DIMU Museumscafe

Domberg 21
85354 Freising

Reservierungen unter
08161 2408500

eichner.dimu@yahoo.com
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	5,00
Marstall Frühstück[2,3,5,A,C,G] Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse, Schinken, zwei Spiegeleiern und ein kleiner Joghurt mit Knuspermüsli	15,50
Veganes Frühstück Scheibe Landbrot mit Hummus, Champignons, Rucola und ein kleiner veganer Joghurt mit Knuspermüsli	15,50
Domberg Frühstück[A,C,D,G] Scheibe Landbrot mit Guacamole, Räucherlachs, Spiegelei und ein kleiner Joghurt mit Knuspermüsli	16,50
Kesselfrische Weißwürste[A,G,J] Ein Paar traditionelle Weißwürste mit einer backfrischen Breze und süßem Senf	9,50

Eierspeisen
werden mit Backwaren und Butter serviert

3 Rühreier oder 3 Spiegeleier [C]

* natur	7,00
* mit gebratenem Kochschinken[2,3,5]	9,00
* mit gebratenem Speck[2,3,5]	9,00
* mit Tomate und Lauchzwiebel	8,00
* mit Avocado	10,50
* mit Räucherlachs und Meerrettich[D,G]	10,50

DIMU Frühstück
Extras

Joghurt[G,H] mit Honig, Nuss-Mix, Agavensirup, frischem Obst und Knuspermüsli	6,50
Veganer Joghurt[G] mit Nuss-Mix, Agavensirup, frischem Obst und Knuspermüsli	7,00
Butter, Honig oder Nutella[G,H]	1,50
Portion Marmelade	2,00
Croissant[A,C,G]	3,00
Breze[A]	2,00
Breze mit Butter[A,G]	3,50
Breze mit Aufstrich[A,G] Radieschen, Basilikum, Tomaten, Hummus oder Aprikose-Rosmarin	4,50

Unsere Domberg Brote...
täglich von 10:00 bis 21:00

...mit gegrilltem Gemüse[A,G] Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse, gegrilltem Gemüse und Rucola	10,50
...mit Tomate & Mozzarella[A,G] Scheibe Landbrot mit Basilikumfrischkäse, Tomaten und Mozzarella	10,50
...mit Avocado & Hummus[A] Scheibe Landbrot mit Hummus, Avocado und karamellisierten Zwiebeln	10,50
...mit Ziegenkäse & Honig[A,G,H] Scheibe Landbrot mit Aprikose-Rosmarin-Frischkäse, Ziegenkäse, Honig und Rucola	11,50

Unsere Vorspeisen
täglich von 12:00 bis 21:00

Tagessuppe 8,50

Rindertatar[C,D,J] 130g/ 180g 18,50/ 24,50
mit eingelegten Pilzen, Trüffelmayo und französischem Senf
(Schalotten, Senf, Eigelb, Petersilie, Sardelle)

Rote Beete Tatar[G,J] 13,50
mit Mozzarella und Curry-Mayo

DIMU Fleischwerkstatt
täglich von 12:00 bis 21:00

DIMU Cordon Bleu[G,I] 23,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Fondue Käse, Bratkartoffeln
und Farmersalat

Zwiebelrostbraten[A,G] 23,50
serviert mit Bratkartoffeln und einem kleinen Beilagensalat

Schnitzel Münchner Art[A,G,J] 19,50
serviert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Wildschweinpflanzerl[A,G] 21,50
serviert mit Kartoffel-Gurken-Salat

Maishähnchen[A,G] 18,50
serviert mit Limonen-Blumenkohl-Püree, wildem Brokkoli,
Knoblauch und Portweinjus

Flammkuchen mit Speck[A,G] 15,50
serviert mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss und Schmand

Flammkuchen Tartufo[A,G] 17,50
serviert mit Trüffel, Zwiebeln, Muskatnuss, Schmand
und Rucola

DIMU Fischwerkstatt
täglich von 12:00 bis 21:00

Kabeljau in Kräuterkruste[A,D,G] 19,50
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse

Grünes DIMU
täglich von 12:00 bis 21:00

Käsespätzle[G] 17,50
serviert mit einem kleinen Beilagensalat

Risotto bianco[G] 17,50
serviert mit saisonaler Beilage

Pasta Arrabbiata[2,3,5,A,G] 16,00
scharfe Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Parmesan
und Rucolabouquet

Pasta al Tartufo[A,G] 18,50
cremige Parmesansauce und eingelegtem Trüffel

Add ons
täglich von 12:00 bis 21:00

Pommes[A] 6,50
Portion Pommes

DIMU Pommes[A] 9,50
gewürzt mit Knoblauch und frischem Thymian,
garniert mit gehobeltem Parmesan

Dips 2,50
Sour-Cream, Sweet-Chili Sauce, Trüffelmayo

DIMU Salatbeet
täglich von 12:00 bis 21:00

Tomate - Mozzarella[G,H] 14,50
Büffelmozzarella, Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Rucola

Salat Burrata[G,H] 17,50
Salatteller, Burrata, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto und Croutons

Avocado- Garnelen Salat[G,D,H] 19,00
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

Großer Salat[G,H] 10,50

Beilagensalat[G,H] 4,50

DIMUs süße Verführungen
täglich von 12:00 bis 21:00

Panna Cotta[A,G] 8,50
serviert mit Kirschamarena und Pistazien

Creme Brulee[A,G] 9,50

Zweierlei Sorbet[A,G] 8,00
serviert mit frischen Beeren

Stück Kuchen[A,G] 4,50
frische Auswahl in der Kuchenvitrine

Kaffee und mehr
Auf Wunsch mit Hafermilch; zzgl. 0,50
Entkoffeiniert; zzgl. 0,50

Espresso[7]	2,00	**Doppio**	3,50
Espresso Macchiato[7,G]	2,50	**Doppio**	4,50
Kaffee entkoffeiniert	4,00		
Cafe Crema	3,50	**Haferl**	5,00
Latte Macchiato[7,G]	4,00		
Cappuccino[7,G]	4,00	**Grande**	5,50
Heiße Schokolade[G]	4,00		
Kindercappuccino[G]	1,00		

Chai Latte[1] 5,50
Bio- Chai-Tee mit Zimtsirup und Milch

Matcha Latte[1] 5,00
Bio- Matcha, Maca, Moringa, Weizen- und Gerstengras

Heiße Inge[1] 4,50
mit Ingwersirup, frischem Ingwer und Zitrone

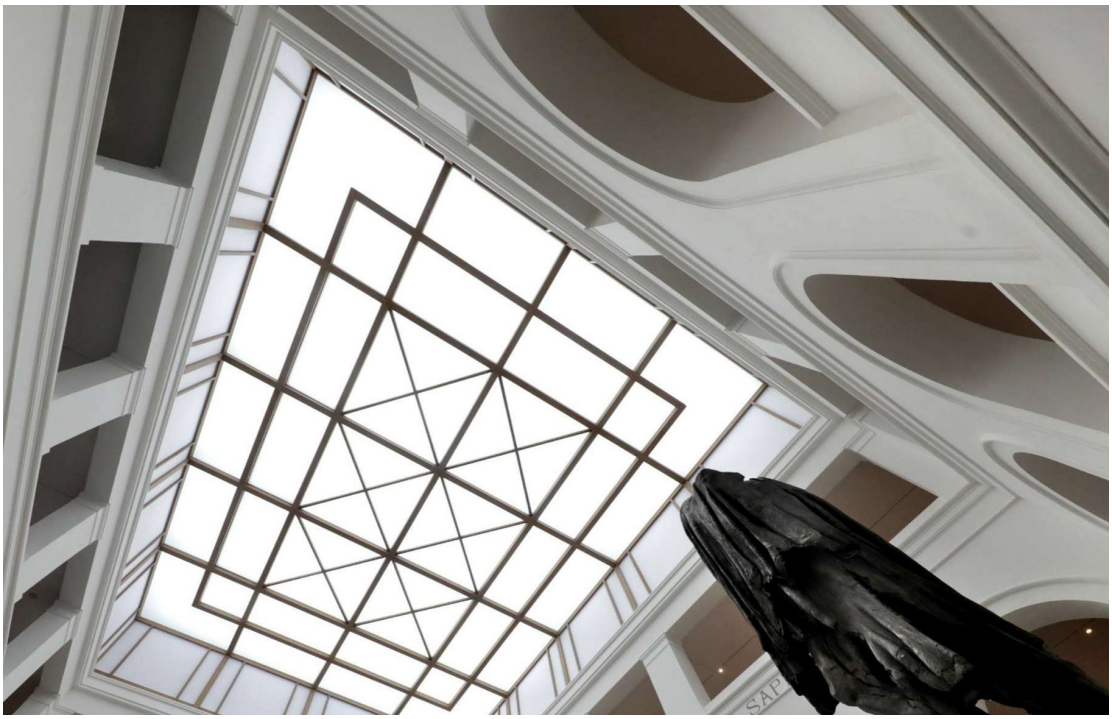
Heiße Orange[1] 4,50
mit Ingwer- und Orangensirup, frischem Ingwer und Orange

Glas Tee 4,00

* Grüner Tee mit Matcha No. 38
* Rote Früchte No. 74
* Earl Grey No. 139
* Kamille No. 10
* Pfefferminz No. 73
* Organic Rooibos No. 13

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen 0,2l /0,4l Ananas-, Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeer-, Maracuja-, Holunder- oder Rhabarbersaft	3,50/ 4,50
Saft 0,2l /0,4l Ananas-, Apfel-, Orangen-, Mango-, Johannisbeer-, Maracuja- oder Rhabarbersaft	4,50/ 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] 0,33l	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 Limonade[1] 0,4l variierende Geschmacksrichtungen	5,50
Eistee[1,6] 0,33l 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

Negroni[1] Vermouth Rosso, Campari und Malfi Gin	8,90
Aperol Sour[1] Aperol, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft	8,90
Whiskey Sour[1] Whiskey, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft	8,90
Espresso Martini[1,G] Wodka, Kahlua, Espresso, Zuckersirup	11,90
Longdrink unser Angebot auf Nachfrage	7,90

Spirituosen 2cl 3,50

Penninger klare Bränder
* Waldhimbeere
* Williamsbirne
* Marille

Baileys, Ramazzotti, Limoncello, Fernet Branca, Grappa

Spritziges

Aperol Spritz[1,8,L] 7,50
Soda, Aperol und Wein auf Eis

Campari Spritz[8] 8,00
Soda, Campari und Wein auf Eis

Italicus Spritz[L] 8,00
Soda, Bergamottenlikör und Wein auf Eis

Limoncello Spritz[1,8] 8,00
Soda, Limoncello und Wein auf Eis

Sarti Spritz[1,8] 8,00
Soda, Sarti Rosa und Wein auf Eis

Maracuja Spritz[1,8,L] 8,00
Soda, Aperol, Wein und Maracujasaft auf Eis

Rhabarber Spritz[1,8] 8,00
Soda, Aperitivo Rosato, Wein und Rhabarbersaft auf Eis

Ingwer- Zitrone Spritz[1,8] 8,00
Soda, Wein, Ingwer und Zitrone auf Eis

Hugo[L] 8,00
Soda, Wein, Holunderblütensirup, Limetten
und Minze auf Eis

Lillet Wild Berry[8,L] 8,00
Schweppes Wild Berry, Lillet und Waldbeeren auf Eis

Fresh Berry[1,8,L] (alkoholfrei) 6,50
Schweppes Wild Berry, Soda, Erdbeersirup
und Waldbeeren auf Eis

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) 4,10/ 7,90
fruchtig, leicht, fein, elegant, mit Aromen von Äpfeln
und Brotkruste

Pinot Grigio delle Venezie IGT[L] 0,1l/0,2l (weiß) 4,10/ 7,90
in der Nase fruchtige Aromen mit Anklängen von Melone
und Pfirsich, frisch, mild, schmelzig mit feinem Säurespiegel

Zenegaglia Lugana DOC[L] 0,1l/0,2l (weiß) 4,10/ 7,90
verführerischer Bouquet von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln
und einem Hauch von weißen Blüten

Cerasuolo d´Abruzzo DOC[L] 0,1l/0,2l (rose) 4,10/ 7,90
würziger, saftiger und frischer Duft nach Waldfrüchten,
fruchtbetont, gut eingebundene Säure, raffinierte
Fruchtsüße mit feinem Abgang

Primitivo Salento IGT[L] 0,1l/0,2l (rot) 4,10/ 7,90
fruchtige Aromen an schwarzen reifen Beeren,
mit Nuancen von Tabak, Kräutern und franz. Eiche

Flaschenweine
Weißwein

Pinot Grigio Delle Venezie DOC[L] 0,75l (weiß) 28,00
in der Nase fruchtige Aromen mit Anklängen von Melone
und Pfirsich, frisch, mild, schmelzig mit feinem Säurespiegel

Chardonnay Trevenezie IGP[L] 0,75l (weiß) 30,00
fruchtig, leicht, fein, elegant, mit Aromen von Äpfeln
und Brotkruste

Welschriesling Messwein Stadlmann[L] 0,75l (weiß) 32,50
erfrischend und lebendig, ein fruchtiges Bouquet mit
Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem
Hauch von floralen Noten

Roter Muskateller Waberer[L] 0,75l (weiß) 34,50
weißer Holunder, Muskat, Rosen und Mandarine.
Sehr dicht und komplex mit wunderbarem Abgang

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
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	koffeinhaltig
8	chininhaltig
9	geschwefelt
10	geschwärzt
11	gewachst
12	taurinhaltig
13	natriumhaltig
14	natronhaltig

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
H	Nüsse/ Hülsenfrüchte
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
L	Schwefeldioxid/ Sulfite
M	Lupine
N	Weichtiere