

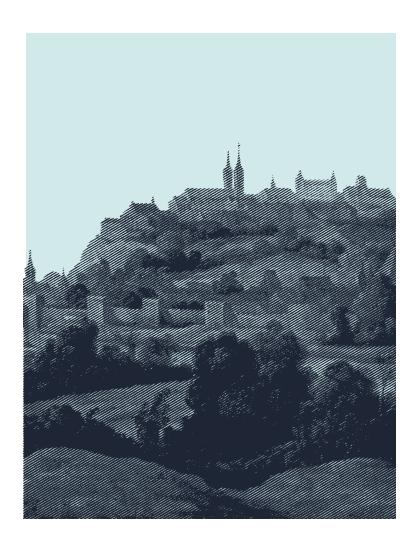
DIMU Museumscafe

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} Basilikum, Tomaten, Hummus oder Aprikose-Rosmarin	4,50
Unsere Domberg Brotean kurzen Tagen von 10:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 10:00 bis 21:00 Uhr	
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 Vorspeisenan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 21:00 Uhr	
Tagessuppe	8,50
Rindertatar ^{c,p,J} 130g/ 180g mit eingelegten Pilzen, Trüffelmayo und französischem Senf (Schalotten, Senf, Eigelb, Petersilie, Sardelle)	18,50/ 24,50
Avocado Tatar ^{A,F,L} mit Limette und frischen Kräutern serviert mit frischer Brotauswahl	14,50
DIMU Fleischwerkstattan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 15:00 Uhr	
Schnitzel Münchner Art ^{A,G,J} serviert mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	19,50
Kalbspflanzerl ^{A,C,G,I,J,L} serviert mit Kartoffel-Gurken Salat und Preiselbeeren	18,50
Flammkuchen mit Speck ^{A,G} serviert mit Speck, Zwiebeln, Muskatnuss und Schmand	15,50
Grünes DIMUan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 21:00 Uhr	
Käsespätzle ^G serviert mit einem kleinen Beilagensalat	17,50
Pasta Arrabbiata ^{2,3,5,A,G} scharfe Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Parmesan und Rucolabouquet	17,50
Pasta al Tartufo ^{A,G} cremige Parmesansauce und eingelegtem Trüffel	16,00
Flammkuchen Tartufo ^{A,G} serviert mit Trüffel, Zwiebeln, Muskatnuss, Schmand und Rucola	18,50

19,50

Gebratenes Lachsfilet^{D,G,H,I,L}

an Pesto auf Risotto

Add onsan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 21:00 Uhr	
Pommes ^A Portion Pommes	6,50
DIMU Pommes^{A,G} gewürzt mit Knoblauch und frischem Thymian, garniert mit gehobeltem Parmesan	9,50
Dips Sour-Cream, Sweet-Chili Sauce, Trüffelmayo	2,50
DIMU Salatbeetan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 21:00 Uhr	
Tomate - Mozzarella ^{G,H} Büffelmozzarella, Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Rucola	14,50
Salat Burrata ^{G,H} Salatteller, Burrata, geröstete Pinienkerne, Basilikumpesto und Croutons	17,50
Avocado- Garnelen Salat ^{G,D,H} Salatteller, gegrillter Garnelenspieß, Avocado und Croutons	19,00
Großer Salat ^{G,H}	10,50
Beilagensalat ^{G,H}	4,50
DIMUs süße Verführungenan kurzen Tagen von 12:00 bis 15:30 Uhran langen Tagen von 12:00 bis 21:00 Uhr	
Warmes Schokoladentörtchen ^{A,G} mit einer Kugel Vanilleeis	8,00
Kaiserschmarrn ^{A,G} serviert mit Apfelmus	12,50
Stück Kuchen ^{A,G} frische Auswahl in der Kuchenvitrine	4,50

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 Bio- Chai-Tee mit Zimtsirup	und Milch		5,50
Heiße Inge¹ mit Ingwersirup, frischem In	gwer und Zitr	one	4,50
Heiße Orange¹ mit Ingwer- und Orangensir	up, frischem l	ngwer und Orange	4,50
Glas Tee			4,00

^{*} Grüner Tee mit Matcha No. 38

^{*} Rote Früchte No. 74

^{*} Earl Grey No. 139

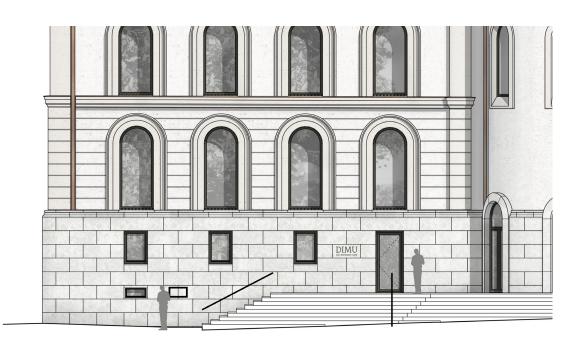
^{*} Kamille No. 10

^{*} 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

Augustiner Helles ^A 0,5l	4,80
Augustiner Helles Alkoholfrei ^a 0,51	4,80
Radler ^{A,6} 0,5l	4,80
Weihenstephaner Hefeweißbier ^A 0,5l	4,80
Weihenstephaner Hefeweißbier Alkoholfrei ^A 0,5l	4,80
Russ´n ^{A,6} 0,5l	4,80
Weihenstephaner 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 Brände

- * Waldhimbeere
- * Williamsbirne
- * Marille

Baileys, Ramazzotti, Limoncello, Fernet Branca, Grappa

Spritziges

Aperol Spritz ^{1,8,L} Soda, Aperol und Wein auf Eis	7,50
Campari Spritz ⁸ Soda, Campari und Wein auf Eis	8,00
Italicus Spritz ^L Soda, Bergamottenlikör und Wein auf Eis	8,00
Limoncello Spritz ^{1,8} Soda, Limoncello und Wein auf Eis	8,00
Sarti Spritz ^{1,8} Soda, Sarti Rosa und Wein auf Eis	8,00
Maracuja Spritz ^{1,8,L} Soda, Aperol, Wein und Maracujasaft auf Eis	8,00
Rhabarber Spritz ^{1,8} Soda, Aperitivo Rosato, Wein und Rhabarbersaft auf Eis	8,00
Ingwer- Zitrone Spritz ^{1,8} Soda, Wein, Ingwer und Zitrone auf Eis	8,00
Hugo^L Soda, Wein, Holunderblütensirup, Limetten und Minze auf Eis	8,00
Lillet Wild Berry ^{8,L} Schweppes Wild Berry, Lillet und Waldbeeren auf Eis	8,00
Fresh Berry ^{1,8,L} (alkoholfrei) Schweppes Wild Berry, Soda, Erdbeersirup und Waldbeeren auf Eis	6,50
Weinschorle ^L 0,2l /0,4l	4,90/ 7,90
Valdo Prosecco 0,11 /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
Zenegaglia 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
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) spritziger, leichter Rose Frizzante. Sein feines Aroma mit Anklängen von Erdbeeren und Kräutern, machen ihn zum perfekten Essensbegleiter	29,50
Bardolino Chiaretto Classico DOC ^L 0,75l (rose) in der Nase frische und fruchtige Aromen von Pfirsich und Kirsche, am Gaumen trocken, harmonisch und voll	26,50
Rose vom Zweigelt Waberer ^L 0,75l (rose) dieser fruchtige Rose verbindet mediterranes Lebensgefühl mit der Leichtigkeit des Weins. Wunderbare Erdbeer- und Himbeernoten	30,50

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	Α	glutenhaltiges Getreide
2	Konservierungsstoff	В	Krebstiere
3	Antioxidationsmittel	C	Eier
4	Geschmacksverstärker	D	Fisch
5	Phosphat	Е	Erdnüsse
6	Süßungsmittel	F	Soja
7	koffeinhaltig	G	Milch
8	chininhaltig	Н	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