



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

Marinierte Gamba, Räucherlachs Malossol, Entenpastete,
Roastbeef, Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat 24,50

Variation aus der Dallmayr Lachsmanufaktur

Räucherlachs Malossol, Gravad Lax, Garbuscha Lachs,
Lachsmousse, violettes Senfgel 25,50

Lukullteller

Marinierte Gamba, Garbuscha Lachs, geräucherte Entenbrust,
angemachtes Rindertatar, Entenleberterriner,
Couscous-Salat, Cumberlandsauce 26,50

Vitello tonnato
Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 21,50

Angemachtes Rindertatar
Kapern, Wachtelei, Dijonsenf 23,50

Himmel und Erde
Rotwurst, Kartoffelmousse, Apfelchutney, Zwiebelglace 21,50

Krustentierteller
Marinierte Riesengamba, Shrimpsalat, Scampispiß 25,50

Marktfrischer Blattsalat
Granatapfelkerne, kandierte Nüsse, Zitronenvinaigrette 12,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück) gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan	7,00	8,00
Lachsbaguette (2 Stück) Gravad Lax und Räucherlachs Malossol	8,00	9,00
Opernbrote (4 Stück) Roggenbrotscheiben mit verschiedenen Aufstrichen	6,50	7,50
Tatarschnitte (4 Stück) angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot	6,00	7,00

KUCHEN & TORTEN – täglich frisch

Kuchen	3,50	4,00
Torten	4,00	4,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

WARME SPEISEN

Tagessuppe	6,00
Filet vom Loup de mer, Artischocken-Tomatengemüse, Salbeignocchi, Weißweinsauce	25,50
Maispoulardenbrust Kartoffelpilzgratin, Apfelperlen, Calvados-Jus	21,50
Rotes Thaicurry (vegan) Tofu, Gemüse der Saison, Jasminreis, Krupuk	19,50
Norwegischer Kabeljau Lauchbett, Kalamata Oliven, Majoran, Kartoffel- Sticks	24,50
Rosa gebratene Landentenbrust Portweinzwiebel- Marmelade, Orangenkaviar, Walnusspolenta	27,50
Involtini vom Kalb Macaire Kartoffeln, glasierte Möhrchen, Backpflaumenjus	26,50

GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter 2,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	6,50
Limettensorbett	5,50	6,50
Schokoladeneis	5,50	6,50
Rote Beerengrütze, Vanillesauce	6,00	7,00
Gebackener Apfelstrudel, Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis		11,50
Schokoladen-Malheur, Fruchtkompott, süße Erde.		12,50
Zweierlei von der Mandel, Orangen-Vanillekaltschale		11,50
Dallmayr Käseteller Auswahl an affinieren Käsen, Trauben, Feigensenf (vegetarisch)		14,50

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

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE		Selbstbedienung	Service
Dallmayr Café Crème	Tasse	3,00	3,50
Dallmayr Kaffee, entcoffeiniert	Tasse	3,00	3,50
Dallmayr Espresso Barista	Tasse	2,50	2,90
Dallmayr Espresso Macchiato	Tasse	2,50	2,90
Doppelter Espresso	Tasse	4,50	5,00
Cappuccino	Tasse	3,50	4,00
Latte Macchiato	Glas	4,00	4,50
Dallmayr Tee	Glas	3,00	3,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist von **28. September 2017 bis 08. Januar 2018** gültig.

Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen und beraten Sie individuell.

Für Reservierungen erreichen Sie uns ab 13:00 Uhr unter der

Telefonnummer: (089) 2185-1280
(089) 2185-1281

Telefax: (089) 2185-1282

Email: theatergastronomie@dallmayr.de

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		Selbstbedienung	Service
Adelholzener Mineralwasser classic . . .	0,25 l	3,00	3,50
	0,75 l	6,50	7,50
San Pellegrino Mineralwasser mit Kohlensäure	0,25 l	3,00	3,50
Acqua Panna Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,25 l	3,00	3,50
Tonic Monaco ¹⁰ , Aqua Monaco	0,23 l	3,50	4,00
Lemon Monaco ¹⁰ , Aqua Monaco	0,23 l	3,50	4,00
Ginger Monaco, Aqua Monaco	0,23 l	3,50	4,00
Afri Cola ^{1/9}	0,20 l	3,00	3,50
Afri Cola zuckerfrei ^{1/9/13/14}	0,20 l	3,00	3,50
Bluna Orange ¹	0,20 l	3,00	3,50
Bionade, biologisches Erfrischungsgetränk			
Holunder	0,33 l	3,50	4,00
Ingwer-Orange	0,33 l	3,50	4,00
Multivitaminsaft Wolfra	0,20 l	3,00	3,50
Orangensaft Wolfra	0,20 l	3,00	3,50
Apfelsaft Wolfra	0,20 l	3,00	3,50
Tomatensaft Wolfra	0,20 l	3,00	3,50
Apfelsaftschorle Adelholzener BIO . . .	0,25 l	3,50	4,00
Rhabarbersaftschorle Adelholzener BIO	0,25 l	3,50	4,00
Carpe Diem Kombucha	0,25 l	3,50	4,00
Carpe Diem Cranberry	0,25 l	3,50	4,00
Red Bull – Energy Drink ^{1/9/12/13}	0,25 l	3,50	4,00
Red Bull Cola ^{1/9/12/13}	0,25 l	3,50	4,00

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.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

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

APÉRITIF

Mondino Sekt ¹⁰			
Mondino Amaro Bavarese, Sekt	0,10 l	6,00	7,00
Prosecco Aperol ¹	0,10 l	6,50	7,50
Dallmayr Kir, Weinapéritif	0,10 l	5,50	6,50
Martini Vermouth bianco	5 cl	3,00	3,50
Sherry Fernando de Castilla Manzanilla	5 cl	3,50	4,00
Campari Bitter ¹	5 cl	5,50	6,50
- mit Soda Wasser	0,25 l	7,50	8,50
- mit Orangensaft	0,20 l	8,50	9,50
Sanbitter alkoholfrei ¹	0,10 l	3,00	3,50

¹ – mit Farbstoff, ¹⁰ – chininhaltig

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

SCHAUMWEINE		Selbstbedienung	Service
Dallmayr Meistercuvée	Glas 0,10 l	5,50	6,50
Deutscher Riesling Sekt extra trocken	0,2 l	11,00	13,00
.	0,375 l	17,50	19,50
.	0,75 l	35,50	38,50

Dallmayr Prosecco di Valdobbiadene	Glas 0,10 l	6,50	7,50
Spumante extra trocken	0,75 l	37,50	40,50
Sekt Schloss Vaux Pinot blanc brut .	0,75 l	36,00	41,00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau			

Champagne Dallmayr	0,20 l	28,50	32,00
Premier Cru Brut	0,375 l	48,00	54,50
.	0,75 l	84,50	97,00

Champagne Dallmayr			
Brut Rosé	0,375 l	51,00	58,50
.	0,75 l	86,00	99,00

2006 Champagne Dom Pérignon	0,75 l	222,50	255,00
-------------------------------------	--------	--------	--------

Ruinart Blanc de Blancs Brut	0,375 l	65,00	77,50
.	0,75 l	125,50	148,00

WEISSWEINE – OFFEN

2015 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC			
„Contrada Busche“ – Moncaro	Glas 0,20 l	6,50	7,50

2015 feder stahl, Müller-Thurgau, trocken			
Christian Stahl – QbA, Franken	Glas 0,20 l	6,50	7,50

2015 Wegeler Riesling			
Weingüter Wegeler – QbA, Rheingau	Glas 0,20 l	7,00	8,00

ROSÉWEIN – OFFEN

2013 Sancerre Rosé "Cuvée La Grange Dimière" AC			
Jean Max Roger – Loire.	Glas 0,20 l	8,50	9,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

FLASCHENWEIN – WEISS

DEUTSCHLAND

2015 Escherndorfer Silvaner, trocken	0,375 l	19,50
2014 Escherndorfer Silvaner, trocken Edition Dallmayr		
<i>Weingut Rainer Sauer – QbA, Franken</i>	0,75 l	34,50
2015 Rheingau Riesling Edition Dallmayr		
<i>Weingut Robert Weil – QbA, Rheingau</i>	0,75 l	36,50
2015 VINZ Silvaner Alte Reben		
<i>Weingut am Stein, Ludwig Knoll – QbA, Franken</i>	0,75 l	48,50

ÖSTERREICH

2015 Grüner Veltliner „Am Berg“, trocken		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i>	0,75 l	28,50
2015 Grüner Veltliner „Fass 4“, trocken		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i>	0,75 l	42,50

ITALIEN

2015 Lugana D.O.C. „I Frati“	0,375 l	19,50
2014 Lugana D.O.C. „Brolettino“	0,75 l	34,50
<i>Cá dei Frati – Lombardei</i>		

FRANKREICH

2014 Sancerre A.C. „Cuvée G.C.“		
<i>Jean Max Roger – Loire</i>	0,75 l	39,50
2015 Chablis A.C.		
2014 Chablis A.C.	0,375 l	22,50
<i>Domaine N. & G. Fèvre, Chablis</i>	0,75 l	43,50
2014 Puligny-Montrachet Premier Cru AC „Referts“		
<i>Domaine Marc Morey – Burgund</i>	0,75 l	119,50

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2013 Sancerre Rosé "Cuvée La Grange Dimière" AC		
<i>Jean Max Roger – Loire</i>	0,75 l	39,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

ROTWEINE – OFFEN

Selbstbedienung Service

2015 Borgo Al Passo Rosso Toscana IGT			
<i>Casa Vinicola, F. Ili Nistri, Italien</i>	Glas 0,20 l	6,50	7,50
2014 Les Terrasses du Soleil			
<i>Domaine Lafage – Côtes du Roussillon AOP.</i>	Glas 0,20 l	6,50	7,50
2013 Viña Almanta, Selección Limitada			
<i>Bodegas Mas Que Vinos</i>			
<i>Vino de la Tierra de Castilla, Spanien</i>	Glas 0,20 l	7,00	8,00

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND

2013 Pinot Noir „Steinfelsen“ Edition Dallmayr			
<i>Gutsabfüllung Holger Koch – QbA, Baden</i>	0,75 l	36,50	
2014 Parzival, trocken	0,375 l	29,50	
<i>Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken</i>	0,75 l	44,50	

ITALIEN

2014 „Réserve del Conte“			
<i>Vigneti delle Dolomiti IGT, Manincor – Südtirol</i>	0,75 l	43,50	
2011 Brunello di Montalcino DOCG			
<i>Carpazo S.r.l. – Toskana</i>	0,75 l	59,50	

FRANKREICH

2012 Château Lamothe-Cissac			
<i>Haut-Médoc AC, Cru Bourgeois – Bordeaux</i>	0,375 l	27,50	
2013 Gevrey Chambertin A.C.			
<i>Domaine d'Arhuy – Burgund</i>	0,75 l	72,50	

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

SPIRITUOSEN

Selbstbedienung Service

Dallmayr Elsässer Williams-Birnenbrand . . . 2cl	3,00	3,50
Grappa di Chardonnay, Pojer & Sandri . . . 2cl	4,00	4,50
Tanqueray London Dry Gin 2cl	3,00	3,50
Dallmayr Lemoncello 2cl	3,00	3,50
Fernet Branca 2cl	3,00	3,50
Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre) 2cl	4,50	5,00
Chivas Regal Scotch (12 Jahre) 2cl	5,50	6,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. September 2017 bis 08. Januar 2018