

## 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

### Lukullteller

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

Vitello tonnato  
 Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce ..... 22,50

Duett vom bayerischen Rind  
 Roastbeef, angemachtes Rindertatar, Kapernäpfel, Sardelle,  
 Zitrone, Dijonsenf..... 25,50

Rote Beete Carpaccio  
 Trauben, Orange, Koriander, Pistazie, Kürbiskerne,  
 Honig-Senfsauce..... 21,50

Winterlicher Blattsalat und Feldsalat  
 Kürbis, Apfel Chutney, Ziegenkäse, Haselnuss, Bacon..... 17,50

## 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)		
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
<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
Roulade vom bayerischen Weiderind Senfpüree, Champignons, Essiggurke.....	27,50
Angeräucherte Landentenbrust Blaukraut, Schwarzwurzel, Feige, Walnusspolenta.....	32,50
Gebratener Flusszander Rahmsauerkraut, Erdapfel, Schokoladen-Currysauce.....	31,50
Gemüsebeet, Rande (rote Beete), Kürbis, Kartoffelperlen, Tomaten Chutney, eingelegte Pilze.....	22,50

## GEDECK

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 13. Januar bis 12. April 2023

## DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren .....	7,00	8,50
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.

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 13. Januar bis 12. April 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
Aqua Monaco Tonic Water <sup>10</sup> .....	0,20 l	4,00	4,50
Coca Cola <sup>1/9</sup> .....	0,20 l	3,50	4,00
Coca Cola zero <sup>01/9/13/14</sup> .....	0,20 l	3,50	4,00
Orangina <sup>1</sup> .....	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	4,00	4,50
Wolfra Apfelsaft .....	0,20 l	4,00	4,50

### 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 <sup>1</sup> .....	0,20 l	9,50	10,50
Campari Bitter <sup>1</sup> .....	5 cl	6,00	7,00
Gin Tonic Sipsmith <sup>10</sup> .....		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 13. Januar bis 12. April 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
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 13. Januar bis 12. April 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
--	------------------	-------

2021 Weißer 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
---	-------------------	-------

2020 "Wiener Symphonie"

(Dallmayr Rotwein des Jahres 2023)

<i>Weingut Wieninger, Österreich</i> .....	Glas 0,20 l 9,50	11,00
--	------------------	-------

**FLASCHENWEIN – WEISS**

**DEUTSCHLAND**

2020 Riesling trocken

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

2021 Weißer Burgunder SL \*\*\* trocken

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

2021 Opern Cuvée feder stahl

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 13. Januar bis 12. April 2023

**FLASCHENWEIN – WEISS**

**ÖSTERREICH**

2019 Grüner Veltliner – „Faß 4“

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

**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

2021 Lugana DOC Oro Blu

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

**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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

\*Saisonales Speisenangebot gültig von 13. Januar bis 12. April 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

2020 "Wiener Symphonie"

*Weingut Kornell Florian Brigl, Dolomiten* ..... 0,75 l 43,00

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 13. Januar bis 12. April 2023

SPIRITUOSEN

Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr

Vieille Réserve, (20 Jahre) ..... 2 cl 8,00 9,50

Glenmorangie Scotch (10 Jahre) ..... 2 cl 9,50 10,50

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

**13. Januar 2023 bis 12. April 2023** gültig.

Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen und beraten Sie individuell.

Für Reservierungen erreichen Sie uns 13:15-16:00 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 13. Januar bis 12. April 2023

