

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, violette Senf gel	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



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

**Bitte beachten Sie, dass seit 13. Oktober 2021 im Restaurant Ludwig Zwei die 3G+ Regel gilt!
Sie müssen somit entweder geimpft, getestet oder einen negativen PCR-Test vorweisen können.**

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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. 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 (vegetarisch) 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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. 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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. 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 Crémant de Limoux	Glas 0,10 l	8,50	9,50
Domaine La Louvière	0,75 l	55,00	65,00
Crémant Rosé Brut			
AOC Crémant 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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. Januar 2022

	Selbstbedienung	Service
WEISSWEINE – OFFEN		
2018 Opern Cuvée feder stahl		
<i>Christian Stahl – QbA, Franken</i>	Glas 0,20 l 9,00	10,50
2017 Brauneberger Riesling		
<i>Weingut Fritz Haag, Qualitätswein Mosel</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		
2017 Flor de Rubí Syrah (Dallmayr Rotwein des Jahres 2020)		
<i>Vinedos los Molinos - Seleccion Alexandra Schmede, Spanien</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“		
Cá dei Frati – Lombardei	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 AC "Morgeot", <i>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		
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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. Januar 2022

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 10. 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

Alle Preise in Euro, inkl Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 18. September 2021 bis 10. Januar 2022