



— 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, violette Senfgel . . . 25,50

### Lukullteller

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

### Krustentierteller

Marinierte Riesengamba, Shrimpscocktail,  
gegrillter Langostino, BBQ Sauce . . . . . 25,50

### Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce . . . . . 21,50

### Carpaccio vom bayerischen Rind

Geräucherte Schwarzwurzel, Spinat, Waldpilze, Pinienkerne,  
weißer Tomatenschaum . . . . . 21,50

### Angemachtes Rindertatar

Kapern, Wachtelei, Dijonsenf . . . . . 23,50

### Marktfrischer Blattsalat

Papaya, Ziegenfrischkäse, Haselnuss, Bacon . . . . . 14,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. September 2018 bis 14. Januar 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
Kabeljau Lauchbett, Kalamata Oliven, Majoran, Kartoffel-Sticks . . . . .	24,50
Filet von der Dorade Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten, Kartoffelpüree, Weißweinnage, Bohnenkraut, Fleur de Sel . . . . .	25,50
Maispouardenbrust Kartoffelpilzgratin, Apfelperlen, Calvados-Jus . . . . .	21,50
Lammkarree Polenta, Prinzessbohnen, glasierte Möhrchen, geschmorte Tomaten . . . . .	27,50
Rinderfilet schwarzer Vollkornreis aus dem Piemont, Ofen-Kürbis, grüner Spargel, Piment d'Espelette, Traubenjus . . . . .	28,50
Veganes Curry mit heimischen Gemüsen Gemüse der Saison, Zitronengras, Galgant, Seitan, Jasminreis . . . . .	19,50

## GEDECK

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



— THEATERGASTRONOMIE —

# Dallmayr

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

## 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
Mocca Panna Cotta, Gewürz-Kumquats . . . . .		9,50
Gebackener Apfelstrudel Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis . . . . .		11,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen, 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	3,50
Dallmayr Kaffee, entkoffeiniert . . . . . 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

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. September 2018 bis 14. Januar 2019



— THEATERGASTRONOMIE —

# Dallmayr

Latte Macchiato . . . . .	Glas	4,00	4,50
Dallmayr Tee . . . . .	Glas	3,00	3,50



— THEATERGASTRONOMIE —

# Dallmayr



— THEATERGASTRONOMIE —

# Dallmayr

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist von **21. September 2018 bis 14. Januar 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](mailto: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 21. September 2018 bis 14. Januar 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
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 <sup>10</sup>			
Mondino Amaro Bavarese, Sekt . . .	0,10 l	6,00	7,00
Prosecco Aperol <sup>1</sup> . . . . .	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 <sup>1</sup> . . . . .	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 <sup>1</sup> . . . . .	0,10 l	3,00	3,50

<sup>1</sup> – mit Farbstoff, <sup>10</sup> – chininhaltig

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. September 2018 bis 14. Januar 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. „Brolettino“		
<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. &amp; 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.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. September 2018 bis 14. Januar 2019



— 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 21. September 2018 bis 14. Januar 2019