



DIMU Museumscafe

**Domberg 21
85354 Freising**

Reservierungen unter
08161 2408500

info@dimu.restaurant
www.dimu.restaurant



**„...Esst leckeres Essen. Spaziert in der Sonne. Springt ins Meer.
Sagt die Wahrheit und tragt Euer Herz auf der Zunge. Seid albern.
Seid freundlich. Seid komisch. Für nichts anderes ist Zeit.“**

Anthony Hopkins

DIMU Frühstück

täglich von 10:00 bis 14:00

Italienisches Frühstück^{A,C,G}

Croissant, Butter und Marmelade

4,90

French Toast^{1,A,C,G,H}

mit Zimt, Zucker und Nutella

8,90

Marstall Frühstück^{2,3,5,A,C,G}

Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse, Schinken, zwei Spiegeleiern und ein kleiner Joghurt mit Knuspermüsli

14,90

Veganes Frühstück

Scheibe Landbrot mit Hummus, Champignons, Rucola und ein kleiner veganer Joghurt mit Knuspermüsli

14,90

Domberg Frühstück^{A,C,D,G}

Scheibe Landbrot mit Guacamole, Räucherlachs, Spiegelei und ein kleiner Joghurt mit Knuspermüsli

15,90

Kesselfrische Weißwürste^{A,G,J}

Ein Paar traditionelle Weißwürste mit einer backfrischen Breze und süßem Senf

8,10

Eierspeisen

werden mit Backwaren und Butter serviert

3 Rühreier oder 3 Spiegeleier^c

* natur

6,80

* mit gebratenem Kochschinken^{2,3,5}

8,80

* mit gebratenem Speck^{2,3,5}

8,80

* mit Tomate und Lauchzwiebel

7,80

* mit Avocado

9,80

* mit Räucherlachs und Meerrettich^{D,G}

9,80

DIMU Frühstück

Extras

Orangensaft 0,2l 4,80
frisch gepresst

Joghurt^{G,H} 6,50
mit Honig, Nuss-Mix, Agavensirup, frisches Obst
und Knuspermüsli

Veganer Joghurt^G 6,90
Nuss-Mix, Agavensirup, frisches Obst und Knuspermüsli

Butter, Honig oder Nutella^{G,H} 1,50

Hausgemachte Marmelade 2,00

Croissant^{A,C,G} 3,00

Breze^A 2,00

Breze mit Butter^{A,G} 3,20

Breze mit Aufstrich^{A,G} 4,50
Radieschen, Basilikum, Tomaten, Hummus
oder Aprikose-Rosmarin

Unsere Domberg Brote...
täglich von 10:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

...mit gegrilltem Gemüse^{A,G} 9,80
Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse
gegrilltem Gemüse und Rucola

...mit Tomate & Mozzarella^{A,G} 9,80
Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse,
Tomaten und Mozzarella

...mit Avocado & Hummus^A 9,80
Scheibe Landbrot mit Hummus, Avocado
und karamellisierten Zwiebeln

...mit Ziegenkäse & Honig^{A,G,H} 10,50
Scheibe Landbrot mit Aprikose-Rosmarin-Frischkäse,
Ziegenkäse, Honig und Rucola

Unsere Vorspeisen

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Tagessuppe	8,90
Rindertatar^{C,D,J} 130g/ 180g	17,90/ 23,90
mit eingelegten Pilzen, Trüffelmayo und französischem Senf (Schalotten, Senf, Eigelb, Petersilie, Sardelle)	
Rote Beete Tatar^{G,J}	13,20
mit Mozzarella und Curry-Mayo	
Geräucherter Tofu^{F,H,J,K}	13,20
an Linsen, Spinat, getrockneten Tomaten und Ponzu Sauce	
Artischockenherz^{G,H}	10,90
mit Erbsen, Schalotten und Butter	

DIMU Fleischwerkstatt

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

DIMU Cordon Bleu^{G,I}	23,10
Cordon Bleu vom Kalb mit Fondue Käse, Bratkartoffeln und Farmersalat	
Zarter Rinderrücken	30,90
an Kürbispüree und Portweinsauce	
Zwiebelrostbraten^{A,G}	21,90
serviert mit Bratkartoffeln und einem kleinen Beilagensalat	
Schnitzel Münchner Art^{A,G,J}	18,90
serviert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Wildschweinpflanzerl^{A,G}	20,90
serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat	
Maishähnchen^{A,G}	17,90
serviert mit Limonen-Blumenkohl Püree, wildem Brokkoli, Knoblauch und Portweinjus	
Flammkuchen^{A,G}	14,90
serviert mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss und Schmand	

DIMU Fischwerkstatt

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Kabeljau in Kräuterkruste^{A,D,G}

serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

18,90

Grünes DIMU

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Chili sin Carne^F

serviert mit Buchenpilzen und Kräutern

16,80

Käsespätzle^G

serviert mit einem kleinen Beilagensalat

16,80

Grünes Risotto^G

serviert mit gebratenen Austernpilzen

16,80

Auberginen-Steak^G

auf Tomaten-Concasse und Halloumi Käse

13,90

Rosenkohl- Orecchiette^{A,G}

in einer Butterkruste an Burrata

16,90

Penne Arrabbiata^{2,3,5,A,G}

Scharfe Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Parmesan und Rucolabouquet

15,20

Add ons

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Pommes^A

Portion Pommes

5,90

DIMU Pommes^A

gewürzt mit Knoblauch und frischem Thymian, garniert mit gehobeltem Parmesan

9,90

Dips

Sour Cream, Sweet Chili Sauce

1,90

DIMU Salatbeet

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Tomate - Mozzarella^{G,H}

13,50

Büffelmozzarella, Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Rucola

Salat Burrata^{G,H}

16,90

Bunter Salatteller, Burrata, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto und Croutons

Avocado- Garnelen Salat^{G,D,H}

18,90

Bunter Salatteller, gegrillter Garnelenspieß, Avocado und Croutons

Caesar Salat^{A,C,D,G,I,J}

16,00

Frischer Romanasalat, Croutons, Sardellen, Parmesan, halbes Ei

+ mit Maishähnchenbrust

6,00

+ mit gratiniertem Ziegenkäse

4,00

Beilagensalat^{G,H}

6,90

DIMUs süße Verführungen

täglich von 12:00 bis 15:30 und 17:30 bis 21:00

Panna Cotta^{A,G}

8,90

serviert mit Kirschamarena und Pistazien

Creme Brulee^{A,G}

8,90

serviert mit Aprikosen

Zweierlei Sorbet^{A,G}

8,00

serviert mit frischen Beeren

Stück Kuchen^{A,G}

4,50

Auswahl in der Kuchenvitrine

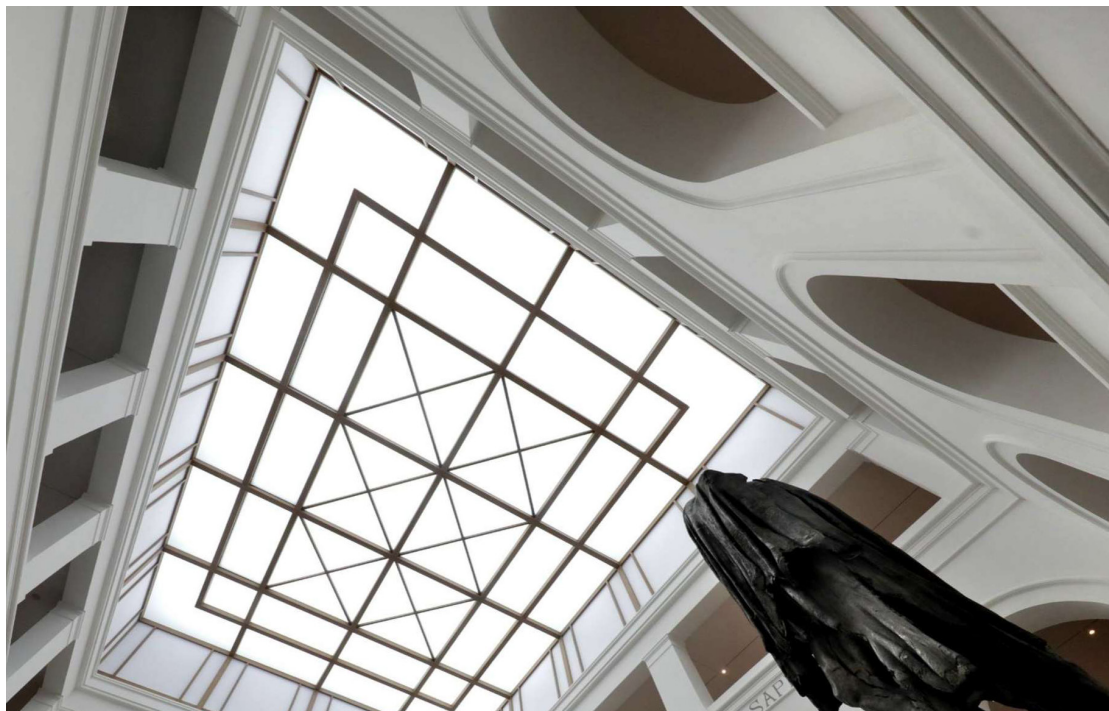
Kaffee und mehr

Auf Wunsch mit Hafermilch; zzgl. 0,50
Entkoffeiniert; zzgl. 0,50

Espresso⁷	1,90	Doppio	3,60
Espresso Macchiato^{7,G}	2,80	Doppio	4,10
Kaffee entkoffeiniert	3,90		
Cafe Crema	3,70		
Latte Macchiato^{7,G}	3,90		
Cappuccino^{7,G}	3,50	Grande	5,20
Heiße Schokolade^G	3,90		
Chai Latte¹			5,50
Bio- Chai- Tee mit Zimtsirup und Milch			
Matcha Latte¹			5,00
Bio- Matcha, Maca, Moringa, Weizen- und Gerstengras			
Goldene Milch¹			5,00
mit Ingwer- und Orangensirup, frischer Ingwer und Orangenscheiben			
Heiße Inge¹			4,70
mit Ingwersirup, frischem Ingwer und frischer Zitrone			
Heiße Orange¹			4,70
(mit Ingwer- und Orangensirup, frischem Ingwer, Orange)			
Glas Tee			3,90
(Bio- Tee nach Wahl)			
- Grüntee: Lung Ching oder Mango- Orange			
- Früchtetee: Orange- Ingwer, Tropical- Limette oder Waldfrucht			
- Kräutertee: Pfefferminz oder Kräutermischung			
- Rooibostee: Vanille- Lavendel			
- Schwarztee: Earl Grey oder Darjeeling			
Kindercappuccino^G			0,50

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen 0,2l /0,4l (Ananas-, Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeer-, Maracuja- oder Rhabarbersaft)	3,30/ 4,30
Saft 0,2l /0,4l (Ananas-, Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeer-, Maracuja- oder Rhabarbersaft)	4,20/ 6,50
Flasche Wasser 0,25l /0,75l (spritzig oder still)	3,20/ 6,90
Tafelwasser 0,4l (spritzig oder still)	3,40
Spezi^{1,3,5,7} 0,4l	3,90
Coca Cola^{1,3,7} 0,33l	3,90
Coca Cola zero^{1,3,6,7} 0,33l	3,90
Orangenlimonade 0,2l /0,4l	3,20/ 4,20
Zitronenlimonade 0,2l /0,4l	3,20/ 4,20
Hausgemachte Limonade¹ 0,4l	5,50
Eistee^{1,6} 0,4l (Pfirsich oder Zitrone)	3,90
Schweppes^{1,3,8} 0,2l (Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water)	3,70



Biere

Helles^A 0,5l	4,80
Helles Alkoholfrei^A 0,5l	4,80
Radler^{A,6} 0,5l	4,80
Hefeweißbier^A 0,5l	4,80
Hefeweißbier Alkoholfrei^A 0,5l	4,80
Russ´n^{A,6} 0,5l	4,80
Pils^A 0,33l	4,30

Cocktails

Mojito¹ (weißer Rum, Limettensaft, Puderzucker, frische Minze)	8,90
Negroni¹ (Vermouth Rosso, Campari und Malfi Gin)	8,90
Aperol Sour¹ (Aperol, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft)	8,90
Whiskey Sour¹ (Whiskey, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft)	8,90
Espresso Martini^{1,6} (Wodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup)	11,90
Pornstar Martini¹ (Wodka, Passoa, Limettensaft, Prosecco, frische Passionsfrucht)	11,90
Longdrink (Auf Nachfrage)	7,90
Spirituosen 2cl (Auf Nachfrage)	3,50

Spritziges

Aperol Spritz ^{1.8.L} 0,37l (Soda, Prosecco, Aperol und Orangenscheibe auf Eis)	7,50
Campari Spritz ⁸ 0,37l (Soda, Campari, Prosecco und Orangenscheibe auf Eis)	8,00
Italicus Spritz ^L 0,37l (Bergamottenlikör, Prosecco, Minze und Zitronenscheibe auf Eis)	8,00
Limoncello Spritz ^{1.8} 0,37l (Soda, Prosecco, Limoncello und Zitronenscheibe auf Eis)	8,50
Sarti Spritz ^{1.8} 0,37l (Soda, Sarti Rosa, Prosecco und Limettenscheibe auf Eis)	8,50
Maracuja Spritz ^{1.8.L} 0,37l (Soda, Prosecco, Aperol und Maracujasaft auf Eis)	8,00
Rhabarber Spritz ^{1.8} 0,37l (Soda, Prosecco, Aperitivo Rosato und Rhabarbersaft auf Eis)	8,00
Ingwer- Zitrone Spritz ^{1.8} 0,37l (Soda, Prosecco, Ingwer und Zitrone auf Eis)	8,00
Hugo ^L 0,37l (Soda, Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten und Minze auf Eis)	8,00
Lillet Wild Berry ^{8.L} 0,37l (Schweppes Wild Berry, Lillet und Waldbeeren auf Eis)	8,00
Fresh Berry ^{1.8.L} (alkoholfrei) 0,37l (Schweppes Wild Berry, Soda, Erdbeersirup und Waldbeeren auf Eis)	6,50
Weinschorle ^L 0,2l / 0,4l	4,90/ 7,90
Valdo Prosecco 0,1l / 0,75l	4,10/ 26,90

Offene Weine

Chardonnay Garganego del Veneto IGT^L 0,1l/0,2l (weiß) (fruchtig, leicht, fein, elegant, mit Aromen von Äpfeln und Brotkruste)	4,10/ 7,90
Pinot Grigio delle Venezie IGT^L 0,1l/0,2l (weiß) (in der Nase fruchtige Aromen mit Anklängen von Melone und Pfirsich, frisch, mild, schmelzig mit feinem Säurespiegel)	4,10/ 7,90
Zenagaglia Lugana DOC^L 0,1l/0,2l (weiß) (verführerischer Bouquet von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und einem Hauch von weißen Blüten)	4,10/ 7,90
Cerasuolo d' Abruzzo DOC^L 0,1l/0,2l (rose) (würziger, saftiger und frischer Duft nach Waldfrüchten, fruchtbetont, gut eingebundene Säure, raffinierte Fruchtsüße mit feinem Abgang)	4,10/ 7,90
Primitivo Salento IGT^L 0,1l/0,2l (rot) (fruchtige Aromen an schwarzen reifen Beeren, mit Nuancen von Tabak, Kräutern und franz. Eiche)	4,10/ 7,90

Flaschenweine Weißwein

Pinot Grigio Delle Venezie DOC^L 0,75l (weiß) (in der Nase fruchtige Aromen mit Anklängen von Melone und Pfirsich, frisch, mild, schmelzig mit feinem Säurespiegel)	28,00
Chardonnay Trevenezie IGP^L 0,75l (weiß) (fruchtig, leicht, fein, elegant, mit Aromen von Äpfeln und Brotkruste)	30,00
Welschriesling Messwein Stadlmann^L 0,75l (weiß) (erfrischend und lebendig, ein fruchtiges Bouquet mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von floralen Noten)	32,50
Roter Muskateller Waberer^L 0,75l (weiß) (weißer Holunder, Muskat, Rosen und Mandarine. Sehr dicht und komplex mit wunderbarem Abgang)	34,50

**Flaschenweine
Rosewein**

Frizzante Waberer^L 0,75l (rose) 29,50
(spritziger, leichter Rose Frizzante. Sein feines Aroma mit Anklängen von Erdbeeren und Kräutern, machen ihn zum perfekten Essensbegleiter)

Bardolino Chiaretto Classico DOC^L 0,75l (rose) 26,50
(in der Nase frische und fruchtige Aromen von Pfirsich und Kirsche, am Gaumen trocken, harmonisch und voll)

Rose vom Zweigelt Waberer^L 0,75l (rose) 30,50
(dieser fruchtige Rose verbindet mediterranes Lebensgefühl mit der Leichtigkeit des Weins. Wunderbare Erdbeer- und Himbeernoten)

**Flaschenweine
Rotwein**

Primitivo di Manduria DOC^L 0,75l (rot) 27,50
(Aromen nach Früchten, wie Kirsche und Pflaume sowie Zimt-, Sandelholz- und Vanillearoma, weich, warm und eine gute Struktur mit angenehmen Tanninen)

Zusatzstoffe und Allergene

1	Farbstoff	A	glutenhaltiges Getreide
2	Konservierungsstoff	B	Krebstiere
3	Antioxidationsmittel	C	Eier
4	Geschmacksverstärker	D	Fisch
5	Phosphat	E	Erdnüsse
6	Süßungsmittel	F	Soja
7	koffeinhaltig	G	Milch
8	chininhaltig	H	Nüsse/ Hülsenfrüchte
9	geschwefelt	I	Sellerie
10	geschwärzt	J	Senf
11	gewachst	K	Sesam
12	taurinhaltig	L	Schwefeldioxid/ Sulfite
13	natriumhaltig	M	Lupine
14	natronhaltig	N	Weichtiere