

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

Marinierte Gamba, Gravad Lax, Entenleberpraline, Roastbeef,
 Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat 28,00

Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter irischer Lachs, Gravad Lax, doppelt
 geräucherter Lachs, Lachsmousse, violette Senfgel 29,00

Lukulteller

Marinierte Gamba, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust,
 angemachtes Rindertatar, Entenleberpraline, Couscous-Salat,
 Cumberlandsauce 29,50

Carpaccio vom bayrischen Rind
 Geräucherte Schwarzwurzel, Spinat, Waldpilze, Pinienkerne
 weißer Tomtenschaum 22,00

Vitello tonnato
 Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 22,50

Romanasalat mit Parmesanchip
 Wachtelei, Röstbrot, Kirschtomaten..... 17,50
 marinierte Gamba 21,50

Italienische Burrattina
 Marinierter Kürbis, Vogerlsalat, Erbse, Landschinken, Brombeere 21,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

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)		
Roggenbrottscheiben mit verschiedenen Aufstrichen	7,50	9,00
Schinkenbaguette (1 Stück)	4,50	5,00
Tatarschnitte (4 Stück)		
Angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot	7,00	8,50
Brioche (Garnele)	4,50	5,00
Brioche (Antipasti)	4,00	4,50
KUCHEN & TORTEN – täglich frisch		
Kuchen	4,00	4,50
Torten	4,50	5,00

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

WARME SPEISEN

Tagessuppe	7,00
Gemüsebeet mit grünen Spargel Rande, Kürbis, Paprika, Tomaten Chutney, Kartoffelperlen, Distelöl	22,50
Maispoularde Lauwarmer Kartoffel-Radieserl-Salat, Eiszapfenpesto, Jus	27,50
Involtini vom Wandersaibling Scamorza, Kaffee-Pastinakencreme, gebackene Avocado, Erbsengel	29,50
Sous-vide gegarte Schulter vom Iberico Schwein Schwarzer Trüffel, Erdapfelsticks, Rosmarin, Selleriemoussel, Jus	32,50

GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter	3,50
--	------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,00	8,50
Gestürztes Joghurt-Mandarinen-Tiramisu Maronen Crumble, Orangengewürzcouli		10,50
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.

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 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Selbstbedienung		Service
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,33 l	4,00	4,50
Aqua Monaco Mineralwasser perlend/still .	0,75 l	7,00	8,00
Aqua Monaco Organic Bitter 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 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
Hugo	0,20 l	9,50	10,50
Hugo, alkoholfrei	0,20 l	9,50	10,50

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 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

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	275,00	320,00
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 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

WEISSWEINE – OFFEN

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

2020 Riesling trocken

<i>Weingut Wagner-Stempel - VDP.Gutswein</i>	Glas 0,20 l 9,00	10,50
--	------------------	-------

2020 Grauer Burgunder SL *** trocken

<i>Weingut Alexander Laible - QbA, Baden</i>	Glas 0,20 l 10,50	11,50
--	-------------------	-------

ROSÉWEIN – OFFEN

2021 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 Blauer Spätburgunder "Achtkantig"

<i>Weinhaus Bettina Schuhmann - QbA, Baden</i>	Glas 0,20 l 10,50	11,50
---	-------------------	-------

2019 Castel Montegriffo Rosso Dolomiti

(Dallmayr Rotwein des Jahres 2022)

<i>Weingut Kornell, Italien</i>	Glas 0,20 l 9,00	10,50
---------------------------------------	------------------	-------

FLASCHENWEIN – WEISS

DEUTSCHLAND

2020 Riesling trocken

<i>Weingut Wagner-Stempel - VDP.Gutswein</i>	0,75 l 39,50	39,50
--	--------------	-------

2020 Grauer Burgunder SL *** trocken

<i>Weingut Alexander Laible - QbA, Baden</i>	0,75 l 43,50	43,50
--	--------------	-------

2021 Opern Cuvée feder stahl

<i>Christian Stahl – QbA, Franken</i>	0,75 l 39,50	39,50
---	--------------	-------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

FLASCHENWEIN – WEISS

ÖSTERREICH

2019 Grüner Veltliner – „Faß 4“

<i>Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein</i> ..	0,375 l 24,50	24,50
---	---------------	-------

FLASCHENWEIN – WEISS

FRANKREICH

2020 Chablis A.C.	0,375 l 25,50	25,50
------------------------	---------------	-------

2019 Chablis A.C.	0,75 l 49,00	49,00
<i>Domaine N. & G. Fèvre, Chablis</i>		

FLASCHENWEIN – WEISS

ITALIEN

2020 Vermentino Toscana IGT

<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale, Toskana</i>	0,75 l 46,00	46,00
--	--------------	-------

2021 Lugana DOC Oro Blu

<i>Az. Agr. Malavasi Daniele, Lombardei</i>	0,5 l 25,50	25,50
---	-------------	-------

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT

<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano</i> ...	0,75 l 39,50	39,50
---	--------------	-------

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND

2018 Parzival, trocken	0,375 l 29,50	29,50
------------------------------	---------------	-------

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

FLASCHENWEIN – ROT

ITALIEN

2015 Brunello di Montalcino DOCG 0,375 l 45,50

2015 Brunello di Montalcino DOCG

Cantina Caparzo, Toskana, Italien 0,75 l 85,50

2019 Castel Montegriffo Rosso Dolomiti

Weingut Kornell Florian Brigl, Dolomiten 0,75 l 41,00

SPEZIALWEINE

2016 Opus One

Baron Philippe de Rothschild - California 0,375 l 205,00

2006 Carruades de Lafite

Château Lafite Rothschild-Pauillac, Frankreich 0,375 l 260,00

2015 Chassagne-Montrachet Premier Cru

AC "Morgeot", Domaine Marc Morey

Chassagne-Montrachet, Frankreich 0,75 l 185,00

WARME GETRÄNKE

		Selbstbedienung	Service
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 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

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

Grey Goose Vodka 2 cl 5,50 6,00

..... 4 cl 11,00 12,00

Dallmayr Williams-Birnenbrand 2 cl 8,00 9,50

Fernet Branca 2 cl 8,00 9,50

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

17. September 2022 bis 10. Januar 2023 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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 17. September 2022 bis 10. Januar 2023