



— THEATERGASTRONOMIE —

**Dallmayr**

JEDEN TAG EINMALIG



— THEATERGASTRONOMIE —

**Dallmayr**

JEDEN TAG EINMALIG

## KALTE SPEISEN

### „Festspielteller“

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

### Dallmayr Lachsspezialitäten

Mild geräucherter irischer Lachs, Gravad Lax, doppelt  
geräucherter Lachs, Lachsmousse, violettes Senf gel ..... 29,00

### Lukulteller

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

### Carpaccio vom bayrischen Rind

Geräucherte Schwarzwurzel, Spinat, Waldpilze, Pinienkerne  
weißer Tomtenschau m ..... 22,00

### Vitello tonnato

Kalb, Kapernäpfel, Thunfischsauc e ..... 22,50

### Romanasalat mit Parmesan chip

Wachtelei, Röstbrot, Kirschtomaten..... 17,50  
marinierte Gamba ..... 21,50

### Italienische Burrattina

Marinierter Kürbis, Vogerlsalat, Erbse, Landschinken, Brombeere . 21,50

## GEDECK

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

## 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)		
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
<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.

## DESSERTS

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

## 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 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 <sup>1</sup> /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
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

### 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 Simpsmith 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 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 Crémant de Limoux .....	Glas 0,10 l	8,50	9,50
Domaine La Louvière .....	0,75 l	55,00	65,00
Crémant Rosé Brut			
AOC Crémant 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 17. September 2022 bis 10. Januar 2023

**WEISSWEINE – OFFEN**

	<b>Selbstbedienung</b>	<b>Service</b>
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**

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 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	

2020 Grauer 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	

**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

**FLASCHENWEIN – WEISS**

**ITALIEN**

2020 Vermentino Toscana IGT		
<i>Az. Agr. Poggio Nibbiale, Toskana .....</i>	0,75 l	46,00

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

## FLASCHENWEIN – ROT

### ITALIEN

2015 Brunello di Montalcino DOCG .....	0,375 l	45,50
2015 Brunello di Montalcino DOCG <i>Cantina Caparzo, Toskana, Italien</i> .....	0,75 l	85,50

2019 Castel Montegriffo Rosso Dolomiti <i>Weingut Kornell Florian Brigl, Dolomiten</i> .....	0,75 l	41,00
---	--------	-------

### SPEZIALWEINE

2016 Opus One <i>Baron Philippe de Rothschild - California</i> .....	0,375 l	205,00
---	---------	--------

2006 Carruades de Lafite <i>Château Lafite Rothschild-Pauillac, Frankreich</i> .....	0,375 l	260,00
---	---------	--------

2015 Chassagne-Montrachet Premier Cru <i>AC "Morgeot", Domaine Marc Morey</i> .....	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](mailto:theatergastronomie@dallmayr.de)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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