



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

Marinierte Gamba, Graved Lachs, Entenleberpraline,
Roastbeef, Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat 24,50

Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter irischer Lachs, Graved Lachs,
doppelt geräucherter Lachs, Lachsmousse, violettes Senfgel . . . 25,50

Lukullteller

Marinierte Gamba, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust,
angemachtes Rindertatar, Entenleberpraline,
Couscous-Salat, Cumberlandsauce 26,50

Roh marinierter Königsbarsch

Chili, Ingwer, Zitrone, Wildkräutersalat 21,50

Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 21,50

Carpaccio vom bayerischen Rind

Tomaten Basilikumvinaigrette, glasierter Chicorée,
Cipolline, Parmesan 22,50

Angemachtes Rindertatar

Kapern, Wachtelei, Dijonsenf 23,50

Winterlicher Blatt- und Feldsalat

Spinat, kandierte Nüsse, Granatapfelkerne, Quitte 14,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 15. Januar 2019 bis 18. April 2019



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück)		
gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan	7,00	8,00
Lachsbaguette (2 Stück)		
Graved Lachs und mild geräucherter irischer Lachs . . .	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
Saisonale Dallmayr Feinkostsalate	4,50	5,50

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
Winterkabeljau (Skrei) Bohnencassoulet, Pak Choi, Pinienkernfond, rosa Pfeffer	24,50
Filet von der Dorade Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten, Kartoffelpüree, Weißweinnage, Bohnenkraut, Fleur de Sel	25,50
Sous Vide gegarte Schulter vom Iberico Schwein Schwarzer Trüffel, Rosmarinkartoffeln, Selleriemousseline, Jus	27,50
Ragout von der Kaninchenkeule Waldpilze, Perlzwiebeln, Karotte, konfiertes Sellerie	24,50
Kalbfilet gebraten aromatisierte Bacon-Kartoffeln, Rosenkohl, Zwiebelkonfit, Brombeere, Thymianjus	28,50
Grünes Curry (vegan) Zitronengras, Galgant, Seitan, Gemüse der Saison Jasminreis.	19,50

GEDECK

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

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 15. Januar 2019 bis 18. April 2019



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	6,50
Limettensorbet	5,50	6,50
Schokoladeneis	5,50	6,50
Rote Beerengrütze, Vanillesauce	6,00	7,00
Gestürztes Joghurt-Mandarinen-Tiramisu, Maronen Crumble, Orangengewürzcouli		9,50
Gebackener Apfelstrudel Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis		11,50
Mandel Nougatsoufflé, Fruchtkompott, süße Erde		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
Dallmayr Kaffee, entkoffeiniert	Tasse	3,00
Dallmayr Espresso Barista	Tasse	2,50
Dallmayr Espresso Macchiato	Tasse	2,50
Doppelter Espresso	Tasse	4,50
Cappuccino	Tasse	3,50
Latte Macchiato	Glas	4,00
Dallmayr Tee	Glas	3,00



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist von **15. Januar 2019 bis 18. April 2019** 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 15. Januar 2019 bis 18. April 2019



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		Selbstbedienung	Service
Adelholzener Mineralwasser classic/still	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
Schweppes Tonic 10	0,23 l	3,50	4,00
Schweppes Lemon 10	0,23 l	3,50	4,00
Schweppes Ginger Ale	0,23 l	3,50	4,00
Coca Cola 1/9	0,20 l	3,00	3,50
Coca Cola light / zero ^{1/9/13/14}	0,20 l	3,00	3,50
Orangina 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 15. Januar 2019 bis 18. April 2019



— 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

2009 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

2017 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC			
„Contrada Busche“ – Moncaro	Glas 0,20 l	6,50	7,50

2016 feder stahl, Müller-Thurgau, trocken			
Christian Stahl – QbA, Franken	Glas 0,20 l	6,50	7,50

2017 Wegeler Riesling			
Weingüter Wegeler – QbA, Rheingau	Glas 0,20 l	7,00	8,00

ROSÉWEIN – OFFEN

2016 Sancerre Rosé "Cuvée La Grange Dimière" AC			
Jean Max Roger – Loire	Glas 0,20 l	8,50	9,50



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

FLASCHENWEIN – WEISS

DEUTSCHLAND

2016 Escherndorfer Silvaner, trocken	0,375 l	19,50
2016 Escherndorfer Silvaner, trocken Edition Dallmayr		
<i>Weingut Rainer Sauer – QbA, Franken</i>	0,75 l	34,50
2014 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

2017 Grüner Veltliner „Am Berg“, trocken		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i>	0,75 l	28,50
2017 Grüner Veltliner „Fass 4“, trocken		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i>	0,75 l	42,50

ITALIEN

2016 Lugana D.O.C. „I Frati“	0,375 l	19,50
2016 Lugana D.O.C. „I Frati“		
<i>Cá dei Frati – Lombardei</i>	0,75 l	34,50

FRANKREICH

2016 Sancerre A.C. „Cuvée G.C.“		
<i>Jean Max Roger – Loire</i>	0,75 l	39,50
2016 Chablis A.C.	0,375 l	22,50
2015 Chablis A.C.		
<i>Domaine N. & G. Fèvre, Chablis</i>	0,75 l	43,50
2015 Puligny-Montrachet Premier Cru AC „Referts“		
<i>Domaine Marc Morey – Burgund</i>	0,75 l	119,50

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2016 Sancerre Rosé "Cuvée La Grange Dimière" AC		
<i>Jean Max Roger – Loire</i>	0,75 l	39,50



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

ROTWEINE – OFFEN

Selbstbedienung Service

2016 Borgo Al Passo Rosso Toscana IGT			
<i>Casa Vinicola, F. Ili Nistri, Italien</i>	Glas 0,20 l	6,50	7,50
2016 Château Galy			
<i>AOP Cabardès im Languedoc</i>	Glas 0,20 l	6,50	7,50
2013 Viña Almanta, Selección Limitada			
Bodegas Mas Que Vinos			
<i>Vino de la Tierra de Castilla, Spanien</i>	Glas 0,20 l	7,00	8,00

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND

2014 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	
2012 Brunello di Montalcino DOCG			
<i>Carpazo S.r.l. – Toscana</i>	0,75 l	59,50	

FRANKREICH

2015 Château Lamothe-Cissac			
<i>Haut-Médoc AC, Cru Bourgeois – Bordeaux</i>	0,375 l	27,50	
2015 Gevrey Chambertin A.C.			
<i>Domaine d'Ardhuy – Burgund</i>	0,75 l	72,50	

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

SPIRITUOSEN		Selbstbedienung	Service
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



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 15. Januar 2019 bis 18. April 2019