



— 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, violettes Senfgel 25,50

Lukulteller

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

Krustentierteller

Marinierte Riesengamba, Eismeergarnelen, gegrillter Langostino,
Cocktail Sauce 25,50

Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 21,50

Angemachtes Rindertatar

mit Kapern, Dijonsenf, Wachtelei 23,50

Italienischer Burrata

Avocado, Weinbergpfirsich, Landschinken,
Vogersalat, Kräuterpesto 19,50

Dallmayr Käseteller

Auswahl an affinierten Käsen,
Trauben, Feigensenf (vegetarisch) 14,50

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. Juni 2018 bis 31. Juli 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
Involtini vom Wandersaibling Kaffee-Pastinakencreme, Avocado, Erbsengel	25,00
Filet vom Loup de mer gebraten Artischocken-Tomatengemüse, Salbeignocchi, Weißweinsauce	25,50
Langusten Schwanz Sauce Choron, Salsa von grünen Tomaten, Ofenbrot	42,00
Maispoularde Spinatkern, Erdnusscrème, Urkarotte, Lauchstroh, Jus	20,50
Kalbsfilet mit BBQ Lack glaciert auf Zuckerschoten-Kohlrabigemüse und Safran-Kartoffelperlen	29,50
Rinderfilet gebraten Trüffelnocken, Entenleber, glasierte Pilze, Thymianjus, schwarzer Trüffel	32,00
Offene Lasagne mit Spinat und Pilzen Sommertrüffel, Balsamicokaviar (<i>vegetarisch</i>)	19,00
Pikantes Thaicurry Tofu, Gemüse der Saison, Basmatireis (<i>vegan</i>)	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 28. Juni 2018 bis 31. Juli 2018



— 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
Gebackener Apfelstrudel, Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis		11,50
Schokoladen Malheur, Frucht Kompott, süße Erde.		11,50
Erdbeerfeld auf Süßholzerde mit Joghurtsteinen und Hollerschäum		9,50
Zweierlei von der Mandel mit Pfirsichkalterschale und Lavendel		11,50

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, entcoffeiiniert	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. Juni 2018 bis 31 Juli 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. Juni 2018 bis 31. Juli 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

APERITIF

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. Juni 2018 bis 31. Juli 2018



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

SCHAUMWEINE		Selbstbedienung	Service
Dallmayr Meistercuvée	Glas 0,10 l	5,50	6,50
Deutscher Riesling Sekt <i>extra trocken</i>	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 <i>extra trocken</i>	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			
„ <i>Contrada Busche</i> “ – <i>Moncaro</i>	Glas 0,20 l	6,50	7,50

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

2017 Wegeler Riesling			
<i>Weingüter Wegeler – QbA, Rheingau</i>	Glas 0,20 l	7,00	8,00

ROSÉWEIN – OFFEN

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

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.



— 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
------------------------------	---------	-------

FRANKREICH

2016 Sancerre A.C. „Cuvée G.C.“		
<i>Jean Max Roger – Loire</i>	0,75 l	39,50
2016 Chablis A.C.		
2015 Chablis A.C.	0,375 l	22,50
<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

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 28. Juni 2018 bis 31. Juli 2018



— 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
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	
2011 Brunello di Montalcino DOCG			
<i>Carpazo S.r.l. – Toskana</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



— 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. Juni 2018 bis 31. Juli 2018