The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD

© The Bus-Bar Company

DinnerHopping.de THE STORY

Die Automobilgeschichte der Familie Fragner begann schon 1922....

Full Story Page 12
The E-Bus is born Page 13

Drinks / Menu

Drinks included Page 2
Special Drinks Page 3
American Style Page 4
Asian Style Page 5
Bavarian Style Page 6
Italian Style Page 7

Live Acts & Special Events

What ever you want.
Events around the Company Page 10 + 11

Kontakt

www.DinnerHopping.de
Dorfener Straße 32
85435 Erding
info@DinnerHopping.de
Tel.: 08122 - 479 93 10

THE BEST DINNER ON THE ROAD, *since 2004*

Was Sie heute erwartet!

Herzlich willkommen beim DinnerHopping durch München. Zu Beginn nehmen wir die Bestellung der Getränke auf und unser Service wird das Menü abfragen. Jetzt geht die Fahrt los in Richtung München Zentrum. Dort nehmen wir unsere drei Gänge an ausgewähl-ten Lokalen der Stadt ein. Die Speisen werden von den Kellnern direkt im Bus serviert.

Bei den Zwischenstopps besteht natürlich auch die Gelegenheit einer Raucherpau-se oder in den Lokalen die Toilette aufzusuchen. Bitte behalten Sie Ihre Stoffserviette bis zum letzten Gang. Zwischen jedem Gang dre-hen wir gemütliche Runden durch München, vorbei an den schönsten Plätzen und Sehenswürdigkeiten. Falls Sie eine Tour mit Live Act gebucht haben, können Sie diese dabei zusätzlich erleben.

Genießen Sie heute die Fahrt mit uns. Wir freuen uns, Sie an Bord begrüßen zu dürfen.

Einen schönen Abend wünscht Ihnen Ihr

DinnerHopping-Team!

Standard Paket

Getränke-Begleitung in allen Paketen enthalten:
Wasser, Coca Cola, Lemon Soda, Orange Soda, Apfelschorle

Premium Paket

Im Premium Paket enthalten. Die Preise gelten für zusätzliche Getränke-Bestellungen zum Standard Paket.

Bier

ERDINGER Brauhaus	0,33l	3,50€
Hell ERDINGER NaturRadler	0,33l	3,50€
ERDINGER Alkoholfrei	0,33l	3,50€

Wein

Weißwein	0,25l	7,50€
Rotwein	0,25l	7,50€
Roséwein	0,25l	7,50€

Bubbles

Prosecco on ice	0,30l	7,50€
Sprizz	0,30l	7,50€
Hugo	0,30l	7,50€

Premium Plus Paket

Im Premium Plus Paket enthalten. Die Preise gelten für zusätzliche Getränke-Bestellungen.

Cuba Libre	0,30l	8,50€
Vodka Lemon o. Red Bull	0,30l	8,50€
Gin Tonic o. Lemon	0,30l	8,50€
Tequila Orangsoda	0,30l	8,50€

Shots

Die Shots servieren wir Ihnen gerne auf Bestellung, sie sind in keinem Paket enthalten.

Baileys auf Eis	4cl	4,50€
Ramazzotti auf Eis	4cl	4,50€
Williams Christ Birne	2cl	4,50€
Grappa di Barrique	2cl	4,50€
Tequila Reposado	2cl	4,50€
Vodka Absolut	2cl	4,50€
Gin Bombay Sapphire	2cl	4,50€

American Style

Caesar Salat
oder
Gartensalat
oder
Tagessuppe

*****

Classic House Burger
frischer Rinderpattie mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes

oder

Chicken Burger
knusprig gegrillte Hähnchenbrust, mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes

oder

Veganer Burger
Falafel, mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes

oder

Specials of the day

*****

Chocolate Cake

oder

Dessert des Tages

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD
© The Bus-Bar Company

NEW Asian Style

Avocado Summer Rolls

oder

Crispy Golden Ducks Rolls

oder

Coconut Chicken Soup

oder

Mango Salat mit Ente

*****

Knusprige Ente mit Gemüse in milder Erdnusssauce

oder

Garnelen mit Gemüse in leicht scharfer Currysauce

oder

Gebratene Udonnudeln mit zartem Rindfleisch und frischem Gemüse

oder

Lauwarme Reisnudelschale mit frischem Salat, verschiedenen Kräutern und gegrilltes Hühnerfleisch mit Zitronengras

oder

Gebratener Tofu mit gemischtem Gemüse, scharfer Peperoni und Zitronengras

*****

Crispy Kokosbällchen mit Mango Eis

oder

Mango Shake

Bavarian Style

Gartensalat
oder
Tagessuppe

*****

Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce
dazu Semmelknödel & Krautsalat

oder

Boeufflamott von der bayerischen Färsenschulter

mit Spätzle und Prinzessbohnen

oder

Backfisch mit Kartoffel- und Vogerlsalat

oder

Spinatknödel mit Parmesan gratiniert in Nussbutter mit
Cherrytomaten, dazu bunter Gartensalat

*****

Apfelstrudel mit Vanillesauce

oder

Dessert des Tages

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD
© The Bus-Bar Company

Italian Style

Vitello Tonnato
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
oder
Caprese
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
oder
Carpaccio
Feinen Scheiben von rohem Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

*****

Pennete Amatriciana ai Salsiccia
Nudeln mit Salsiccia und gehobeltem Parmesan

oder
Risotto ai Frutti di Mare
Reis mit Fisch, Muscheln und Gambas

oder
Gnocchi „il Cigno"
Nocken gefüllt mit Gorgonzola und Spinat in Ramazzottisoße

oder
Pizza Chef
Mit Tomaten, Mozzarella, Salami pikante, Rucola und Parmesan

*****

Tiramisu

oder

Dessert des Tages

Die Lokale

Wir bedanken uns bei den Lokalen für die tolle Zuammenarbeit:

Augustiner Bräu

Ein bayrisches Wirtshaus, frisches Augustiner Bier vom Fass und schmackhafte Wirtshausküche.

Inspiriert vom American & Asian Food-Style genießen unsere Gäste das ehrliche Essen, frische Zutaten und viel Liebe zum Detail.

MLEM BUN

Gerners Wirtshaus & Bar

Unser Wirtshaus umfasst bayerische & österreichische Klassiker und der begrünte Wirtsgarten läd auf eine frische kühle Mass ein.

Alle Lokale bieten eine klassische italienische Küche, in einem gemütlich-eleganten Ambiente.

VI VADI cucina italiana | OTTANTANOVE VI VADI | RUSTICO VI VADI

Il Cigno

Das Restaurant mit kleinem Außenbereich serviert schnörkellose italienische Küche in lebendiger Atmosphäre.

© The Bus-Bar Company

Die Speisekarte der Löwenbräu Brauerei bietet das Beste aus der traditionellen bayerischen Küche.

LÖWENBRÄU

BANYAN RESTAURANT

Ein elegantes Restaurant mit authentischer asiatischer Küche, das für seine vielfältigen und geschmackvollen Gerichte bekannt ist.

Ein modernes Restaurantkonzept im American Style mit hochwertigen Zutaten und klassischen Gerichten in stilvollem Ambiente.

THE ASH RESTAURANT & BAR

MAUI HAWAIIAN KITCHEN & BAR

Ein hawaiianisch inspiriertes Restaurant mit frischen, leichten Gerichten und Einflüssen aus der asiatisch-pazifischen Küche.

Ein klassisches Steakrestaurant mit hochwertigen Fleischspezialitäten, frischen Beilagen und einer traditionsreichen Küche in gemütlichem Ambiente.

BLOCK HOUSE

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

Live Acts & Special Events

Wir bieten in unserem Oldtimer Bus nicht nur reine Dinner-Fahrten an, denn unter anderem heißt unser Programm „LiveAct". Dabei erleben Sie nicht nur ein tolles 3-Gang Menü, sondern auch noch faszinierende Erlebnisse zwischen den Gängen.

Best Songs on the Road

Mit *Gaby* ist die Idee des Live-Acts geboren. *Gabriella Jorge* habe ich das erste Mal beim Abschlussball meiner Tochter singen gehört. Ihr Vater bat die Band, ob seine Tochter auch mal ein Lied singen dürfte. Nach ihrem Auftritt tobte der Saal und schon war bei mir klar, wir brauchen ein DinnerHopping mit „LiveAct".

Gabriela Jorge

Ich habe sie noch am selben Abend gefragt, ob sie sich das vorstellen könne und *Gaby* hat zum Glück ‚Ja' gesagt. Dann ging es an die Songauswahl und drei Monate später sind wir unsere erste Tour mit Livegesang gefahren.

Wie bei allen anderen „Live Act" Touren, wird es auch hier ein dreiteiliges Programm geben, bei dem unsere Sängerinnen einige Evergreens der Musikgeschichte für Sie darbieten. Diese passen hervorragend zu unserem Crown Super Coach, der von 1948 bis 1989 unverändert gebaut wurde, eben auch ein Evergreen.

Nachdem die Nachfrage, insbesondere unserer LiveActs, immer größer wurde, ging es auf die Suche nach weiteren talentierten Sängerinnen.

Dann hörte ich, dass die Tochter eines Jugendfreundes auch ganz nett singen soll und ich machte gleich ein Treffen zum Vorsingen aus. „Was heißt ganz nett, sie ist der Wahnsinn und ich konnte es gar nicht fassen, was für zwei Hammer-Stimmen wir Ihnen jetzt in unseren Bussen präsentieren dürfen.

Mit *Lena Klupp* können wir Ihnen eine sehr begabte junge Sängerin vorstellen. Sie ist so vielseitig wie der Soul, der auch als Mutter des R 'n' B, Funk und Disco zählt und bis heute noch immer eine Hitgarantie ist.

Lena Klupp

Nach einigen Jahren LiveAct besteht unser Gesangsteam mittlerweile aus 3 Sängerinnen.

Mit dabei ist nun auch *Janine Bach*, auch bekannt aus *The Voice of Germany* und sich in unserer Gegend schon einen Namen gemacht hat. Alle passen hervorragend in unser junges Team. Nicht nur, dass es von der Musikrichtung oder von ihrer netten und bodenständigen Art perfekt passt, nein, auch die Stimmen haben uns komplett umgehauen.

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD
© The Bus-Bar Company

Live Acts & Special Events

Janine Hecht

Genießen Sie diesen Abend mit einer Sängerin, die unter anderem Lieder von Norah Jones, Aretha Franklin, Etta James, Rihanna, Adele, Amy Winehouse, Michael Bublé und Ed Sheeran, in unserem stilvoll restaurierten Dinner Bus, für Sie singen wird. Songs eben, die den meisten von uns bekannt sind und zum Mitsingen oder Mitklatschen verleiten.

Oles

Best Magic on the Road

Für unser Magic-Dinner konnten wir *Oles, Maurice & David* gewinnen, die Sie mit ihrer Solo Show „Unerklärliches vor Deinen Augen" in die Welt der Magie entführen wird.

Maurice

Für die Fingerfertigkeit und Techniken wurden die Close-Up Künstler bereits mehrfach vom Präsidenten des Magischen Zirkels hoch gelobt und auch Sie werden sich nach der Show fragen, wie er das nur macht? Genießen Sie in unserem Bus außergewöhnliche Zauberkunst & unvergessliche Momente mit den lässigen Magiern. Die dreiteilige Show beginnt mit einer 15-minütigen Frontshow, bei der Münzen, Karten und Bälle verschwinden und an nicht geahn-ten Plätzen wiederauftauchen.

verzaubern. Bei seinen Close-Ups können Sie *die Zauberer* hautnah erleben. Dabei dürfen ihm die anderen Gäste gerne über die Schultern schauen und sich schon freuen, wenn er beim Table Hopping, an ihren Tisch kommt.

Auch hier wurde die Nachfrage immer größer und deshalb wird unser Magic-Dinner von vielen herausragenden Nachwuchstalenten der deutschen Zauberszene. Maurice & David konnten bereits mit beeindruckenden Erfolgen auf sich aufmerksam machen und belegten unter anderem den 1. Platz bei der Deutschen Jugendmeisterschaft der Zauberkunst in Kartenmagie sowie einen Podestplatz bei der Deutschen Meisterschaft. David wurde als Deutscher Jugendmeister der Kartenkunst wurde er zu den Europameisterschaften der Zauberkunst nominiert.

David

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

DinnerHopping.de – THE STORY

Die Automobilgeschichte der Familie Fragner began schon 1922. Großvater Hans war in einem kleinen Dorf bei Freising der erste, der den Führerschein machte. In den Jahren darauf fand er in Osnabrück eine Anstellung als Privat-Chauffeur.

Hier lernte er seine zukünftige Frau kennen, mit der er 1937 einen Sohn bekam. Mit seiner Familie zog Hans 1939 nach Wels in Österreich und gründete dort eine Fahrschule.

1945 ließen sie sich in Erding nieder. Hier arbeitete er zuerst als angestellter Fahrlehrer und machte sich 1950 wieder selbstständig. Sein Sohn Hans-Peter wirkte ab 1960 in der Fahrschule mit und bekam 1963 seinen ersten Sohn Peter. 1966 kam sein zweiter Sohn Christian zur Welt. In den 70ern begann Peter mit dem Import und der Restaurierung von Oldtimern in der neu gebauten Werkstatt. Beide Söhne waren schon in jungen Jahren im elterlichen Betrieb sehr aktiv. Sie lernten von Grund auf, wie Kraftfahrzeuge aufgebaut sind, was sie bis heute mit Leidenschaft in ihren Unternehmen einsetzen. Der jüngere Sohn Christian übernahm 1991 die heimi-sche Fahrschule.

Sein Bruder Peter lernte Automechaniker und Spengler und stieg 1994 in die Fahr-schule mit ein.

In diesem Jahr wurde auch das erste Fahrzeug, ein US Truck Frightliner, aus Amerika importiert.

Dieser wurde von Grund auf neu aufgebaut und anschließend in der Fahrschule, sowie für verschiedene Veranstaltungen eingesetzt

Nach dem Bau verschiedener Show-Bühnen und den Kauf eines zweiten Trucks, wurde 2004 der erste US School Bus gekauft, als fahrende Bar umgebaut und das Verkehrsunternehmen Fragner gegründet.

Das war die Geburtsstunde der Bus-Bar. Die Nachfrage aus ganz Deutschland und Österreich war so groß,

dass ein einziges Fahrzeug nicht mehr ausreichte. Deshalb wurde 2005 ein weiterer Bus importiert, mit dem schon das erste DinnerHopping gefahren wurde.

Bis 2008 importierten die Fragners drei weitere School Busse aus Amerika.

Im Jahr 2010 bestand der Fuhrpark aus sechs unterschiedlich großen School Bussen (8 bis 26 Sitzplätze). Durch mehrere Partner in Deutschland können Sie heute über 15 Fahrzeuge an 7 Standorten in Deutsch Land zugreifen.

Da immer mehr Gruppen und Firmen das Dinner-Hopping buchten, entschieden sich die Brüder 2011 für die Vermarktung von Einzeltickets. Hier stieg die Nachfrage auch stetig an und somit konnten sie sich den Traum eines Oldtimers, den CROWN Super Coach, verwirklichen. 2013 wurde dieser Bus von Juan Beasley gekauft
~ Chief Yellow Horse, Sohn des Häuptlings der Wide Ruins Apache aus Arizona.

Er hatte zu dieser Zeit knapp 1.000.000 gefahrene Meilen, also über 1.5 Millionen Kilometer.

2015 wurde ein weiterer CROWN Bus angeschafft und derzeit sind vier zum Dinner umgebaute rollende Lokale im Einsatz, mit denen wir vom „Dinner for two" bis hin zu Dinner-Fahrten mit Gruppen von bis zu 55 Personen (hierbei fahren wir mit 2 Bussen parallel)
alles abdecken

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

THE E-BUS IS BORN

Historischer Crown Supercoach Bus zu einem umweltfreund-lichen Elektro-Bus modernisiert – Verkehrs-unternehmen Fragner geht neue Wege.

München, 31. August 2023. Der Crown Supercoach Old-timer Bus ist seit vielen Jahren ein beliebter Anblick auf den Straßen Münchens. Die Brüder Christian und Peter Fragner haben schon zahlreiche Old-timer Busse liebevoll restau-riert und nach sorgfältiger Planung einen dieser Busse zu einem Elektro-Bus umgebaut. Dieser besondere Bus wird zukünftig für das Dinner Hopping in München einge-setzt und unter-streicht das Engagement des innovativen Unternehmens für nachhaltige Mobilität und den Erhalt historischer Fahrzeuge.

Mit dieser Initiative zeigt das Verkehrsunternehmen, dass es nicht immer eine Neuan-schaffung sein muss, sondern die Umrüstung von be-stehenden Fahrzeugen oft die bessere Alternative ist.

Hierdurch werden erhebliche Rohstoffe und Energie für die Produktion neuer Fahrzeuge eingespart.

Durch den Umbau des Crown Supercoach Oldtimers zu einem Elektro-Bus wird nicht nur der CO2-Ausstoß auf null reduziert, sondern auch der Lärmpegel während der Touren deutlich minimiert. Der Elektro-Bus bietet Platz für eine exklusive Gruppe von DinnerHopping-Teilnehmern und ermöglicht ihnen, die kulinarischen Köstlichkeiten Münchens zu entdecken, während sie gleich-zeitig die historischen und kulturellen Sehenswürdigkeiten der Stadt bewundern.

Christian Fragner äußerte sich begeistert über die vollendete Umwandlung des Oldtimer Busses: „Wir sind stolz, dass wir dieses einzigartige Projekt realisieren konnten. Der um-weltfreund-liche Umbau des Crown Super Coach Oldtimers zeigt, dass Tradition und Nachhaltigkeit keine Gegen-sätze sind. Mit unserem Elektro-Bus möchten wir nicht nur ein exklusives Dinner-Hopping-Erlebnis in München bieten, sondern auch ein Zeichen setzen, dass die Zu-kunft der Mobilität grüner und sauberer sein kann. Mit unsere betriebseigene Photovoltaik-anlage können wir an sonnigen Tag drei bis vier Busse laden. Ich bin mir sicher, dass dies nicht der letzte Umbau war. Da wir für dieses Projekt keinerlei staatliche Förderung bekom-men haben, möchte ich mich bei Huber Technik Erding, Erdinger Weißbräu, KBS Kran & Baustellentechnik GmbH, Radio Charivari und General-agentur Herbert Katzdobler, sowie bei den vielen Unter-stützern unseres Crowd-funding Projekts bedanken, ohne die dieses Projekt nicht möglich gewesen wäre"

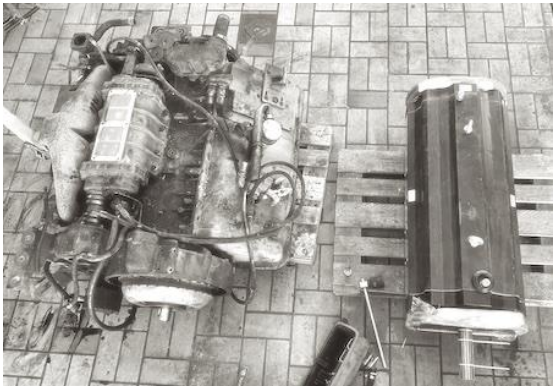
The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

Nach Langzeittest kommt der zweite E-Bus

Erding, 03. April 2026. Nach einer erfolgreichen und intensiven Testphase geht das Verkehrsunternehmen Fragner den nächsten Schritt in Richtung nachhaltiger Mobilität: Ein weiterer historischer Bus soll zu einem modernen Elektro-Bus umgebaut werden.



Das einzigartige Konzept begeistert nicht nur technisch, sondern auch die Gäste, die das DinnerHopping-Erlebnis nun emissionsfrei genießen können.

Der erste umgerüstete Crown Supercoach hat eindrucksvoll bewiesen, dass sich Tradition und Innovation perfekt verbinden lassen. Mit dem neuen Umbauprojekt setzt das Unternehmen ein klares Zeichen für Ressourcenschonung und nachhaltige Stadtmobilität. Statt auf Neufahrzeuge zu setzen, wird erneut ein historischer Bus erhalten und mit modernster Technik ausgestattet.

„Die Resonanz hat unsere Erwartungen übertroffen", erklärt Geschäftsführer Ch. Fragner. „Wir sehen, dass nachhaltige Erlebnisse nicht nur möglich sind, sondern aktiv nachgefragt werden. Deshalb gehen wir jetzt den nächsten Schritt."

Wie bereits beim ersten Projekt setzt das Unternehmen auch diesmal auf die Unterstützung aus der Region sowie auf ein begleitendes Crowdfunding. Ziel ist es, gemeinsam mit Partnern und Unterstützern ein weiteres außergewöhnliches Fahrzeug auf die Straße zu bringen.

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor

Am Besten könnt ihr uns mit einer Bewertung unterstützen.

Bewerten Sie uns auf Google

DinnerHopping.de - THE ORIGINAL

Das ganze Spektrum unseres Angebotes

Wir begleiten Sie gerne bei jeder Art von Festivität:

- Gutscheine
- Gruppenanfragen bis 30 Personen
- Hochzeiten / Junggesellinnen /-gesellen Abschiede / Geburtstagsfeiern
- Firmenfeste / Weihnachtsfeiern /
- Team-Building / AfterWork Partys
- Stehender Bus Einsatz bis 200 Personen
- Messen

Kontakt

www.DinnerHopping.de
Dorfener Straße 32

85435 Erding
info@DinnerHopping.de
Tel.: 08122 - 479 93 10

www.facebook.com/BusBar.de