

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

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

Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter 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, Kapernapfel, Thunfischsauce 22,50 €

Angemachtes Rindertatar*


Kapernapfel, Wachtelei, Sardelle, Zitrone, Gurkengel, Dijonsenf
Crème fraîche 26,50 €

Romanasalat*

Parmesanchip, Wachtelei, Röstbrot, Kirschtomate 
mit marinierter Gamba 17,50 €
21,50 €

Roh marinierter Königsbarsch*


Ingwer, Zitronen-Olivenöl, Wildkräutersalat 23,50 €

 =vegetarisch oder vegan
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück)		
Gemischte Auswahl	9,00 €	10,50 €
Vegetarisch, Vegan 	9,00 €	10,50 €
Lachsbaguette (2 Stück)		
Gravad Lax und mild geräucherter Lachs	9,00 €	10,50 €
Opernbrote (4 Stück)		
Roggenbrotscheiben mit verschiedenen Aufstrichen...	7,50 €	9,00 €
Schinkenbaguette (1 Stück)	3,50 €	4,00 €
Tatarschnitte (4 Stück)		
Angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot	7,00 €	8,50 €
Brioche (Garnele)	4,50 €	5,00 €
Brioche (Antipasti) 	4,00 €	4,50 €
Spicy Cups 4 Stück		
Zweierlei Rindertatar, Erbsen-Humus-Tapenade grüne Tomatentapenade	7,50 €	8,50 €
Spicy Cups 4 Stück vegetarisch 		
Süßkartoffeltapenade, Erbsen-Humus Tapenade, grüne Tomatentapenade, Ratatouilles	3,50 €	4,00 €

 =vegetarisch oder vegan
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

Dieses Angebot ist ausschließlich mit Vorreservierung buchbar.

Exklusiv für Stehtisch

Etagere 2 Personen

4 Spicy Cups, 2 Spieße(Garnele, Grillgemüse),
 2 Petit Four 19,00 €

Etagere 4 Personen

8 Spicy Cups, 4 Spieße(Garnele, Grillgemüse),
 4 Petit Four 38,00 €

Etagere vegetarisch 2 Personen

4 Spicy Cups veg., 2 Spieße Grillgemüse,
 2 Petit Four 14,50 €

Etagere vegetarisch 4 Personen

8 Spicy Cups veg., 4 Spieße Grillgemüse,
 4 Petit Four 29,00 €

Dieses Angebot ist ausschließlich mit Vorreservierung buchbar.

Oper in drei Akten

Speisen für vor und während der Veranstaltung..... 70,00 €
 (Aufpreis: Rinderfilet 5,-€; Hummer 10,-€)

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.

WARME SPEISEN

Tagessuppe 7,00 €

Rinderfilet gebraten*

Erdapfel, Entenleber, glasierter Pilz, Thymianjus, schwarzer Trüffel 42,50 €

Halber kanadischer Hummer ausgelöst*

Sauce Béarnaise, Kartoffel-Walnuss Püree, Pattison Gemüse 54,50 €

Lachstranche*

Zucchini, Paprika, Miso, Koriander, Zitronengras, Zuckerschote 32,50 €

Offene Lasagne*

Mariniertes Gemüse, Spinat, Pilze, Sommertrüffel, Balsamicokaviar 25,50 €

Kalbszunge*

Blumenkohlpuée, Kaper, Apfel, schwarzer Trüffel, Gurkengel 26,50 €

GEDECK

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

 =vegetarisch oder vegan

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

DESSERTS

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

Erdbeerfeld*

Süßholzerde, Joghurtsteine 11,50 €

Gebackener Apfelstrudel

Tonkabohnen Sauce, Vanilleeis 11,50 €


Dallmayr Käseteller

Auswahl an affinierten Käsen, Trauben, Feigensenf 17,50 €

KUCHEN & TORTEN – täglich frisch

Bitte wählen Sie an unserem Buffet.

Kuchen	4,00 €	4,50 €
Torten	4,50 €	5,00 €

 =vegetarisch oder vegan

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Selbstbedienung		Service
	Flasche		
Aqua Monaco Mineralwasser perl/still	0,33 l	4,00 €	4,50 €
Aqua Monaco Mineralwasser perl/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 ¹⁰	0,20 l	4,00 €	4,50 €
Bionade Holunder	0,33 l	4,00 €	4,50 €
Bionade Streuobst (Apfel, Birne)	0,33 l	4,00 €	4,50 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	4,00 €	4,50 €
Bionade Johannisbeere	0,33 l	4,00 €	4,50 €
Bionade Zitrone	0,33 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 €
Wolfra Orangensaft	0,20 l	4,00 €	4,50 €
Wolfra Apfelsaft	0,20 l	4,00 €	4,50 €

FLASCHENBIER

Weihenstephan Pils	0,33 l	5,00 €	5,50 €
Paulaner München hell, alkoholfrei	0,33 l	5,00 €	5,50 €
Weihenstephan Weißbier	0,33 l	5,00 €	5,50 €
Weihenstephan Weißbier, alkoholfrei	0,33 l	5,00 €	5,50 €
Operator	0,33 l	5,50 €	6,50 €

APÉRITIF / LONGDRINKS

	Selbstbedienung	Service
Aperol Sprizz ¹	9,50 €	10,50 €
Campari Bitter ¹	6,00 €	7,00 €
Campari Orange ¹	11,00 €	14,00 €
Campari Soda ¹	11,00 €	14,00 €
Gin Tonic Sipsmith ¹⁰	11,00 €	14,00 €
Hugo	9,50 €	10,50 €
Hugo, alkoholfrei	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 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

SCHAUMWEINE

		Selbstbedienung		Service
2019 Dallmayr Meistercuvée				
Deutscher Riesling Sekt extra trocken	Glas	0,10 l	7,50 €	8,50 €
	Flasche	0,375 l	25,00 €	28,00 €
	Flasche	0,75 l	47,00 €	51,00 €
2017 Dallmayr Meistercuvée				
Crémant Brut				
AOC Cremant de Limoux	Glas	0,10 l	8,50 €	9,50 €
Domaine La Louvière	Flasche	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	Flasche	0,75 l	60,00 €	70,00 €
Champagne Dallmayr				
Premier Cru Brut	Glas	0,10 l	15,50 €	16,50 €
	Flasche	0,20 l	30,00 €	32,00 €
	Flasche	0,375 l	50,50 €	56,00 €
	Flasche	0,75 l	87,00 €	99,50 €
Champagne Dallmayr				
Premier Cru Brut Rosé	Glas	0,10 l	17,50 €	18,50 €
	Flasche	0,375 l	55,00 €	61,50 €
	Flasche	0,75 l	89,50 €	103,00 €
Dom Pérignon Brut				
	Flasche	0,75 l	275,00 €	320,00 €
Champagne Krug				
Grande Cuvée	Flasche	0,75 l	280,00 €	325,00 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

WEISSWEINE – OFFEN

		Selbstbedienung	Service
2021 Opern Cuvée Feder stahl Christian Stahl – QbA, Franken	Glas 0,20 l	9,00 €	10,50 €
2021 Kallstadter Riesling trocken Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz	Glas 0,20 l	9,00 €	10,50 €
2022 Grauer Burgunder SL *** trocken Weingut Alexander Laible - QbA, Baden	Glas 0,20 l	10,50 €	11,50 €
2022 Vermentino Toscana IGT Az.Agr.Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano	Glas 0,20 l	10,50 €	11,50 €

ROSÉWEIN – OFFEN

2021 Rosato di Nibbiale Toscana IGT Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S	Glas 0,20 l	10,00 €	11,50 €
---	-------------	---------	---------

ROTWEINE – OFFEN

2019 Blauer Spätburgunder "Achtkantig" Weinhaus Bettina Schuhmann - QbA, Baden	Glas 0,20 l	10,50 €	11,50 €
2020 "Wiener Symphonie" (Dallmayr Rotwein des Jahres 2023) Weingut Wieninger, Österreich	Glas 0,20 l	9,50 €	11,00 €

FLASCHENWEIN – WEISS DEUTSCHLAND

2021 Opern Cuvée feder stahl Christian Stahl – QbA, Franken	0,75 l		39,50 €
2021 Kallstadter Riesling trocken Weingut Koehler-Ruprecht, Pfalz	0,75 l		39,50 €
2022 Grauer Burgunder SL *** trocken Weingut Alexander Laible - QbA, Baden	0,75 l		43,50 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

ÖSTERREICH

	Flasche	
2019 Grüner Veltliner – „Fass 4“ Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein	0,375 l	24,50 €
	0,75 l	52,00 €

FRANKREICH

2020 Chablis A.C	0,375 l	25,50 €
2019 Chablis A.C Domaine N. & G. Fèvre, Chablis	0,75 l	49,00 €

Italien

2021 Lugana DOC Oro Blu Az. Agr. Malavasi Daniele, Lombardei	0,5 l	25,50 €
2022 Vermentino Toscana IGT Az.Agr.Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano	0,75 l	43,50 €

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2020 Rosato di Nibbiale Toscana IGT Az.Agr.Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano	0,75 l	39,50 €
---	--------	---------

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND		
2018 Parzival, trocken	0,375 l	29,50 €
2017 Parzival, trocken Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken	0,75 l	44,50 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

FLASCHENWEIN – ROT

ITALIEN

	Flasche	
2015 Brunello di Montalcino DOCG	0,375 l	45,50 €
2015 Brunello di Montalcino DOCG		
Cantina Caparzo, Toskana, Italien	0,75 l	85,50 €

ÖSTERREICH

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 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023

SPIRITUOSEN

		Selbstbedienung	Service
Cognac Fine Petite Champagne	2 cl	8,00 €	9,50 €
Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre)			
Vieille Réserve, (20 Jahre)			
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
21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023 gültig.

Für Reservierungen erreichen Sie uns werktags von 9:00 bis 17:00Uhr, an Wochenenden und Feiertags von 13:15 bis 2 Stunden vor Vorstellungsbeginn unter:

Gerne kommen wir Ihren Wünschen entgegen und beraten Sie individuell.

Telefonnummer: (089) 2185-1280 / 1281
 Telefax: (089) 2185-1282
 Email: theatergastronomie@dallmayr.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 21. Juni 2023 bis 31. Juli 2023