

## KALTE SPEISEN

### „Festspielteller“

Marinierte Gamba, Gravad Lax, Entenpastete, Roastbeef,  
 Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat ..... 25,50

### Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter irischer Lachs, Gravad Lax, doppelt  
 geräucherter Lachs, Lachsmousse, violette Senfgel ..... 26,50

### Lukullteller

Marinierte Gamba, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust,  
 angemachtes Rindertatar, Entenleberpraline, Couscous-Salat,  
 Cumberlandsauce ..... 27,50

### Krustentierteller

Marinierte Riesengamba, Eismeergarnelen, gegrillter  
 Langostino, Cocktailsauce ..... 26,50

### Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce ..... 22,50

### Angemachtes Rindertatar

Kapern, Wachtelei, Dijonsenf ..... 24,50

### Marktfrischer Blattsalat

Italienische Burrata, Avocado, Kräuterpesto ..... 17,50

### Rheingold.bar.bistro:

**Selbstverständlich können Sie weiterhin sowohl die kalten Speisen als kleine Variation als auch die kleinen Gerichte für die Rheingold.bar.bistro bestellen. Bitte vermerken Sie hierfür in Ihrer Reservierung den Wunsch für eine Reservierung in der Rheingold.bar.bistro.**

## KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück)		
gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan .....	9,00	10,50
Lachsbaguette (2 Stück)		
Gravad Lax und mild geräucherter irischer Lachs .....	9,00	10,50
Opernbrote (4 Stück)		
Roggenbrottscheiben mit verschiedenen Aufstrichen .....	7,50	9,00
Tatarschnitte (4 Stück)		
angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot .....	7,00	8,50
Brioche (Garnele) .....	4,50	5,00
Brioche (vegetarisch) .....	4,00	4,50
 <b>KUCHEN &amp; TORTEN – täglich frisch</b>		
Kuchen .....	4,00	4,50
Torten .....	4,50	5,00

Kuchen und Torten werden täglich frisch hergestellt.

Bitte wählen Sie an unseren Buffets.

## WARME SPEISEN

Tagessuppe .....	7,00
Filet von der Dorade Artischocken-Tomatengemüse, Salbeignocchi, Weißweinnage .....	25,50
Langustenschwanz Sauce Choron, Salsa von grünen Tomaten, Ofenbrot .....	44,50
Maispoularde mit Spinatkern Erdnusscrème, Urkarotte, Lauchstroh, Jus .....	23,50
Rinderfilet gebraten Erdapfel, Entenleber, glasierte Pilze, Thymianjus, Schwarzer Trüffel .....	32,50
Veganes Curry mit heimischem Gemüse (vegan) Kaffir, Limette, Galgant, Tofu, Quinoa, Basmatireis .....	19,50

## GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter .....	2,50
--	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021

## DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren .....	7,00	8,00
Erdbeerfeld auf Süßholzerde mit Joghurtsteinen .....		9,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Fruchtkompott, süße Erde .....		11,50
Gebackener Apfelstrudel Tonkabohnen Sauce Vanilleeis .....		11,50
Dallmayr Käseteller Auswahl an affinieren Käsen, Trauben Feigensenf .....		14,50

## ***Oper in drei Akten***

Speisen für vor-/während- & nach der Veranstaltung ...	60,00
--	-------

Wählen Sie eine kalte Vorspeise vor der Veranstaltung, ein warmes Hauptgericht zur Pause und das Dessert nach der Vorstellung. Bitte beachten Sie, dass wir bei Auswahl des Langustenschwanzes einen Aufpreis berechnen müssen.

Die Getränke sind nicht im Menü-Preis inbegriffen.

Bei Vorstellungen mit zwei Pausen können Sie das Menü gerne zeitlich anpassen.

**Dieses Angebot ist ausschließlich Online mit Vorreservierung buchbar.**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Selbstbedienung		Service
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,33 l	4,00	4,70
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,75 l	7,00	8,00
Aqua Monaco Organic Lemon 10 .....	0,23 l	4,00	4,50
Fever-Tree Tonic 10 .....	0,20 l	4,00	4,50
Coca Cola 1/9 .....	0,20 l	3,50	4,00
Coca Cola zero <sup>1/9/13/14</sup> .....	0,20 l	3,50	4,00
Orangina 1 .....	0,20 l	3,50	4,00
Aqua Monaco Rhabarber Ingwer .....	0,33 l	4,00	4,50
Aqua Monaco Orange Maracuja .....	0,33 l	4,00	4,50
Aqua Monaco Gurke Minze .....	0,33 l	4,00	4,50
Wolfra Orangensaft .....	0,20 l	3,50	4,00
Wolfra Apfelsaft .....	0,20 l	3,50	4,00

### FLASCHENBIER

	Selbstbedienung		Service
Weihenstephan Pils .....	0,33 l	4,50	5,00
Paulaner München hell, alkoholfrei .....	0,33 l	4,50	5,00
Weihenstephan Weißbier .....	0,33 l	4,50	5,00
Weihenstephan Weißbier, alkoholfrei .....	0,33 l	4,50	5,00

### APÉRITIF

	Selbstbedienung		Service
Aperol Sprizz 1 .....	0,20 l	8,50	9,50
Campari Bitter 1 .....	5 cl	6,00	7,00

1 – mit Farbstoff, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 12 – mit Taurin, 13 – mit Süßungsmittel(n),  
 14 – enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021

## SCHAUMWEINE

	Selbstbedienung		Service
Dallmayr Meistercuvée			
Deutscher Riesling Sekt extra trocken .....	Glas 0,10 l	6,50	7,50
.....	0,20 l	13,00	15,00
.....	0,375 l	19,50	21,50
.....	0,75 l	38,50	41,50
Crémant Brut			
AOC Cremant de Limoux .....	Glas 0,10 l	8,50	9,50
Domaine La Louvière .....	0,75 l	55,00	65,00
Crémant Rosé Brut			
AOC Cremant de Limoux .....	Glas 0,10 l	9,00	10,00
Domaine La Louvière .....	0,75 l	60,00	70,00
Champagne Dallmayr			
Premier Cru Brut .....	Glas 0,10 l	15,50	16,50
.....	0,20 l	33,00	36,50
.....	0,375 l	50,50	56,00
.....	0,75 l	87,00	99,50
Champagne Dallmayr			
Premier Cru Brut Rosé .....	Glas 0,10 l	16,50	17,50
.....	0,375 l	53,00	60,50
.....	0,75 l	89,50	103,00
2009 Champagne Dom Pérignon .....	0,75 l	227,50	260,00
Champagne Krug			
Grande Cuvée .....	Glas 0,10 l	39,50	41,50
.....	0,75 l	275,00	320,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021

WEISSWEINE – OFFEN	Selbstbedienung	Service
2017 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC „Contrada Busche“ – Moncaro .....	Glas 0,20 l	8,00
		9,00
2018 Opern Cuvée feder stahl Christian Stahl – QbA, Franken .....	Glas 0,20 l	8,00
		9,00
2015 Brauneberger Riesling Weingut Fritz Haag, Qualitätswein Mosel .....	Glas 0,20 l	8,00
		9,00
<b>ROSÉWEIN – OFFEN</b>		
2018 Rosato di Nibbiale Toscana IGT Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S .....	Glas 0,20 l	9,00
		10,00
<b>ROTWEINE – OFFEN</b>		
2017 Flor de Rubí Syrah (Dallmayr Rotwein des Jahres 2020) Vinedos los Molinos - Selección Alexandra Schmede, Spanien .....	Glas 0,20 l	8,00
		9,00
2014 Hacienda Cabernet Sauvignon Hacienda Wine Cellars, Sonoma, USA .....	Glas 0,20 l	9,50
		10,50
<b>FLASCHENWEIN – WEISS</b>		
<b>ITALIEN</b>		
2017 Lugana D.O.C. „I Frati“ .....	0,375 l	21,50
2018 Lugana D.O.C. „I Frati“		
Cá dei Frati – Lombardei .....	0,75 l	36,50

<b>ÖSTERREICH</b>		
2017 Grüner Veltliner – „Faß 4“ Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein ..	0,375 l	22,50
2018 Grüner Veltliner – „Der Ott- Feursbrunn“ Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein ..	0,75 l	58,50
<b>FLASCHENWEIN – WEISS</b>		
<b>FRANKREICH</b>		
2017 Chablis A.C. ....	0,375 l	23,50
2018 Chablis A.C. ....		
Domaine N. & G. Fèvre, Chablis .....	0,75 l	45,50
2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru AC "Morgeot", Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet .....	0,75 l	142,50
<b>FLASCHENWEIN – ROSÉ</b>		
2018 Rosato di Nibbiale Toscana IGT Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano .....	0,75 l	39,50
<b>FLASCHENWEIN – ROT</b>		
<b>DEUTSCHLAND</b>		
2014 Parzival, trocken .....	0,375 l	29,50
Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken .....	0,75 l	44,50
<b>FRANKREICH</b>		
2015 Santenay Premier Cru AC "Clos des Mouches" Domaine par Sarl David Moreau, Santenay .....	0,75 l	115,50

## SPEZIALWEINE

2014 Cos D'Estournel Bordeaux - Saint Estephe - Frankreich .....	0,375 l	165,00
2016 Opus One Baron Philippe de Rothschild - California .....	0,375 l	205,00
2006 Carruades de Lafite Château Lafite Rothschild - Pauillac - Frankreich .	0,375 l	260,00

## WARME GETRÄNKE

		Selbstbedienung	Service
Dallmayr Café Crème .....	Tasse	3,50	4,00
Dallmayr Kaffee, entkoffeiniert .....	Tasse	3,50	4,00
Dallmayr Espresso Barista/ Macchiato .....	Tasse	3,00	3,50
Doppelter Espresso .....	Tasse	6,00	6,50
Cappuccino .....	Tasse	4,00	4,50
Latte Macchiato .....	Glas	4,50	5,00
Dallmayr Tee .....	Glas	3,50	4,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021

## SPIRITUOSEN

Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre) .....	2 cl	6,50	7,00
Chivas Regal Scotch (12 Jahre) .....	2 cl	7,00	7,50
Le Tribute Gin .....	5 cl	7,00	8,00

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist von  
**01. Juni 2021 bis 31. Juli 2021** gültig.

Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen und beraten Sie individuell.

Für Reservierungen erreichen Sie uns ab 13:15 Uhr unter der

Telefonnummer: (089) 2185-1280  
 (089) 2185-1281  
 Telefax: (089) 2185-1282  
 Email: [theatergastronomie@dallmayr.de](mailto:theatergastronomie@dallmayr.de)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 29. Juni 2021 bis 31. Juli 2021