



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der eingeschränkten Reservierungsmöglichkeiten, alle hier aufgeführten Speisen auf kleineren Tellern in kleinerer Version (nicht betroffen sind der Garnelencocktail und der Blattsalat) angeboten werden. Daraus ergeben sich die genannten Preise.

Für die Stehtische im 1. Rang (Ionische Säle & Königssaal) gilt:

Am Tag der Vorstellung können Sie uns gerne eine Tischreservierung und Bestellung per E-Mail oder telefonisch zukommen lassen. Bitte beachten Sie, dass wir keine Vorreservierungen für künftige Tage annehmen dürfen.



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

KALTE SPEISEN

„OPERA“ Teller

Marinierte Gamba, Graved Lachs, Entenleberpraline, Roastbeef, Parmaschinken, Melone, Waldorfsalat 14,50

Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter irischer Lachs, Graved Lachs, doppelt geräucherter Lachs, Lachsmousse, violettes Senfgel 15,50

Lukullteller

Marinierte Gamba, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust, angemachtes Rindertatar, Entenleberpraline, Couscous-Salat, Cumberlandsauce 16,50

Cocktail von Eismeergarnelen mit frischem Dill 20,50

Jakobsmuschel

Rote Rübe, Bittersalat, Quitte, kandierte Walnüsse, Purple Curry 18,00

Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauce 13,50

Angemachtes Rindertatar

Kapern, Wachtelei, Dijonsenf 14,50

Marktfrischer Blattsalat

Papaya, Ziegenfrischkäse, Haselnuss, Bacon 15,50

Alle Preise in Euro, inkl Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021

KALTE SPEISEN – KLEINE GERICHTE

	Selbstbedienung	Service
Canapés (4 Stück)		
Gemischte Auswahl, vegetarisch oder vegan	9,00	10,50
Lachsbaguette (2 Stück)		
Graved Lachs und mild geräucherter irischer Lachs	9,00	10,50
Opernbrote (4 Stück)		
Roggenbrotscheiben mit verschiedenen Aufstrichen ...	7,50	9,00
Tatarschnitte (4 Stück)		
Angemachtes Rindertatar auf Mehrkornbrot	7,00	8,50
Brioche (Fisch/Fleisch)	4,50	5,00
Brioche (vegetarisch)	4,00	4,50
KUCHEN & TORTEN – täglich frisch		
Kuchen	4,00	4,50
Torten	4,50	5,00

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

GEDECK

Zu allen Speisen reichen wir eine Brotauswahl und Butter 2,50

DESSERTS

	Selbstbedienung	Service
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50	6,50
Pochierte Williams-Birne		
Valrhona-Schokolade, Cassis Sud, Süßholzerde		11,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen		
Fruchtkompott, süße Erde		11,50
Gebackener Apfelstrudel		
Tonkabohnen Sauce Vanilleeis		11,50
Dallmayr Käseteller		
Auswahl an affinieren Käsen, Trauben		
Feigensenf (vegetarisch)		9,50

(Für den Käseteller gilt: Kleinere Portion aufgrund der eingeschränkten Reservierungsmöglichkeiten.)



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

GETRÄNKE

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 Soda Pop	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
Adelholzener Bio Rhabarbersaftschorle	0,25 l 4,00	4,50

FLASCHENBIER

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

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.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

APÉRITIF

	Selbstbedienung	Service
Aperol Sprizz 1	0,20 l 8,50	9,50
Campari Bitter 1	5 cl 6,00	7,00

1 – mit Farbstoff

SCHAUMWEINE

	Selbstbedienung	Service
Dallmayr Meistercuvée	Glas 0,10 l 6,50	7,50
Deutscher Riesling Sekt extra trocken	0,20 l 13,00	15,00
	0,375 l 19,50	21,50
	0,75 l 38,50	41,50

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 16,50	17,50
	0,375 l 53,00	60,50
	0,75 l 89,50	103,00

2009 Champagne Dom Pérignon	0,75 l 227,50	260,00
-----------------------------------	---------------	--------

Alle Preise in Euro, inkl Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

WEISSWEINE – OFFEN Selbstbedienung Service

2017 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC

„Contrada Busche“ – Moncaro Glas 0,20 l 8,00 9,00

2018 Opern Cuvée feder stahl

Christian Stahl – QbA, Franken Glas 0,20 l 8,00 9,00

2015 Brauneberger Riesling

Weingut Fritz Haag, Qualitätswein Mosel Glas 0,20 l 8,00 9,00

ROSÉWEIN – OFFEN

2018 Rosato di Nibbiale Toscana IGT

Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S Glas 0,20 l 9,00 10,00

ROTWEINE – OFFEN

2017 Flor de Rubí Syrah

(Dallmayr Rotwein des Jahres 2020)

Vinedos los Molinos - Seleccion Alexandra Schmede,

Spanien Glas 0,20 l 8,00 9,00

2014 Hacienda Cabernet Sauvignon

Hacienda Wine Cellars, Sonoma, USA Glas 0,20 l 9,50 10,50

FLASCHENWEIN – WEISS

ITALIEN

2017 Lugana D.O.C. „I Frati“ 0,375 l 21,50

2018 Lugana D.O.C. „I Frati“

Cá dei Frati – Lombardei 0,75 l 36,50



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

ÖSTERREICH

2017 Grüner Veltliner – „Faß 4“

Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein .. 0,375 l 22,50

Bernhard Ott, Wagram, österr. Qualitätswein .. 0,75 l 58,50

FLASCHENWEIN – ROSÉ

FRANKREICH

2017 Chablis A.C. 0,375 l 23,50

2018 Chablis A.C.

Domaine N. & G. Fèvre, Chablis 0,75 l 45,50

2014 Chassagne-Montrachet Premier Cru

AC "Morgeot", Domaine Marc Morey,

Chassagne-Montrachet 0,75 l 142,50

FLASCHENWEIN – ROSÉ

2018 Rosato di Nibbiale Toscana IGT

Az. Agr. Poggio Nibbiale S.AGR.S, Magliano 0,75 l 39,50

FLASCHENWEIN – ROT

DEUTSCHLAND

2014 Parzival, trocken 0,375 l 29,50

Weingut Rudolf Fürst – QbA, Franken 0,75 l 44,50

FRANKREICH

2015 Santenay Premier Cru AC "Clos des Mouches"

Domaine par Sarl David Moreau, Santenay 0,75 l 115,50

Alle Preise in Euro, inkl Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021

Alle Preise in Euro, inkl Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

SPEZIALWEINE

2014 Cos D'Estournel Bordeaux - Saint Estephe - Frankreich	0,375 l	165,00
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

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 Service und MwSt.

*Saisonales Speisenangebot gültig von 01. September 2020 bis 10. Januar 2021



— THEATERGASTRONOMIE —

Dallmayr

JEDEN TAG EINMALIG

SPIRITUOSEN

Cognac Fine Petite Champagne Dallmayr Vieille Réserve, (20 Jahre)	2 cl	6,50	7,00
Chivas Regal Scotch (12 Jahre)	2 cl	7,00	7,50
Le Tribute Gin	5 cl	7,00	8,00

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

01. September 2020 bis 10. Januar 2021 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.