



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

marinierte Gamba, Gravad Lax, Entenleberpraline, Roastbeef,
Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat 25,50

Dallmayr Lachsspezialitäten

mild geräucherter irischer Lachs, Gravad Lax, doppelt
geräucherter Lachs, Lachsmousse, violettes Senfgel 26,50

Lukullteller

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

Cocktail von Eismeergarnelen mit frischem Dill 20,50

Jakobsmuschel

Rote Rübe, Bittersalat, Quitte, kandierte Walnüsse,
Purple Curry 22,00

Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 22,50

Angemachtes Rindertatar

Kapern, Wachtelei, Dijonsenf 24,50

Marktfrischer Blattsalat

Papaya, Ziegenfrischkäse, Haselnuss, Bacon 17,50



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

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)		
Roggenbrot-scheiben 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 (Antipasti)	4,00	4,50

KUCHEN & TORTEN – täglich frisch

Kuchen	4,00	4,50
Torten	4,50	5,00

Kuchen und Torten täglich frisch hergestellt.
Bitte wählen Sie an unseren Buffets.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

WARME SPEISEN

Tagessuppe	7,00
Filet vom Loup de mer Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten, Langkornreis, Bohnenkraut, schwarzer Quinoa, Weißweinnage, Fleur de sel	27,50
Rosa gebratene Landentenbrust Trüffelnocken, Kräutersaitlinge, Walnuß-Orange, Portwein-Zwiebel-Marmelade.....	34,50
Rinderfilet Schwarzer Vollkornreis aus dem Piemont, Apfelperlen, Kürbis, Piment d'Espelette	37,50
Kartoffelgnocchi (vegan) Egerlinge, Erbsen, Apfel, Urkarotte, Safran	21,50

GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter	3,00
--	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00	8,50
Pochierte Williams-Birne Valrhona-Schokolade, Cassis Sud, Süßholzerde		11,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Fruchtkompott, süße Erde		11,50
Gebackener Apfelstrudel Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis		11,50
Dallmayr Käseteller Auswahl an affinieren Käsen, Trauben, Feigensenf		17,50

Individuelles 3 Gang Menü a la Opera

Speisen für vor und während der Veranstaltung	65,00
---	-------

Wählen Sie eine kalte Vorspeise sowie ein warmes Hauptgericht vor der Veranstaltung und zur Pause das Dessert.

Die Getränke sind nicht im Menüpreis inbegriffen.

Bitte beachten Sie, dass wir beim Rinderfilet einen Aufpreis von 5,00 € berechnen.

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 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

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 1/9/13/14	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 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

SCHAUMWEINE

	Selbstbedienung		Service
2017 Dallmayr Meistercuvée			
Deutscher Riesling Sekt extra trocken	Glas 0,10 l	7,50	8,50
	0,20 l	14,00	16,00
	0,375 l	25,00	28,00
	0,75 l	47,00	51,00
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	17,50	18,50
	0,375 l	55,00	61,50
	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 18. September 2021 bis 12. Januar 2022

WEISSWEINE – OFFEN

	Selbstbedienung	Service
2018 Opern Cuvée feder stahl		
<i>Christian Stahl – QbA, Franken</i>	Glas 0,20 l 9,00	10,50
2019 Siefersheim Riesling "vom Porphy" trocken		
<i>Wagner-Stempel, Qualitätswein Rheinhessen</i> ...	Glas 0,20 l 9,00	10,50

ROSÉWEIN – OFFEN

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT		
<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S</i>	Glas 0,20 l 10,00	11,50

ROTWEINE – OFFEN

2018 Costiera Veneto Rosso IGT (Dallmayr Rotwein des Jahres 2021)		
<i>Inama Azienda Agricola, San Binifacio</i>		
<i>Italien</i>	Glas 0,20 l 9,00	10,50

2015 Hacienda Cabernet Sauvignon		
<i>Hacienda Wine Cellars, Sonoma, USA</i>	Glas 0,20 l 10,50	11,50

FLASCHENWEIN – WEISS

ITALIEN

2020 Lugana D.O.C. „I Frati“	0,375 l	23,50
2020 Lugana D.O.C. „I Frati“		
<i>Cá dei Frati – Lombardei</i>	0,75 l	37,50

ÖSTERREICH

2019 Grüner Veltliner – „Faß 4“		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i> ..	0,375 l	24,50
2018 Grüner Veltliner – „Der Ott- Feursbrunn“		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i> ..	0,75 l	62,00

FLASCHENWEIN – WEISS

FRANKREICH

2018 Chablis A.C.	0,375 l	25,50
2018 Chablis A.C.		
<i>Domaine N. & G. Fèvre, Chablis</i>	0,75 l	49,00

2017 Chassagne-Montrachet Premier Cru		
<i>AC "Morgeot", Domaine Marc Morey,</i>		
<i>Chassagne-Montrachet</i>	0,75 l	142,50

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT		
<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano</i> ...	0,75 l	39,50

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND

2014 Parzival, trocken	0,375 l	29,50
<i>Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken</i>	0,75 l	44,50

FRANKREICH

2015 Santenay Premier Cru AC "Clos des Mouches"		
<i>Domaine par Sarl David Moreau, Santenay</i>	0,75 l	115,50

SPEZIALWEINE

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

SPIRITUOSEN

Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre)	2 cl	8,00	9,50
Chivas Regal Scotch (12 Jahre)	2 cl	8,00	9,50
Le Tribute Gin	2 cl	7,00	8,00

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist von
18. September 2021 bis 12. Januar 2022 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