

## KALTE SPEISEN

<b>„OPERA“ Teller</b>	
Marinierte Gamba, Gravad Lax, Entenleberpraline, Roastbeef, Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat .....	25,50
<b>Dallmayr Lachsspezialitäten</b>	
Mild geräucherter irischer Lachs, Gravad Lax, doppelt geräucherter Lachs, Lachsmousse, violettes Senfge	26,50
<b>Lukullteller</b>	
Marinierte Gamba, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust, angemachtes Rindertatar, Entenleberpraline, Couscous-Salat, Cumberlandsauce .....	27,50
Carpaccio vom bayerischen Rind mit Senfnocke und roh mariniertem Spargel .....	22,50
Vitello tonnato	
Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce .....	22,50
Spargel Variation	
Erdbeere, Avocado, Burrata, Melone, Basilikum .....	24,50
wahlweise zur Spargel Variation dazu:	
Italienischer Landschinken .....	26,50

## KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück)		
Gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan .....	9,00	10,50
Lachsbaguette (2 Stück)		
Gravad Lax und mild geräucherter irischer Lachs .....	9,00	10,50
Opernbrote (4 Stück)		
Roggenbrotsscheiben mit verschiedenen Aufstrichen ....	7,50	9,00
Tatarschnitte (4 Stück)		
Angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot .....	7,00	8,50
Brioche (Garnele) .....	4,50	5,00
Brioche (Antipasti) .....	4,00	4,50
<b>KUCHEN &amp; TORTEN – täglich frisch</b>		
Kuchen .....	4,00	4,50
Torten .....	4,50	5,00

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

## WARME SPEISEN

Tagessuppe .....	7,00
Lachstranche Zucchini, Paprika, Miso, Koriander, Zitronengras, Zuckerschote .....	32,50
Maispoularde Spinatkern, Erdnusscrème, Urkarotte, Lauchsstroh, Jus .....	29,50
Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Béarnaise (vegetarisch) .....	22,50
wahlweise dazu:	
Zandermedaillon .....	30,50
Wiener Schnitzel vom Kalb .....	33,00
Rinderfilet .....	37,50

## GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter .....	3,00
--	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022

## DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren .....	7,00	8,50
Fruchtcocktail Himbeeren, Erdbeeren, Melone, Trauben, Mandeln .....		11,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Fruchtkompott, süße Erde .....		11,50
Gebackener Apfelstrudel Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis .....		11,50
Dallmayr Käseteller Auswahl an affinieren Käsen, Trauben, Feigensenf .....		17,50

## **Oper in drei Akten**

Speisen für vor und während der Veranstaltung .....	65,00
---	-------

Wählen Sie eine kalte Vorspeise sowie ein warmes Hauptgericht vor der Veranstaltung und zur Pause das Dessert.

Die Getränke sind nicht im Menüpreis inbegriffen.  
 Bitte beachten Sie, dass wir beim Rinderfilet einen Aufpreis von 5,00 € berechnen.

Bei Vorstellungen mit zwei Pausen können Sie das Menü gerne zeitlich anpassen.

**Dieses Angebot ist ausschließlich Online mit Vorreservierung buchbar.**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022

## GETRANKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Selbstbedienung		Service
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,33 l	4,00	4,70
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,75 l	7,00	8,00
Aqua Monaco Organic Lemon 10 .....	0,23 l	4,00	4,50
Fever-Tree Tonic 10 .....	0,20 l	4,00	4,50
Coca Cola 1/9 .....	0,20 l	3,50	4,00
Coca Cola zero 1/9/13/14 .....	0,20 l	3,50	4,00
Orangina 1 .....	0,20 l	3,50	4,00
Aqua Monaco Rhabarber Ingwer .....	0,33 l	4,00	4,50
Aqua Monaco Orange Maracuja .....	0,33 l	4,00	4,50
Aqua Monaco Gurke Minze .....	0,33 l	4,00	4,50
Wolfra Orangensaft .....	0,20 l	3,50	4,00
Wolfra Apfelsaft .....	0,20 l	3,50	4,00

### FLASCHENBIER

	Selbstbedienung		Service
Weihenstephan Pils .....	0,33 l	4,50	5,00
Paulaner München hell, alkoholfrei .....	0,33 l	4,50	5,00
Weihenstephan Weißbier .....	0,33 l	4,50	5,00
Weihenstephan Weißbier, alkoholfrei .....	0,33 l	4,50	5,00

### APÉRITIF / LONGDRINKS

	Selbstbedienung		Service
Aperol Sprizz 1 .....	0,20 l	9,50	10,50
Campari Bitter 1 .....	5 cl	6,00	7,00
Gin Tonic Sipsmith 10 .....		11,00	14,00

1 – mit Farbstoff, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 12 – mit Taurin, 13 – mit Süßungsmittel(n),  
14 – enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022

### SCHAUMWEINE

	Selbstbedienung		Service
2019 Dallmayr Meistercuvée			
Deutscher Riesling Sekt extra trocken .....	Glas 0,10 l	7,50	8,50
.....	0,375 l	25,00	28,00
.....	0,75 l	47,00	51,00
2017 Dallmayr Meistercuvée	0,20 l	14,00	16,00
Crémant Brut			
AOC Cremant de Limoux .....	Glas 0,10 l	8,50	9,50
Domaine La Louvière .....	0,75 l	55,00	65,00
Crémant Rosé Brut			
AOC Cremant de Limoux .....	Glas 0,10 l	9,00	10,00
Domaine La Louvière .....	0,75 l	60,00	70,00
Champagne Dallmayr			
Premier Cru Brut .....	Glas 0,10 l	15,50	16,50
.....	0,20 l	33,00	36,50
.....	0,375 l	50,50	56,00
.....	0,75 l	87,00	99,50
Champagne Dallmayr			
Premier Cru Brut Rosé .....	Glas 0,10 l	17,50	18,50
.....	0,375 l	55,00	61,50
.....	0,75 l	89,50	103,00
2009 Champagne Dom Pérignon .....	0,75 l	227,50	260,00
Champagne Krug			
Grande Cuvée .....	Glas 0,10 l	39,50	41,50
.....	0,75 l	275,00	320,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022

**WEISSWEINE – OFFEN**

	Selbstbedienung	Service
2021 Opfern Cuvée feder stahl		
<i>Christian Stahl – QbA, Franken</i> .....	Glas 0,20 l      9,00	10,50

2019 Hacienda Chardonnay		
<i>Hacienda Wine Cellars, Sonoma, USA</i> .....	Glas 0,20 l      10,50	11,50

**ROSÉWEIN – OFFEN**

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT		
<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S</i> .....	Glas 0,20 l      10,00	11,50

**ROTWEINE – OFFEN**

2019 Castel Montegriffo Rosso Dolomiti (Dallmayr Rotwein des Jahres 2022)		
<i>Weingut Kornell, Italien</i> .....	Glas 0,20 l      9,00	10,50

2015 Hacienda Cabernet Sauvignon		
<i>Hacienda Wine Cellars, Sonoma, USA</i> .....	Glas 0,20 l      10,50	11,50

**FLASCHENWEIN – ROT  
DEUTSCHLAND**

2018 Parzival, trocken .....	0,375 l	29,50
2017 Parzival, trocken .....		
<i>Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken</i> .....	0,75 l	44,50

**FRANKREICH**

2015 Santenay Premier Cru AC "Clos des Mouches"		
<i>Domaine par Sarl David Moreau, Santenay</i> ....	0,75 l	115,50

**FLASCHENWEIN – WEISS**

**ÖSTERREICH**

2019 Grüner Veltliner – „Faß 4“		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i> ..	0,375 l	24,50
2018 Grüner Veltliner – „Der Ott- Feursbrunn“		
<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i> ..	0,75 l	62,00

**FLASCHENWEIN – WEISS**

**FRANKREICH**

2020 Chablis A.C. ....	0,375 l	25,50
2019 Chablis A.C. ....		
<i>Domaine N. &amp; G. Fèvre, Chablis</i> .....	0,75 l	49,00

2015 Chassagne-Montrachet Premier Cru AC "Morgeot", Domaine Marc Morey .....		
<i>Chassagne-Montrachet</i> .....	0,75 l	142,50

**FLASCHENWEIN – ROSÉ**

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT		
<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano</i> ...	0,75 l	39,50

### SPEZIALWEINE

2014 Cos D'Estournel <i>Bordeaux - Saint Estephe - Frankreich</i> .....	0,375 l	165,00
2016 Opus One <i>Baron Philippe de Rothschild - California</i> .....	0,375 l	205,00
2006 Carruades de Lafite <i>Château Lafite Rothschild-Pauillac, Frank.</i> ....	0,375 l	260,00

### WARME GETRÄNKE

	<b>Selbstbedienung</b>	<b>Service</b>
Dallmayr Café Crème .....	Tasse 3,50	4,00
Dallmayr Kaffee, entkoffeiniert .....	Tasse 3,50	4,00
Dallmayr Espresso Barista/ Macchiato .....	Tasse 3,00	3,50
Doppelter Espresso .....	Tasse 6,00	6,50
Cappuccino .....	Tasse 4,00	4,50
Latte Macchiato .....	Glas 4,50	5,00
Dallmayr Tee .....	Glas 3,50	4,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022

### SPIRITUOSEN

Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre) .....	2 cl	8,00	9,50
Chivas Regal Scotch (12 Jahre) .....	2 cl	8,00	9,50
Sipsmith London Dry Gin .....	5 cl	8,00	9,50
Dallmayr Williams-Birnenbrand .....	2 cl	8,00	9,50
Fernet Branca .....	2 cl	8,00	9,50
Grey Goose Vodka .....	2 cl	5,50	6,00
	4 cl	11,00	12,00

Diese Speisekarte beinhaltet unsere Klassiker sowie eine Auswahl an saisonalen Speisen und ist vom

**11. April 2022 bis 22. Juni 2022** gültig.

Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen und beraten Sie individuell.

Für Reservierungen erreichen Sie uns ab 13:15 Uhr unter der

Telefonnummer: (089) 2185-1280

(089) 2185-1281

Telefax: (089) 2185-1282

Email: [theatergastronomie@dallmayr.de](mailto:theatergastronomie@dallmayr.de)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 11. April 2022 bis 22. Juni 2022