



BAVARIE

Käfer

VORSPEISE

Blattsalate vom Viktualienmarkt ^{a,i,m}
Beeren- Estragondressing | Tegernseer
Bergkäse | Radieserl | Brez'n Croûtons

13,50 €

ZUR WAHL:

Gratinierter Ziegenkäse ^{m,g}

+ 5,80 €

Black Tiger Garnelen (3 Stück) ^d

+ 9,00 €

Saiblingstatar ^{d,g,m,i,k,f}

Gebeizt | Avocadomousse |
Saiblingskaviar | Wasabi | Sesam | Yuzu

18,80 €

Vegane Münchner Quinoa ^{f,k,i}

Pak Choi | Blumenkohl | Karotte | Mairübe
& Radieserl | vegane Basilikum - Mayonnaise

16,50 €

Gegrillter Pulpo ^{i,k,d,f}

Balsamico | Avocado - Mangosalat |
Rucola

21,50 €

SUPPEN & KLEINE GERICHTE

Ratatouillecremesuppe ^{a,c,i,m,g}

Ligurisches Olivenöl | gebeizter Saibling

9,50 €

Kalbsconsommé ^{i,c,f,k,a}

Gyoza gefüllt | grüner Spargel

10,50 €

Vegane Spargelquiche ^{a,i,k}

Bärlauch | Rhabarberchutney | Kresse

23,50 €

FISCH & FLEISCH

Gebratenes Filet ^{d,a,c,g,m}

von der Seeforelle

Spargelragout | Hanf-Safran Gnocchi |
Champagnersauce

27,50 €

Brust vom ^{a,c,g,i,m}

Niederbayerischen Bauernhuhn

Gebackene Roulade |
Kartoffel - Bärlauchpüree | Trüffelsauce

28,50 €

Lamm vom ^{a,c,m,g,i}

Gutshof Polting

Spitzpaprikacreme | Artischocke |
Piment d` Espelette Jus

34,50 €

KLASSIKER

Wildgarnelen & Jakobsmuschel ^{a,d,c,b,i,g,m}

Tagliatelle | Datteltomaten | Kräuter |
Hummerbisque

28,50 €

Schnitzel vom ^{a,c,g,i,i,m}

Bayrischen Milchkalb

Kartoffelsalat | Dillgurken |
handgerührte Preiselbeeren | Bio-Zitrone

28,50 €

Steak Frites ^{a,c,g,i,i,m}

200 g Rosa gebratenes Roastbeef |
Pommes Frites | Sauce Bearnaise
Romanasalat |
Schnittlauch - Joghurt Dressing

32,50 €

DESSERT

Delizia al Limone ^{a,c,g,h}

Vanille | Zitronencreme |
Schokolade | Sorbet

12,50 €

Veganes geliertes

Champagnersüppchen

Himbeeren | Sorbet | Espuma

12,50 €

Kleine Desserts ^{a,c,h,g,m}

aus dem Bauchladen

Crème brûlée
Kokos Panna cotta
Mousse au chocolate

6,50 €

Von Dienstag bis Samstag

servieren wir unser
4-Gang Bavarie Dinner Menü
68,00 € pro person

Brot / Salz / Olivenöl

Amuse bouche

Gruß aus der Küche

Saiblingstatar ^{d,g,m,i,k,f}

Gebeizt | Avocadomousse |
Saiblingskaviar | Wasabi |
Sesam | Yuzu

Wildgarnele ^{a,d,c,b,i,g,m}

Tortellone | Datteltomaten |
Babyspinat | Hummerbisque

Lamm

von Gutshof Polting ^{a,c,m,g,i}

Spitzpaprikacreme | Artischocke |
Piment d` Espelette Jus

Delizia al Limone ^{a,c,g,h}

Vanille | Zitronencreme |
Schokolade | Sorbet

Von Dienstag bis Samstag

servieren wir unser
veganes 4-Gang
Bavarie Dinner Menü
59,00 € pro person

Brot / Salz / Olivenöl

Amuse bouche

Gruß aus der Küche

Münchner Quinoa

Pak Choi | Blumenkohl | Karotte |
Mairübe & Radieserl | vegane
Basilikum - Mayonnaise

Tortellone

Datteltomaten | Artischocke |
Blattspinat

Spargelquiche

Bärlauch | Rhabarberchutney | Kresse

Geliertes

Champagnersüppchen

Himbeeren | Sorbet | Espuma

Von Montag bis Samstag

servieren wir unser
3-Gang Business
Lunch Menü
39,00 € pro Person

Brot / Salz / Olivenöl

Suppe / Vorspeise

Hauptgang

Dessert

BAVARIE



Die Bavarie
ist so ein Gedanke

In einer Zeit, die sich mehr
und mehr beschleunigt,-
in einer Welt, die sich
immer schneller dreht,
wird der Wunsch sich auf
das Wesentliche zu
konzentrieren, stetig
größer. Und so spiegeln
sich unsere Gedanken
auch in der Karte wieder,
in der wir die Regionalität
und damit auch die Nach-
haltigkeit leben.

Produzenten, die uns
schon lange begleiten,
deren höchstes Ziel die
Qualität ist, sind die
Garanten für wirklich
schöne und harmonische
Gerichte, die man in der
Bavarie so oft aufs Neue
entdeckt.

Wir wünschen Ihnen
viel Freude damit

Ihr Bavarie Team

HEISSGETRÄNKE

Variationen von Wital Tee

Bitte fragen Sie
unser Servicepersonal

4,00 €

Kaffeespezialitäten

von der Kaffeerösterei Emilo

Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Kaffee	3,70 €
Latte Macchiato	4,80 €
Cappuccino	4,80 €
Heisse Schokolade	3,80 €

WASSER

Münchner Tafelwasser von BWT

Sprudel | Naturell

1,00 l | 6,90 €

Gerolsteiner Mineralwasser

Sprudel | Naturell

0,25 l | 4,20 € / 0,75 l | 8,50 €

SOFTGETRÄNKE

Frisch gepresster

Orangensaft

0,20 l | 5,00 €

Coca Cola | Zero

0,20 l | 4,00 €

Red Bull | Zuckerfrei

0,25 l | 4,50 €

SÄFTE VON WOLFRA

Apfelsaft | Johannisbeernektar

Orangensaft | Rhabarbernektar

0,30 l | 4,20 €

ALLE SÄFTE SIND AUCH ALS SCHORLEN ERHÄLTlich

0,30 l | 3,90 €

BIER

Paulaner

0,30 l | 3,90 €

Hell | Weißbier | Radler | Alkoholfrei

APERITIF

Aperol Spritz

0,20 l | 8,50 €

Aperol | Prosecco | Orangensaft

Aperitif des Tages

0,20 l | 8,50 €

Bellini

0,20 l | 8,50 €

Negroni

0,20 l | 9,50 €

Gin | Campari | Vermouth

Moscato d'Asti

0,10 l | 6,50 €

CHAMPAGNER

Käfer Crémant de Loire Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 6,50 € / 0,75 l | 42,00 €

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut

Bouvet - Ladubay | Frankreich

0,10 l | 7,50 € / 0,75 l | 49,00 €

Laurent - Perrier Brut

Frankreich

0,10 l | 15,00 € / 0,75 l | 105,00 €

Laurent - Perrier Rosé

Frankreich

0,75 l | 120,00 €

WEISSWEIN

Grauburgunder

Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 29,00 €

Riesling

Robert Weil | Rheingau | Deutschland

0,20 l | 9,80 €

0,75 l | 33,00 €

Käfer Grüner Veltliner

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 7,80 €

0,75 l | 27,00 €

Bourgogne Chardonnay Laforet

Joseph Drouhin | Burgund | Frankreich

0,75 l | 30,00 €

Lugana | Frati

Ca dei Frati | Lombardei | Italien

0,75 l | 41,00 €

ROSÉWEIN

Rosé vom Zweigelt

Johann Topf | Kamptal | Österreich

0,20 l | 9,80 €

0,75 l | 33,00 €

ROTWEIN

Black Print

Markus Schneider | Pfalz | Deutschland

0,20 l | 11,60 €

0,75 l | 39,00 €

Zweigelt Bio - Wein

Jurtschitsch | Kamptal | Österreich

0,20 l | 8,20 €

0,75 l | 27,00 €

Bourgogne Pinot Noir Laforêt

Joseph Drouhin | Frankreich

0,20 l | 9,60 €

0,75 l | 32,00 €

Pannobile Bio - Wein

Gernot und Heike Heinrich | Burgenland

0,75 l | 55,00 €

Côtes Du Rhône 2018

Paul Jaboulet Aine

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 31,00 €

Crozes Hermitage

Les Launes / Delas

0,75 l | 42,00 €

Corbières G.T.

Gérard Bertrand

0,20 l | 9,00 €

0,75 l | 29,00 €



BAVARIE

Käfer

STARTER

Leaf salads from Viktualienmarkt ^{a,i,m}
berry-tarragon-dressing | mountain cheese
from Tegernsee region | radish |
pretzel-cROUTONS

13,50 €

FOR OPTIONAL:

gratinated goat chesse ^{m,g}

+ 5,80 €

black tiger shrimps (3 pieces) ^d

+ 9,00 €

Tartar from the char ^{d,g,m,i,k,f}
stained | avocadomousse |
cavier from char | wasabi | sesame | yuzu

18,80 €

Vegan Munich Quinoa ^{f,k,i}
pak choi | cauliflower | carrot
turnip & radish | vegan basil - mayonnaise

16,50 €

Grilled pulpo ^{i,k,d,f}
balsamic | avocado & mango salad |
rocket

21,50 €

SOUPS & SMALL DISHES

Ratatouille cream soup ^{a,c,i,m,g}
ligurian olive oil | stained char

9,50 €

Veal consommé ^{i,c,f,k,a}
filled gyoza | green asparagus

10,50 €

Vegan asparagus quiche ^{a,i,k}
wild garlic | rhubarb chutney | cress

23,50 €

From Monday to Saturday
we will serve a
3-course Business
Lunch Menu
39,00 € per Person

Bread / salt / olive oil
Soup / starter
Main dish
Dessert

FISH & MEAT

Fried lake trout filet ^{d,a,c,g,m}
asparagus ragout | hemp-saffron gnocchi |
champagne sauce

27,50 €

Chickenbreast ^{a,c,g,i,m}
from bavarian chicken
baked roulade | potato | wild garlic-puree |
truffle sauce

28,50 €

Lamb from Gutshof Polting ^{a,c,m,g,i}
pointed peppers cream | artichoke |
Piment d` Espelette Jus

34,50 €

CLASSIC'S

Wild shrimp & scallop ^{a,d,c,b,i,g,m}
tagliatelle | date tomatoes | herbs |
lobsterbisque

28,50 €

Bavarian escalope from the calf ^{a,c,g,i,i,m}
potato salad | dill cucumber |
hand stirred cranberries | organic lemon

28,50 €

Steak Frites ^{a,c,g,i,i,m}
200 g medium fried roastbeef |
french fries | Béarnaise sauce |
romaine lettuce with chives-yogurt dressing

32,50 €

DESSERT

Delizia al Limone ^{A,c,g,h}
lemon tart
vanilla | lemon cream | chocolate |
sorbet

12,50 €

**Vegan gelled
Champagne soup**
raspberries | sorbet | espuma

12,50 €

Mini desserts ^{a,c,h,g,m}
out from the vendor's tray
crème brûlée
coconut panna cotta
mousse au chocolat

6,50 €

From thuesday till saturday
we will serve our
4-course bavarie-dinner menue
for 68,00 € per person

Bread / salt / olive oil

Amuse bouche
starter

Tartar from the char ^{d,g,m,i,k,f}
Stained | avocado mousse |
caviar from char | wasabi |
sesame | yuzu

Wild shrimp ^{a,d,c,b,i,g,m}
tortellina | date tomatoes |
baby spinach | lobster bisque

**Lamb
from Gutshof Polting** ^{a,c,m,g,i}
pointed peppers cream | artichoke |
piment d` Espelette jus

Delizia al Limone ^{A,c,g,h}
lemon cake
vanilla | lemon cream | chocolate |
sorbet (fruit ice cream)

From thuesday to saturday
we will serve our **vegan**
bavarian 4-course menue
for 59,00 € per person

Bread / salt / oliveoil

Amuse bouche
starter

Quinoa from Munich
pak choi | cauliflower |
carrot, turnip & radish |
vegan basil mayonnaise

Tortellone
date tomatoes | Artichoke |
leaf spinach

Asparagus quiche
wild garlic | rhubarb chutney | cress

**Jellied
Champagnesoup**
raspberries | sorbet | espuma

BAVARIE



Käfer

The Bavarie
is such a thought

In a time,
which accelerates more
and more,
in one world,
that spins faster and faster
will the wish itself
to focus on the essentials
steadily larger.
And this is how our thoughts
are reflected
also in the menu again,
in which we regional
and thus live sustainability.
Producers,
who have been with us
for a long time
whose ultimate goal is quality,
are the guarantors for really
beautiful ones
and harmonious dishes,
the one in the Bavarie
so often rediscovered.

We hope you enjoy it

Your Bavarie team

WATER

Munich water from BWT sparkling natural	1,00 l	6,90 €
Gerolsteiner mineralwater sparkling natural	0,25 l	4,20 € / 0,75 l 8,50 €

SOFTDRINKS

Fresh pressed orange juice	0,20 l	5,00 €
Coca Cola zero	0,20 l	4,00 €
Redbull sugarfree	0,25 l	4,50 €

JUICE FROM WOLFRA

Apple currant orange rhubarb	0,30 l	4,20 €
------------------------------------	--------	--------

ALL JUICES ARE ALSO AVAILABLE AS A SPRITZER

0,30 l 3,90 €

BEER

Paulaner	0,30 l	3,90 €
Draft Wheat Shandy non alcohol		

APERITIF

Aperol Spritz	0,20 l	8,50 €
Aperol Prosecco Orange juice		
Aperitif of the day	0,20 l	8,50 €
Bellini	0,20 l	8,50 €
Negroni	0,20 l	9,50 €
Gin Campari Vermouth		
Moscato d'Asti	0,10 l	6,50 €

CHAMPAGNE

Käfer Crémant de Loire Brut	0,10 l	6,50 € / 0,75 l 42,00 €
Bouvet - Ladubay France		

Käfer Crémant de Loire Rosé Brut	0,10 l	7,50 € / 0,75 l 49,00 €
Bouvet - Ladubay France		

Laurent - Perrier Brut	0,10 l	15,00 € / 0,75 l 105,00 €
France		

Laurent - Perrier Rosé	0,75 l	120,00 €
France		

WHITE WINE

Grauburgunder	0,20 l	9,00 €
Emil Bauer Pfalz Germany		
	0,75 l	29,00 €

Riesling	0,20 l	9,80 €
Robert Weil Rheingau Germany		
	0,75 l	33,00 €

Käfer Grüner Veltliner	0,20 l	7,80 €
Jurtschitsch Kamptal Austria		
	0,75 l	27,00 €

Bourgogne Chardonnay Laforet	0,75 l	30,00 €
Joseph Drouhin Burgund France		

Lugana Frati	0,75 l	41,00 €
Ca dei Frati Lombardei Italy		

ROSÉ WINE

Rosé vom Zweigelt	0,20 l	9,80 €
Johann Topf Kamptal Austria		
	0,75 l	33,00 €

RED WINE

Black Print	0,20 l	11,60 €
Markus Schneider Pfalz Germany		
	0,75 l	39,00 €

Zweigelt organic red wine	0,20 l	8,20 €
Jurtschitsch Kamptal Austria		
	0,75 l	27,00 €

Bourgogne Pinot Noir Laforêt	0,20 l	9,60 €
Joseph Drouhin France		
	0,75 l	32,00 €

Pannobile organic red wine	0,75 l	55,00 €
Gernot und Heike Heinrich Burgenland		

Côtes Du Rhône 2018	0,20 l	9,00 €
Paul Jaboulet Aine		
	0,75 l	31,00 €

Crozes Hermitage	0,75 l	42,00 €
Les Launes / Delas		

Corbières G.T.	0,20 l	9,00 €
Gérard Bertrand		
	0,75 l	29,00 €

HOT DRINKS

Variations of Wital Tee
Please ask our service

4,00 €

Coffee specialties
from the Emilo coffee roastery

Espresso	2,90 €
Double Espresso	3,90 €
Coffee	3,70 €
Latte Macchiato	4,80 €
Cappuccino	4,80 €
Hot chocolate	3,80 €