — Preiselbeeren

Bajuwaren Cordon Bleu ^{2,3,4 / A, D, E, I} 21,90
Schnitzel vom Schweinerücken — gefüllt mit hausgemachtem Obazda
Steakhouse Frites — Preiselbeeren

dazu:

Jagersmann-Soße mit frischen Waldpilzen in Rahm 4,20

2 Spiegeleier 4,20

Schmorzwiebeln und Malzbiersoße 4,20

Bunter Salat mit leckerem hausgemachtem Dressing 4,40

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{2,3,4 / A, D, E, I} 25,50
Kalbsschnitzel — Preiselbeeren und Pommes Frites

*lecker &
authentisch*



Fisch

Matjes klassisch ^{2,3/B,I} 15,90
Matjes — rote Zwiebeln
hausgemachte Bratkartoffeln

Hausgemachte Reiberdatschi ^{2,3/B,I} 20,50
Norweger Rauchlachs — Sahne-Meerrettich
bunte Blattsalate

Kurz Gebratenes...

Löwensteak (300g) D, E, M
Schweinerückensteak vom Grill
Kräuterbutter – Starkbiersoße
Schmorzwiebeln – Bratkartoffeln – bunter Salat

25,50

Bavaria Grillteller 2, 3, 4, 7
Rindersteak – Hühnchenbrust
Schweinerückensteak – Kräuterbutter
Steakhouse Frites

27,80

Rumpsteak Haushofmeister (250g) D, E, M
zartes, gut marmoriertes Rumpsteak
Kräuterbutter & Steakhouse Frites
bunter Salat

30,50



Für unsere kleinen Nascher

Für Kinder bis 10 Jahre

Captain Nemo
3 Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

6,00

Chicken Crossies
mit Pommes Frites

6,00

Schnitzel Spaß 2, 3, 4, 7 / A, D, E, I
kleines Schnitzel Wiener Art & Pommes Frites

6,80

Räuberteller
ein leerer Teller zum Räubern
bei den Großen

0,00





Für unsere G'schleckerten

Ofenwarmer Tiroler
Apfel- Zimtstrudel dazu Vanillesoße und
eine himmlische Sahnewolke

10,50

2 Marillenknödel
auf Früchtekompott mit
Semmelbröseln g'stäubt

10,50

Süßer Traum
2 Kugeln Vanilleeis mit einer Sahnewolke
und heißen Kirschen

10,50

Karamellierter Kaiserschmarr'n
im Eisenpfanderl mit
leckerem Früchtekompott

12,50

Kaffee, Tee und Kuchen



Kaffee Crema	2,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,20
Tee schwarz, grün, Kräuter, Früchte	3,00
Minz-Tee von frischer Minze	4,00



Alkoholfreie Getränke

SOFTDRINKS

Coca Cola	0,30l	3,50	0,50l	5,20
Cola — Zero — Fanta — Zitrone — Cola Mix				
Almdudler Flasche	0,35l	4,00		
das Original, Kräuterlimonade mit 32 Bergkräutern				
Schweppes	0,30l	4,00		
Tonic Water — Russian Wild Berry				
Vita Malztrunk	0,33l	3,80		
Red Bull	0,25l	4,20		

SÄFTE UND SCHORLE

Säfte	0,30l	4,00	0,50l	6,00
Apfelsaft — Orangensaft — Bananennektar				
Kirschnektar — Maracujanektar				
Saftschorle aus den genannten Säften	0,30l	4,00	0,50l	6,00
Baki (Banane- und Kirschnektar)	0,30l	4,00	0,50l	6,00

WASSER

Jorda Quell feinperlig Flasche			0,70l	7,50
Jorda Quell naturell Flasche	0,25l	3,20	0,70l	7,50
Mineralwasser prickelnd	0,30l	3,20		

Hausgemachter Eistee

Eiskalt vom Grüntee

- Zitronensaft
- Ingwersirup
- frische Minze

Eiskalt fruchtig-rot vom Grüntee

- Zitronensaft
- Holunderblütensirup
- schwarzer Johannisbeersaft
- frische Minze

0,50l
6,00 Euro



Bier vom Fass



Paulaner Original Hell
Ein Bier wie Bayern

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Original Dunkel
Feinwürziges Malzaroma

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Hell als Radler
Mit Zitronen Limonade

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Cola
Bier Cola Mix

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Hefeweißbier
Naturtrüb, spritzig, fruchtig

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Weizen Hell Russn
Hefe Weißbier mit Zitronen Limonade

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Paulaner Münchner Weisse
Paulaner Hefeweißbier mit
— einem Schuss Waldmeister
— oder Himbeersirup

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00



Hacker Pschorr

Hacker Pschorr Gold
Honiggoldene Münchner Bierspezialität

0,3l 3,30 0,5l 5,30 1,0l 10,00

Hopfen & Malz, Gott erhalt's!

AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen Dunkel
Paulaner Weizen Kristall

0,5l 5,30
0,5l 5,30

ALKOHOLFREIES AUS DER FLASCHE

Paulaner Weizen alkoholfrei
Paulaner Weizen alkoholfrei Zitrone
Paulaner Radler hell alkoholfrei
Paulaner Münchner hell alkoholfrei

0,5l 5,30
0,5l 5,30
0,5l 5,30
0,33l 3,70

Aus der Flasche



Wein, Secco und Prickelndes



ROTWEIN

2020er Dornfelder Mild, ein Rotwein mit saftiger Fülle und feiner Süße	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2020er Montepulciano D' Abruzzo rubinrot, Körperreich im Geschmack mit Aromen von reifen Pflaumen	0,2l	6,90	0,75l	24,00
2020er Salento Primitivo Trocken, fruchtig, vollmundig, harmonisch, weicher Abgang	0,2l	7,50	0,75l	25,50

ROSÉWEIN Vom Weingut Georg Gustav Huff – Nierstein-Schwabsburg

2022er Portugieser Weißherbst Mild, einfach ein „Gute Laune“ Rosé. Trocken	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2022er Huff Rosé Trocken, saftig mit Intensivem Beerenduft	0,2l	6,50	0,75l	20,50

WEISSWEIN Vom Weingut Georg Gustav Huff – Nierstein-Schwabsburg

2022er Müller Thurgau Mild, ein leichter Weißwein mit dezenten Fruchtaromen	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2022er Grauer Burgunder Trocken, kräftig und nachhaltig, ausdrucksvoll mit dichter Struktur	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2022er Sommer Cuvée Besticht durch sein dezent ausgeprägtes Fruchtspiel	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2021er Riesling vom Löss Fruchtbetonter, unkomplizierter Riesling mit wenig Säure	0,2l	6,50	0,75l	20,50
2019er Riesling Spätlese Süffig feine Süße, quicklebendige Frucht	0,2l	6,50	0,75l	20,50

Weinschorle
0,3l 4,50
weiß oder rot
sauer oder süß

Die Weine enthalten Sulfite.



PROSECCO

Glas Huff Secco	0,10l	5,50
Flasche Huff Secco	0,75l	19,50

APEROL SPRIZZ

Aperol – Prosecco – Soda – Orange	0,30l	8,00
Auch alkoholfrei	0,30l	8,00

HUGO

Minze – Limette – Prosecco Holunderblütensirup – Soda	0,30l	8,00
Auch alkoholfrei	0,30l	8,00

LILLET WILD BERRY

Lillet – Schweppes Russian Wild Berry Sommerbeeren – Minze	0,30l	8,00
---	-------	------

*Secco &
Prickelndes*



Hochprozentiges

OBSTBRÄNDE

Obstler von Prinz aus Vorarlberg	2cl	3,50
Willis mit Birne von Prinz aus Vorarlberg	2cl	3,80
Marillenbrand von Prinz aus Vorarlberg	2cl	3,80
Waldhimbeergeist von Roner aus Südtirol	2cl	4,00
Grappa d'Oro von Roner aus Südtirol	2cl	5,00

WEINBRAND, WODKA, WHISKEY & RUM

Osborne Veterano	4cl	4,00
Wodka	4cl	4,00
Jim Beam	4cl	4,00
Bacardi	4cl	4,00
Rum Captain Morgan	4cl	4,00
Gin Bombay Sapphire	4cl	4,50

Als
Longdrink
+ 2,00

BITTER UND KRÄUTER

Jägermeister	2cl	3,50
Underberg	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Fernet Menta	2cl	3,50
Meyers Bitter	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Malteser Aquavit	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	3,50

SPEZIALITÄTEN

Blutwurz	2cl	3,50
Bärwurz	2cl	3,50
Enzian	2cl	3,50
Baileys auf Eis	2cl	3,50
Marillenlikör	2cl	3,50
Kaiserbirnlikör (Prinz)	2cl	3,50
Wacholder	2cl	2,00

Im Holzfaß
gereift

Hergestellt nach alter Familien Tradition -
Thomas Prinz Vorarlberg

Alte Marille	2cl	4,50
Alte Haus-Zwetschke	2cl	4,50

SÄMTLICHE SPEISEN KÖNNEN DIE HIER AUFGELISTETEN ALLERGENE ENTHALTEN

A  EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten Beispiele / Vorkommen: Mayonaisse, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Eiskaffee, Hotdogs, Burger, Produkte mit Feigmentel oder Panade, Kartoffel-fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts	H  ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, ungetarnte Bratfritzen, Müll, Feinstückchen, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßen, Pesto, Eis, aromatisierter Kaffee
B  FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Alle Fische, Kaviar Beispiele / Vorkommen: Krüden, Soßen (z.B. Worcestersauce), Feinkostsalate, Suppen, Salate, Sandwiches, Bratfritzen, Feinkostsalate, Pasteten	I  GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkorn Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Desserts, Schokolade, Eis, Bier
C  KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Krabben, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pesto, Bratfritzen, Sandwiches, Salate	J  LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pesto, Nudeln, Snacks, Fertigbelegte Feinkostsalate, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, Milchfreie Eiscreme, Kaffeeersatz, Flüssigmilch
D  MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Butter, Käse, Eis, Bratfritzen, Feinkostsalate, Margarine, Nussmilchcreme, Müll, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratins, Kartoffelsuppe, Croissants, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaugummi, Wein, Molkereiprodukte / Instantmilch	K  SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kastanien (Castanea sativa), Pecanüsse (Carya illinoensis), Kirschen (Prunus), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternstroemia) Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pretzels), Rohwürste (Wurstwaren), Pasteten, Feinkostsalate (Mittelschmelze), Joghurt, Käse, Nuss-/Nussmilchcreme, ungetarnte Bratfritzen, Müll, Schokolade, Marmelade, Marmelade, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Eis, aromatisierter Kaffee
E  SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Gewürzbraten, Wurst, Fleischbelegte, Fleischbelegungen, Rohwürste, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppen, Soßen, Eintopf, Soßen, Dressing, Eis, Marinaden, Gewürzbraten, Curry, salzige Snacks (Chips)	L  SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Fleischbelegungen, Fleischbelegungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonaisse, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzbraten, Käse
F  SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Brot, Krüdenbrot, Gebäck (süß und salzig), Müll, vegetarische Gerichte, Eis, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts	M  SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, ungetarnte Bratfritzen, Müll, Schokolade, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonaisse, Eis, Sportnahrung, aromatisierter Kaffeeersatz, Instantnahrung, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art
G  SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomaten, Kartoffelprodukte, Wein, Bier Beispiele / Vorkommen: Fruchtbelegungen, Müll, Brot, Fleischbelegungen und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Feinkostsalate, Pasteten, Chips und andere getrocknete Kartoffelbelegungen, getrockneter Trockenfleisch	N  WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Schnecken, Auster, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern Beispiele / Vorkommen: Gewürzbraten, Wurst, Fleischbelegte, Fleischbelegungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pesto, Bratfritzen, Sandwiches, Salate

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff	5 mit Schwefeldioxid	9 koffeinhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Schwärzungsmitteln	10 chininhaltig	14 Taurin
3 mit Antioxidationsmitteln	7 mit Phosphat	11 mit Süßungsmitteln	15 Nitratspölsalt
4 mit Geschmacksverstärkern	8 mit Milcheiweiß	12 Phenylalaninquelle	16 Kräuterbutterzubereitung

 Vegetarisch

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Für Veranstaltungen und Gruppen ab 6 Personen sind wir
auch in der Woche gerne tagsüber für Sie da.

WIR AKZEPTIEREN:



Mit Veröffentlichung und Herausgabe dieser Karte verlieren
alle vorherigen Karten ihre Gültigkeit.

Nachdruck – auch nur auszugsweise – verboten.

Preise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster



Bavaria Gastronomiebeteiligungs GmbH

Königstraße 150 · 32427 Minden · Telefon: 0571 - 8 292 13 33 · E-Mail: info@wirtshaus-bavaria.de

www.wirtshaus-bavaria.de