



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

Marinierte Gamba, Graved Lachs, Entenpastete,
Roastbeef, Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat. 24,50

Dallmayr Lachsspezialitäten

Irish mild geräucherter Lachs, Graved Lax, Garbuscha Lachs,
Lachsmousse, violette Senfgel 25,50

Lukullteller

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

Vitello tonnato
Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce. 21,50

Angemachtes Rindertatar
Kapern, Wachtelei, Dijonsenf 23,50

Carpaccio vom Rind,
mit Senfnocke und roh mariniertem Spargel 22,50

In Sherry eingelegtes Matjesfilet,
Sauerrahm, Rotebeete, Apfel Chutney, Gurkengel 19,50

Marktfrische Blattsalate
in Joghurt marinierte Hähnchenbrust, Kräuter,
Zitronenvinaigrette, Spargel, konfierte Tomaten 18,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 03. April 2018 bis 27. Juni 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück) gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan	7,00	8,00
Lachsbaguette (2 Stück) Irish mildgeräucherter Lachs und Graved Lax	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 gebraten, Artischocken-Tomatengemüse, Salbeignocchi, Weißweinsauce	25,50
Maispoularde mit Spinatkern Erdnusscrème, Urkarotte, Lauchstroh, Jus	21,50
Rotes Thaicurry (vegan) Tofu, Gemüse der Saison, Jasminreis, Krupuk.	19,50
Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise (vegetarisch)	17,50
wahlweise dazu	
Zandermedaillon	26,00
Wiener Schnitzel vom Kalb.	26,00
Rinderfilet	28,50
Spargelbeet mit Egerlingen, Austernpilzen und Tomatenchutney dazu 24-Stunden Ei und Sauce Béarnaise (vegetarisch)	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 03. April 2018 bis 27. Juni 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	6,50
Limettensorbett.	5,50	6,50
Schokoladeneis		
Rote Beerengrütze, Vanillesauce	6,00	7,00
Gebackener Apfelstrudel, Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis		11,50
Schokoladen Malheur, Fruchtkompott, süße Erde		12,50
Rhabarber-Erdbeertörtchen mit Pistazienbiskuit		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 **03. April 2018 bis 27. Juni 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 03. April 2018 bis 27. Juni 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 03. April 2018 bis 27. Juni 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 03. April 2018 bis 27. Juni 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
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

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'Ardhuy – 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 03. April 2018 bis 27. Juni 2018