



Seit mehr als 700 Jahren hat hier die Gastlichkeit eine ehrwürdige Tradition.  
Aus dem einstigen Bauernhof an der ehemaligen Salzstraße zwischen München und Wasserburg  
wurde im Laufe der Jahrhunderte der für München typische Gasthof mit Biergarten.

Im Jahre 1859 zu Kirchweih verweilte der berühmte Dichter Wilhelm Busch in unserem Hause.

Seit 1863 sind das Hotel, der Gasthof und die dazugehörige  
Metzgerei im Besitz der Familie Obermaier. Das denkmalgeschützte Anwesen steht im historischen  
Ortskern von München-Trudering und dennoch nah am Herz der Weltstadt.

Sommer

## Verehrter Gast,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Gasthof.

Wir haben für Sie eine aufeinander abgestimmte Auswahl an Menüvorschlägen vorbereitet, die Ihnen helfen soll, Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben.

Unsere Arrangements sind als Anregung gedacht und können jederzeit nach Ihren Wünschen von uns umgestaltet werden.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen. Selbstverständlich bilden diese Vorschläge nur einen Teil der Möglichkeiten unseres Hauses ab. Damit wir Ihnen die ausgewählte Menüfolge in optimaler Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl 8 Tage und die genaue Anzahl der Gäste spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei größeren Gesellschaften ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie für Ihre Veranstaltung wünschen. Sollten Sie dennoch ein á-la-carte-Menü vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Karte geben.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab 10 Personen, Änderungen aufgrund der Marktlage vorbehalten.

Ihre Gastgeber

Andreas & Jutta Feuerstein mit dem Gasthof Obermaier Team

## APERITIFEMPFEHLUNGEN

### GLAS VINO FRIZZANTE MARCA TREVIGIANA IGT

Bertoldi, Venetien

mit unserem hausgemachten Sirup von der Holunderblüte

oder mit Rhabarbernektar 0,1 l 3.90

**oder** Verrechnung nach Flaschenverbrauch:

### VINO FRIZZANTE MARCA TREVIGIANA IGT

Bertoldi, Venetien, 70% Glera, 30% Chardonnay

0,75 l 17.50

auf Wunsch mit Orangen- oder Rhabarbersaft, pro Karaffe

0,5 l 6.30

### BERTOLDI PROSECCO SPUMANTE BRUT TREVISO DOC

Bertoldi, Venetien, 100% Glera

0,75 l 35.00

## „SPRIZZ“

„CLASSIC“ mit trockenem Sauvignon, Prosecco, Aperol , Tafelwasser

### „HUGO“

mit trockenem Weisswein, Prosecco, Pfefferminze und hausgemachtem Holunderblütensirup

### „APEROL LEMON SPRIZZ“

Aperol, Bitter Lemon, Ingwerscheibe, Minze und Eiswürfel

### „APEROL MARACUJA SPRIZZ“

Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Tafelwasser Eiswürfel

### „RAMAZZOTTI-ROSATO“

mit Ramazzotti-Aperitivo-Rosato, Prosecco,

trockenem Weisswein, Tafelwasser und Basilikumblättern jeweils 0,25 l 5.90

## ALKOHOLFREIER PRI SECCO

von der MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

### „ROSENZAUBER“

Apfel, Himbeere, Brombeere, Gewürze, frische Minze,

0,1 l 3.90

## WEINEMPFEHLUNGEN

### WEISSWEINE

0,75 l

**2018 GRÜNER VELTLINER**

Weingut Pleil, Niederösterreich

22.50

**2018 ACHKARRER GRAUER BURGUNDER**

Winzergenossenschaft Achkarren, Baden

24.00

**2017 RIVANER JUVENTA trocken**

Divino Nordheim, Franken

28.50

**2018 SAUVIGNON BLANC TRENTO DOC "BOTTEGA VINAI"**

Cavit

33,00

**2017 GRILLO TERRE SIZILIANE IGT**

Messer del Fauno

22.50

### ROTWEINE

**2015 RED**

Gernot Heinrich, Gols Österreich .

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent

24.00

**2017 ZWEIGELT**

Weingut Pleil, Niederösterreich

24.50

**2016 MERLOT „SAN VIGILIO“ IGT**

Cavit, Venetien

22.50

**2016 "RV" ROSSO VERONESE IGT**

Casa Vinicola Sartori, Venetien

Cuvée aus Corvina, Cabernet Sauvignon und Merlot

23.50

**2017 PRIMITIVO "LUCA DEL SOLE" IGT**

Apulien

25.50

Jahrgangs- und Preisänderungen vorbehalten, Weine enthalten Sulfit

## FINGERFOOD ZUM APERITIF

**„BRUSCETTA“** pro Stück  
**Geröstete Baguettescheiben mit:**

- schwarzer Oliventapenade  
- Basilikumpesto  
- Tomatensalsa 1.50

**„BAYERISCHE BRUSCETTA“**  
**Geröstete Laugencrouton mit:**

- Senf – Honig – Frischkäse  
- hausgemachter Leberwurst  
- Apfel – Kürbis – Griebenschmalz 1.50

### IM GLAS SERVIERT:

**KLEINES KALBFLEISCHPFLANZERL**  
mit Kartoffelsalat und süßem Senfdressing 3.00

**OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN**  
auf dem Holzbrett serviert  
(ca. 10 Portionen pro Flammkuchen)

**“CLASSIC”**  
mit Schmandcreme, knusprigem Speckwürfeln, roten Zwiebeln,  
Bergkäse und Gartenkresse  
10.80

**PIFFERLINGE UND LACHS**  
mit geräuchertem Lachs, gebratene Pfifferlinge, roten Zwiebeln, Bergkäse,  
Senf – Honig - Dillsoße  
12.80

**UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN**  
Sehr viele Gerichte können glutenfrei zubereitet werden.  
Auch bei Lactose-Intoleranz gibt es Alternativen.

Gerne beraten wir Sie bei der Menüzusammenstellung.

Alle Angaben zum Thema „Lebensmittel-Informations-Verordnung“ erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich in EURO, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

## MENÜVORSCHLÄGE

### BAYERISCHES GEDECK

*beim Eintreffen der Gäste am Tisch bereits eingestellt:*

Ofenfrische Brezn, verschiedene Baguette und Bauernbrot

### UNSERE HAUSGEMACHTEN AUFSTRICHE

*-3 Kugeln gemischt zur Wahl-*

- Räucherlachs aufstrich
  - Radieserlfrischkäse
  - Oh...batz.. dieser geschmackige Käse aufstrich nach Omas Rezept
  - Hausgemachte Leberwurst
  - Honig-Senf-Frischkäse
- pro Person 2.90

## MENÜ 1

### KARTOFFELRAHMSUPPE

mit frischem Majoran und Speck und Croutons

oder

### KLEINER SALATTeller

mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndln

\*\*

### BEI NIEDERTEMPERATUR GESCHMORTE RINDERSCHULTER

Rotweinsauce, glaciertes Wurzelgemüse und Bärlauchspätzle

\*\*

### BAYERISCHE CREME

mit eingelegten roten Beeren und Mandelkrokant

33.00

## **MENÜ 2**

### **TAFELSPITZBRÜHE**

mit Grießnockerl und Schnittlauch

oder

### **KLEINER SALATTeller**

mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndln

\*\*

### **HALBE KNUSPRIG GEBRATENE BAYERISCHE BAUERNENTE**

mit Blaukraut, Apfel-Preiselbeerragoût und Kartoffelknödel

\*\*

### **WARMER KARAMELLISIERTER APFELSTRUDEL**

mit Vanilleschaum und Walnusseis

33.00

## **MENÜ 3**

### **RINDERKRAFTBRÜHE**

mit Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch und Gemüse

oder

### **KLEINER SALATTeller**

mit Balsamico-Dressing, Croutons und gerösteten Kerndln

\*\*

### **„SPANFERKEL UND ENTE“**

Knusprig gebratene Bayrische Ente und Spanferkelrollbraten  
mit Zwetschgen-Blaukraut und Kartoffelknödel

\*\*

### **GEBACKENE APFELKÜCHERL**

mit Zimtzucker, Schlagsahne und Vanilleeis

33.50

## **MENÜ 4**

### **BLATTSALATE DER SAISON**

mit gebratenen Pfifferlingen, Tomatenvinaigrette und Croutons

oder

### **ESSENZ VOM TAFELSPITZ**

mit Grießnockerl und Gemüse

\*\*

### **FILET VOM SEELACHS MIT EINER OLIVENKRUSTE**

auf Paprikagemüse mit Basilikumsauce und Kartoffelgnocchi

oder

### **GESCHMORTES KALBSBACKERL**

auf cremigem Kohlrabi mit Steinpilzjus und abgeschmolzene Serviettenknödel

\*\*

### **PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE**

mit marinierten Erdbeeren und Mandelkrokant

34.00

## **MENÜ 5**

### **LAUWARMES GERÄUCHERTES FORELLENFILET MIT KOPFSALATHERZEN,**

Apfelvinaigrette, frischem Meerrettich und Sauerrahm

oder

### **SELLERIERAHRMSUPPE**

mit weißem Trüffelöl und Croutons

\*\*

### **GEBRATENES LACHSFORELLENFILET**

auf Spargelragout mit Champagnersauce und neuen Kartoffeln

oder

### **MAISPOULARDENBRUST MIT ROSMARIN GEBRATEN**

auf Pfifferling - Lauchfondue, Nudelfleckerl und Madeirasauce

\*\*

### **CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE**

mit Ananasragout und Vanilleeis

34.50



## **MENÜ 6**

### **GEGRILLTER ZIEGENKÄSE**

mit Thymianhonig, Pfirsich, karamellisierten Walnüssen  
und bunten Blattsalaten

oder

### **KLARE RINDERSUPPE**

mit Markklößchen, Pfannkuchenstreifen, Grießnockerl und Schnittlauch

\*\*

### **ROTBARSCHFILET MIT EINER STEINPILZKRUSTE**

auf Blattspinat mit Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffeln

oder

### **GESCHMORTES HIRSCHRAGOUT**

mit gebratenen Schwammerl, Wacholderrahmsauce, Selleriepüree und Semmelknödel

\*\*

### **PANNA COTTA VON WEISSER SCHOKOLADE**

mit eingelegten Brombeeren und Mandelkrokant

34.50

## **MENÜ 7**

### **FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING**

Speckkrusteln, gerösteten Kürbiskernen und Croutons

oder

### **KARTOFFEL - STEINPILZRAHMSUPPE**

mit Croutons

\*\*

### **WELSFILLET MIT EINER MEERRETTICHKRUSTE**

auf Tomaten – Lauchgemüse mit Rieslingsauce und Bio-Kartoffeln

oder

### **IM GANZEN ROSA GEBRATENE RINDERLENDE**

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter

\*\*

### **NOUGATMOUSSE**

mit Eierlikör und Himbeerencouli

35.00

## **VEGETARISCHES MENÜ**

### **„CAESAR SALAD“**

mit Parmesandressing, geräuchertem Tofu und Croutons

\*\*

### **SPINATPRESSKNÖDEL**

auf cremigen Lauchgemüse mit gebratenen Pilzen und brauner Butter

\*\*

Wählen Sie Ihr Dessert bitte aus den Menüs

30.00 €

## BESONDERE HINWEISE

### ÖFFNUNGSZEITEN:

#### TÄGLICH VON:

10:30 Uhr bis 24:00 Uhr

#### KÜCHE VON:

11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Wir haben für Sie täglich von 10:30 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet. Sollten Sie wünschen Ihre Feier darüber hinaus fortzusetzen, bitten wir Sie, uns dies vorab mitzuteilen. Ab 01:00 Uhr berechnen wir pro angefangene halbe Stunde 75,00€ - um diverse Nachtzuschläge für unser Personal abzudecken.

### RÄUMLICHKEITEN:

**WIRTSSTUBE** bis zu 80 Personen

**MAX-STÜBERL** bis zu 50 Personen

**FESTSAAL** bis zu 200 Personen

#### Unterteilbar:

**MORITZ-STÜBERL** bis zu 60 Personen

**KLEINER SAAL** bis zu 70 Personen

**PODIUM** bis zu 25 Personen

**IM WIRTSGARTEN** bis zu 200 Personen

#### COUVERTPREIS:

Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen pro Person 1.50

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten 2.10

#### BLUMENSCHMUCK & KREATIVE DEKORATIONEN:

Zusätzliche Tischdekoration mit frischen Streublumen und Tischbändern inklusive des Couvert (Stoffservietten, weiße Tischdecken, Kerzen) 4.00

oder

gerne durch unseren hauseigenen Floristen Herrn Wallner, er freut sich, Sie beraten zu dürfen.

#### MENÜKARTEN:

gerne mit eigenem Logo, Bild etc. pro Stück 2.00

## **ANFAHRT**

Sie finden uns ganz einfach: Woher Sie auch kommen – fahren Sie einfach Richtung München-Trudering. Dann sind Sie auf dem direkten Weg zu uns.

## **ANFAHRT MIT DEM AUTO:**

-Von "Außerhalb Münchens":

Autobahnring München-Ost A 99 (Salzburg-Nürnberg) bis Ausfahrt Haar. Rechts abbiegen Richtung Stadtmitte. Nach ca. 5 km bei blauer Aral-Tankstelle (gegenüber ist ein Mc-Donald-Restaurant) an der Ampel-Kreuzung rechts in die Truderinger Straße abbiegen.

Bereits nach der nächsten Ampel-Kreuzung steht der Gasthof an der linken Straßenseite.

## **VON DER STADTMITTE AUS:**

Immer in Richtung München-Ost, oder (Messe-Riem)

Beispiel:

Ostbahnhof / Berg-am-Laim-Str. / Kreillerstraße / Wasserburger-Land-Str. bis zur Bajuwarenstr. (beidseitig große Allguth-Tankstellen) Hier biegen Sie links ab, fahren ~ 150 m bis zur Truderinger Str. in die Sie rechts einbiegen. Nach weiteren ~ 200 m liegt der Gasthof rechter Hand.

## **VOM MESSEGELÄNDE AUS: (CA. 5 MIN.)**

Riemer Str. ca. 300 m stadteinwärts fahren, dann links abbiegen in die Straße "Am Mitterfeld" und immer geradeaus, bis Sie auf die Truderinger Str. stoßen. An dieser Ampel rechts abbiegen und Sie stehen genau vor dem Gasthof!

## **ANFAHRT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN:**

Mit der S-Bahn:

S 4 bis Haltestelle Trudering. oder mit der U-Bahn:

U2 Richtung Messestadt Ost bis Haltestelle Trudering. Umsteigen in Bus-Nr. 139, 146, 192,

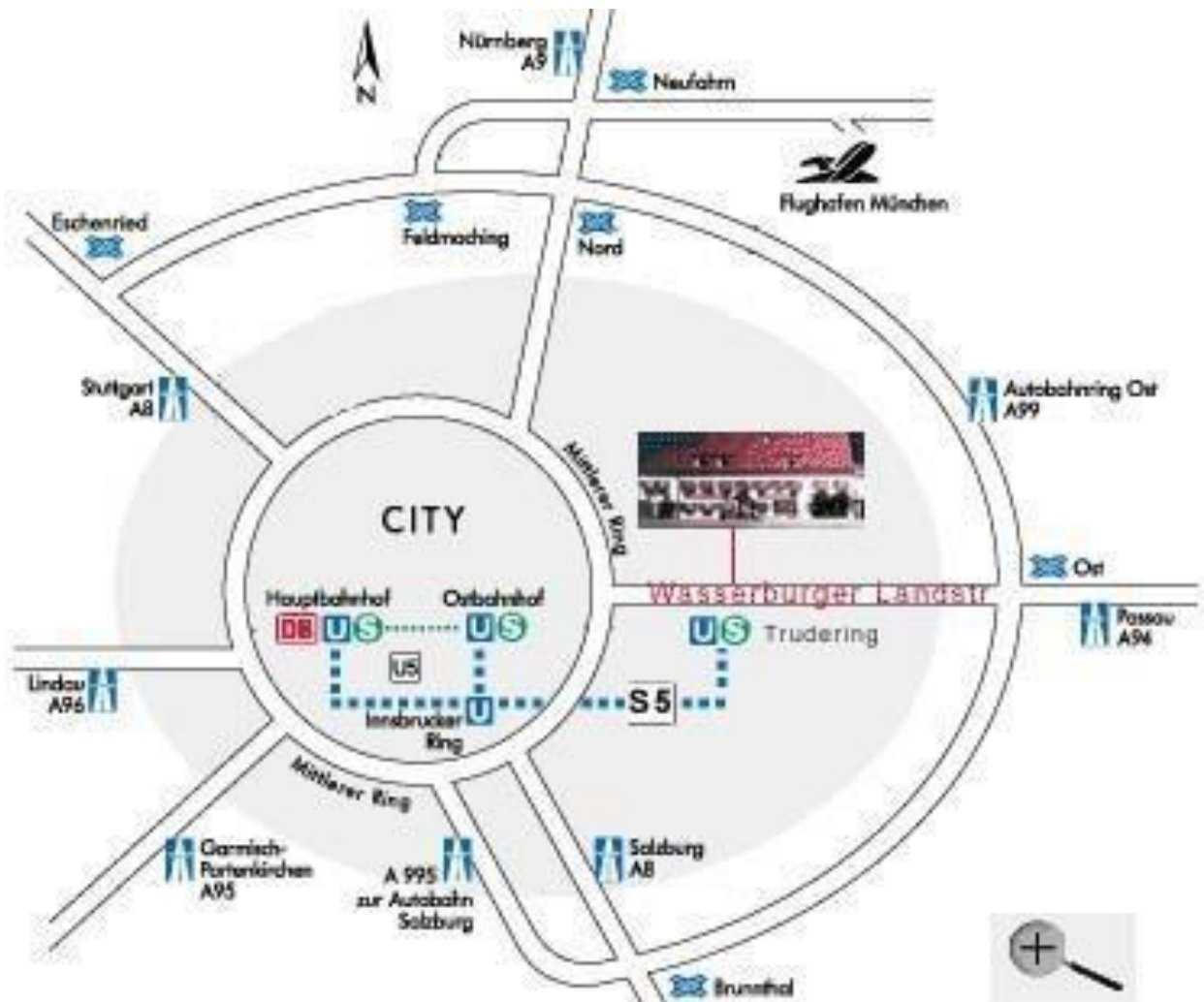
194 jeweils Fahrtrichtung stadtauswärts wählen, 2 Stationen bis zur Haltestelle Schmuckerweg.

Die Bus-Haltestelle befindet sich direkt vor unserem Haus.

Falls Sie einen kleinen "Fußmarsch" bevorzugen: Sie benötigen nur etwa 5-7 Minuten!

**...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE I** mit der S8 bis Haltestelle Ostbahnhof. Von dort aus mit dem Taxi zu uns. Taxi-Gebühren ca. € 8,00

**...VOM FLUGHAFEN: VARIANTE II** mit der S8 bis Haltestelle Leuchtenberg-Ring. Umsteigen in S 4 Richtung Ebersberg/ Haar bis Haltestelle Trudering. Umsteigen in Bus (s.oben) (oder zu Fuß 5 Minuten stadtauswärts gehen)  
...und für den Heimweg: befindet sich der Taxi Stand gegenüber vom Gasthof!



**RECHNUNGSLEGUNG:**

Der Rechnungsbetrag ist, soweit schriftlich nichts anderes vereinbart wurde, am selben Tag vor Ort in bar oder mit EC-Karte zu begleichen.

Wird eine Anzahlung vereinbart, ist diese am Tag der schriftlichen Fixierung der Reservierung zu leisten.

Wurde Bezahlung auf Rechnung vereinbart, ist der Gesamtrechnungsbetrag ohne Abzug innerhalb 10 Werktagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.

### **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

Auch wir haben sie - und sie sind für eine gute Zusammenarbeit einfach wichtig ... .. unsere Geschäftsbedingungen für Bankett-Veranstaltungen.

Vorbemerkung: Vertragspartner sind der Veranstalter und die MACH Gastronomie GmbH

1. Die Reservierung von Räumen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch die MACH Gastronomie für diese, sowie für den Veranstalter bindend. - Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis. - Eine Unter- und Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung der MACH Gastronomie GmbH. - Falls der Besteller nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er dem Restaurant gegen- über dennoch als Gesamtschuldner neben dem Veranstalter. - Die MACH Gastronomie GmbH übernimmt keine Haftung für eingebrachte Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente, Equipment etc. der Teilnehmer oder des Veranstalters.
2. Die Preise aller Menüvorschläge gelten nur für Reservierungen. Saisonal bedingte Änderungen behalten wir uns vor. Bei marktbedingten Versorgungsengpässen können wir für unser Standardangebot nicht mehr garantieren. Sollten sich aus diesem Grund bei einem bereits abgesprochenem Menü Änderungen ergeben, werden wir Sie selbstverständlich umgehend zu informieren versuchen.
3. Alle angegebenen Preise sind Endpreise – sie verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Mehrwertsteuererhöhungen gehen zu Lasten des Veranstalters.
4. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 90 Tage, so behält sich die MACH Gastronomie das Recht vor, eine Nachkalkulation mit eventuellen Preisänderungen vorzunehmen.  
Getränke werden zu den jeweils gültigen aktuellen Listenpreisen am Veranstaltungstag berechnet. Eigene Speisen und Getränke dürfen grundsätzlich nicht mitgebracht werden, in Sonderfällen kann darüber ein schriftliche Vereinbarung durch angemessene Servicegebühr / „Korkgeld“ getroffen werden.
5. Das ausgewählte Menü ist spätestens 7 Tage vor Veranstaltungstermin zu buchen. Bei Gruppen ab 30 Personen gilt diesbezüglich eine Frist von 14 Tagen.

6. Jegliche Abspracheänderung ist nur auf Anfrage möglich und jeweils schriftlich zu bestätigen.

7. Selbstverständlich ist es möglich, Spezialmenüs wie vegetarische Gerichte, Kinder- oder Seniorenteller auf Anfrage zuzubereiten. Bis zu 5 Personen ist dies noch am Veranstaltungstag 6 Stunden vor Ankunft (eingeschränkt) möglich.

8. Bei eventuellen Verspätungen ist der Gasthof Obermaier umgehend zu informieren. Im Falle einer nicht gemeldeten Verspätung kann für die reservierten Plätze und das reservierte Menü nach 1 Stunde nicht mehr garantiert werden.

9. Personenzahländerungen sind umgehend bekanntzugeben. Sollte sich die Anzahl der Gäste kurzfristig um mehr als 5 erhöhen, so kann der Gasthof Obermaier keine Garantie für zusätzlich benötigte Plätze geben.

Auch das Servieren des nach bestellter Personenanzahl vorbereiteten Menüs kann nicht mehr gewährleistet werden.

10. Die zuletzt genannte Personenzahl der bestätigten Absprache (bis 2 Werktage vor Veranstaltungstermin ist jederzeit eine geringfügige (bis zu 5 Personen) Änderung möglich), gilt als Grundlage zur Rechnungserstellung.

11. Eine Stornierung ist nur möglich, wenn das Stornogesuch mindestens 30 Tage schriftlich vor dem Veranstaltungstermin eingeht.

12. Im Falle einer Stornierung des Vertrages hat die Gaststätte das Recht eine angemessene Vergütung zu fordern, je nachdem zu welchem Zeitpunkt der Vertrag storniert wurde. Die Höhe der Vergütung ergibt sich wie folgt (es sei denn der Besteller weist nach, dass kein Schaden entstanden ist):

13.

30 und mehr Tage vor dem Veranstaltungstermin keine Vergütung

29 – 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin Anzahlung zzgl. 5% der Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung

13 – 4 Tage vor dem Veranstaltungstermin Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 40%

3 – 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin Gesamtsumme gemäß Auftragsbestätigung abzüglich 15%

14. Sollte der Speisen- und Getränkeumsatz, etwa im á la carte - Bereich, in der Auftragsbestätigung nicht festgelegt sein, nehmen wir bei Stornierung je Teilnehmer einen Speisenumsatz von € 20,00 und einen Getränkeumsatz von € 10,00 als Grundlage für die Berechnung.

15. Für jegliche Art von reservierten Veranstaltungen haben Sie die Möglichkeit bei Veranstaltungsschluß die Rechnung mit EC-Card oder in bar zu begleichen. Gerne senden wir Ihnen auch auf Wunsch im Inland die Rechnung zur Überweisung (ohne Abzug) innerhalb von 10 Tagen ab

Rechnungsdatum. Unsere Rechnungen sind unverzüglich nach Rechnungseingang ohne Abzug zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 10 % pro Monat vor. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betroffenen Personen abzurechnen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei abgesprochenen Veranstaltungen keinerlei Kreditkarten akzeptieren können.

16. Veröffentlichungen jeglicher Art, Media oder Internet, die Einladungen zu Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung der MACH Gastronomie GmbH.

17. Hat die MACH-Gastronomie begründeten Anlaß zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle von höherer Gewalt, kann die MACH Gastronomie GmbH die Veranstaltung absagen.

#### Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen aus unseren Geschäftsbedingungen für bestimmte Veranstaltungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmungen gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen der Schriftform. Im Falle eines Rechtsstreits wird als Gerichtsstand München vereinbart