

DIMU

BAR | RESTAURANT | CAFÉ

*Genuss für Leib
und Seele*

SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Entdecken Sie mit uns die kulinarische Schatzkammer unserer Region.
Wir setzen auf frische Zutaten von lokalen Erzeugern, denn kurze Wege bedeuten
besten Geschmack und nachhaltigen Genuss. Eine detaillierte Auswahl unserer
Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Domberg 21 | 85354 Freising

Tel 08161 2408500

www.dimu.restaurant

info@dimu.restaurant

Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch & Sonntag

von 10 bis 18 Uhr

Donnerstag (Aperitivo-Abend) – Samstag

von 10 bis 22 Uhr

Für eine Speisekarte mit allergenen Kennzeichnungen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE ITALIENISCHEN MARKEN

Lassen Sie sich entführen in die bezaubernde Welt der Marken – einer Region, in der sich die sanften Hügel des Hinterlandes mit der Schönheit der Adriaküste verbinden und italienische Lebensfreude in jedem Gericht spürbar wird.

Hier treffen traditionelle Familienrezepte auf die Vielfalt regionaler Zutaten, der Duft frischer Kräuter auf sonnengereifte Tomaten und die Aromen des Meeres auf die herzhaften Spezialitäten der Berge. Von hausgemachter Pasta über feine Fischgerichte bis hin zu typischen Köstlichkeiten aus den kleinen Dörfern des Landes – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte von Genuss, Tradition und echter italienischer Gastfreundschaft.

Unsere Küche lädt Sie ein, die Marken mit allen Sinnen zu entdecken:
authentisch, bodenständig und voller Leidenschaft.

BUON APPETITO





LE MARCHE

APERITIVO - SAVE OUR SOULS

Williams Christ | Peachtree | Campari | Verdicchio | Schweppes 9 €

ANTI PASTI MARCHIGIANI

Olive all' ascolana | Pane Ciauscolo | Prosciutto crudo | Pecorino | Salsiccia 16 €

MARCCHERONCINI DI CAMPOFILONE AL RAGÙ

weltberühmte, hauchdünne Eiernudelspezialität aus der kleinen Gemeinde Campofilone | Fleischragout Salsiccia | Pecorino 19 €

LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

Linsensalat | Fenchel | Gemüse 16 €

mit medium gebratenem Thunfisch-Steak 26 €

mit Schweinekotelett „Braciola di maiale“ 24 €

LONZINO DI FICO | PANNA COTTA

Gebäck aus Feigen und Nüssen | Panna Cotta | Birnenpüree 9 €

DIE WEINE AUS DEN MARKEN

VERDICCHIO DEI CASTELLI JESI CLASSICO DOC

0,2l | 0,75l 8,9 € | 29 €

ROSSO PICENO DOC CASTELSOLE

0,2l | 0,75l 8,9 € | 29 €

VORSPEISEN

SAISONALE SUPPE

9 €

ZIEGENKÄSE CRÉME BRÛLÉE

Feldsalat | Walnuss | Cranberries | Himbeerdressing

14 €

AVOCADO-TATAR

Limette | frische Kräuter | Brot

15 €

„HACK·S“ RINDERTATAR VOM ALLGÄUER ANGUS 130g

Eingelegte Pilze | Trüffelmayo | französischer Senf | Kapern
(Schalotten | Senf | Eigelb | Petersilie | Sardelle) | Brot

21 €

BURRATA AUF TOMATEN-CARPACCIO

Burrata | Parmaschinken | Rucola | Pinienkerne | Basilikum | Brot

17 €

SALATE

HERBSTSALAT RINDERSTREIFEN UND KRÄUTERSAITLINGEN

Hacks ´ Rinderstreifen | Kräutersaitlinge | Blattsalate | Tomaten | Gurke
Parmesan | Brot

19 €

GEBACKENER HONIG-ZIEGENKÄSE

Blattsalate | Tomaten | Gurke | Ziegenkäse | Honig | Walnüsse
Birnenspalten | Feigen | Brot

18 €

KLOSTERSALAT

Blattsalate | Tomaten | Gurke | Pfirsich | Heidelbeeren | Mandeln
Hähnchenbrust | Brot

19 €

ORIENTALISCHE BOWL MIT AVOCADO

Blattsalate | Bulgur | Tomaten | Gurke | Avocado | Hummus
Granatapfel | Mango | Pinienkerne

19 €

GROSSER GEMISCHTER SALAT
BEILAGENSALAT



12 €
5 €

Alle Salate servieren wir mit Hack's hausgemachtem Honig-Senf-Dressing.
Wahlweise auch gern mit hausgemachten Himbeerdressing oder Olivenöl
und Balsamico

HAUPTSPEISEN

FRISCHE PASTA „SCHLUTZKRAPFEN“



Gefüllt mit Spinat | Salbeibutter | Parmesan | geröstete Pinienkerne

18 €

CASARECCI AMATRICIANA

Pasta Casarecci | Guanciale | pikante Tomatensoße | Parmesan

17 €

PACCHERI SALSICCIA

Pasta Paccheri | Salsiccia | wilder Broccoli | Parmesan

17 €

RISOTTO MIT BAUMGARNTER 'S LACHSFORELLE

Kürbis-Risotto | Lachsforellen-Filet

24 €

FOLIENKARTOFFEL MIT HACK 'S ALLGÄUER ANGUS STEAK

Folienkartoffel | Sour Creme | Schnittlauch | Allgäuer Angus Steak
Salatbouquet

23 €

FOLIENKARTOFFEL MIT BAUMGARNTER 'S LACHSFORELLE

Folienkartoffel | Sour Creme | Schnittlauch | Lachsforelle
Salatbouquet

23 €

LINSENCURRY ORIENTALISCH



Rote Linsen | Kichererbsen | Gemüse

15 €

DIMU-BURGER 180GR

Brioche | „Hack's“ Rinderhack vom Allgäuer Angus | Camembert
Preiselbeeren | Rucola | „Tante Ella's“ Zwiebelchutney | Pommes

21 €

KALBSPFLANZERL

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Rucola- Salatbouquet
Röstzwiebeln

19 €

**SCHNITZEL MÜNCHNER ART VOM
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN**

Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes | Preiselbeeren

19,5 €

PORTION POMMES

6 €

DIMU POMMES

Knoblauch | Thymian | Parmesan

8,5 €

ZUM DESSERT

BAUERNHOF-EISVARIATION

Waldbeer-Sorbet | Joghurt-Marille | Walnuss | Fruchtgarnitur

8 €

BAUERNHOF-EISBECHER

Verschiedene Auswahl aus unserer Eistruhe

3 €

MARILLENKNÖDEL

Bauernhof-Vanilleeis | Beerenröster | Fruchtgarnitur

9 €

KAISERSCHMARRN

Mandeln | Apfelmus

14 €

STÜCK KUCHEN 5 €**STÜCK TORTE** 6 €

Auswahl der Konditorei Andreas Beck, Landshut in der Kuchenvitrine

Wild-Kaffee aus Garmisch



Café Crema	4 €	Haferl	5,5 €
Cappuccino	4,5 €	Groß	5,5 €
Espresso	3 €	Doppio	4 €
Espresso Macchiato	3,5 €	Doppio	4,8 €
Espresso on the Rocks	Milch Espresso Vanillesirup auf Eis		5,9 €
Latte Macchiato	5,5 €		
Milchkaffee	5,5 €		
Affogato	5 €		
Heiße Schokolade	5,2 €		
Matcha Latte (Iced)	6,5 €	Erdbeer Himbeer Mango	+1,5 €
		Nach Verfügbarkeit	

HAFERL BIO-TEE



Schwarztee Eaerl Grey „schwarza Beni“	5 €
Schwarztee Darjeeling „schwarza Seppi“	5 €
Früchtetee Waldfrucht-Himbeer „scheene Leni“	5 €
Grüntee Ingwer-Zitrone „frische Resi“	5 €
Roibostee Limone „fesche Fini“	5 €
Kräutertee Bergkräuter-Zitrone „guade Luggi“	5 €
Kräutertee DETOQ Mariendistelsamen „himmlische Helena“	5,2 €
Bio Chai Latte Zimtsirup Milch	5,5 €
Heiße Inge Ingwersirup Ingwer Zitrone Zitronensaft	4,9 €

Für Milchersatz / entkoffeiniert berechnen wir **0,70 €**



SPRITZIG ALKOHOLFREI

Wolfra-Saftschorlen 0,4l	4,8 €
Apfelsaft Naturtrüb Grapefruit Orange Mango Johannisbeere Maracuja Rhabarber-Nektar	
Wolfra-Säfte 0,4l	6,8 €
Apfelsaft Naturtrüb Grapefruit Orange Mango Johannisbeere Maracuja Rhabarber-Nektar	
Hausgemachte Domberg-Limonade	5,9 €
Eistee Pfirsich oder Zitrone 0,33l	3,9 €
Tafelwasser spritzig oder still 0,4l	3,4 €
Adelholzener Mineralwasser spritzig oder still 0,25l 0,75l	3,2 € 6,8 €
Spezi Coca-Cola Coca-Cola Zero 0,33l	3,9 €
Limo Orange Limo Zitrone 0,4l	4,2 €

BIERE

Augustiner Helles	0,5l	4,8 €
Augustiner Helles Alkoholfrei	0,5l	4,8 €
Radler Russ	0,5l	4,8 €
Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5l	4,8 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	4,8 €
Weihenstephaner Pils	0,33l	4,3 €

SPRITZ

APEROL SPRITZ

Soda | Aperol | Wein | auf Eis

9 €

LIMONCELLO SPRITZ

Soda | Limoncello | Wein | auf Eis

9 €

SARTI SPRITZ

Soda | Sarti Rosa | Wein | auf Eis

9 €

MARACUJA SPRITZ

Soda | Aperol | Wein | Maracujasaft | auf Eis

9 €

RHABARBER SPRITZ

Soda | Aperitivo Rosato | Wein | Rhabarbersaft | auf Eis

9 €

INGWER- ZITRONEN SPRITZ

Soda | Wein | Ingwer | Zitronensaft | auf Eis

9 €

LAVENDEL SPRITZ

Soda | Wein | Lavendel | auf Eis

9 €

LITSCHI SPRITZ

Soda | Wein | Litschi | auf Eis

9 €

WEINSCHORLE 0,2l | 0,4l

5,9 € | 7,9 €

VALDO PROSECCO 0,1l | 0,75l

4,1 € | 29 €

DIGESTIF

BAILEYS | RAMAZOTTI | LIMONCELLO | GRAPPA 3,5 €

UNTER THURNER BRÄNDE 3,9 €

Marille | Waldler | Zwetschge | Williamsbirne

UNTER THURNER LIKÖRE 3,9 €

Zwetschge | Haselnuss | Himbeere

COCKTAILS

NEGRONI 9,9 €

Vermouth Rosso | Campari | Malfi Gin

APEROL SOUR 9,9 €

Aperol | Zuckersirup | Zitronensaft

WHISKEY SOUR 9,9 €

Whiskey | Zuckersirup | Zitronensaft

ESPRESSO MARTINI 11,9 €

Wodka | Kahlua | Espresso | Zuckersirup

BASIL SMASH 9,9 €

Gin | Basilikum | Zuckersirup | Zitronensaft

STRAWBERRY FIZZ 9,9 €

Gin | Zitronensaft | Erdbeere | Soda

TEQUILA SUNRISE 10,9 €

Tequila | Zitronensaft | Orangensaft | Grenadine

WEINE

MURI-GRIES

Muri-Gries ist eine Benediktinerabtei mit dazugehöriger Klosterkellerei in Bozen. Das Kloster entstand 1845, als Benediktiner aus dem schweizerischen Muri das Augustiner-Chorherrenstift in Gries übernahmen. Heute ist es bekannt für die Produktion hochwertiger Weine, insbesondere aus der heimischen Rebsorte Lagrein, die in den historischen Weinbergen am Klosteranger angebaut werden.

TERLANER WEISSBURGUNDER DOC 2024 0,2l | 0,75l 8,9 € | 35 €
Reife Äpfel | Exotische Zitrusfrüchte | Nuss | weißer Pfeffer

CHARDONNAY 0,2l | 0,75l 8,9 € | 35 €
Banane | Exotische Zitrusfrüchte | Getrocknetes Heu

PINOT GRIGIO 0,2l | 0,75l 8,9 € | 35 €
Würzig | leicht buttrig | nussig
Williamsbirne | Minze | Melisse | Schwarzer Tee

LAGREIN KRETZER ROSE DOC 2024 0,2l | 0,75l 8,9 € | 35 €
Fruchtig-frisch | Kirsche | Himbeere | Rote Johannisbeere

VERNATSCH DOC 2024 0,2l 8,9 €
Fruchtig | Amarenakirschen | Marzipan | Zimt

LAGREIN ROT DOC 2024 0,2l | 0,75l 8,9 € | 35 €
Samtig | Veilchen | Schokolade | Zwetschge | Gewürze

LAGREIN RISERVA DOC 2024 0,75l 45 €
Beeren | Kirsche | Tabak | Leder | Waldboden

LAGREIN BLAUBUGUNDER DOC 2024 0,75l 38 €
Würzig | Kirsche | Pflaume | Walnuss | Holznoten

BESUCHEN SIE AUCH DAS KLOSTER BEUERBERG

Speisen. Schlafen. Feiern. Tagen. KULTUR.

Nach einer sensibel ausgeführten Generalsanierung öffnete Kloster Beuerberg im Juni 2025 wieder seine Pforten – als kirchliches Kulturzentrum mit erstklassigem Hotel, Seminarhaus und Ausstellung.

Ein Platz zum Schlafen, Ausruhen und Erholen, zum Tagen, Speisen, Feiern, Nach- und Weiterdenken. Ein Ort der Begegnung: mit der einzigartigen Architektur, der besonderen Atmosphäre und Ausstattung der historischen Räume, mit interessanten Persönlichkeiten, mit Kunst und Kultur.

www.KlosterBeuerberg.de



KLOSTER
BEUERBERG

