



Theatercafé

RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi - So ab 17 Uhr

Küche bis 23 Uhr, sonntags bis 21 Uhr

Schließzeit: eine Stunde nach Küchenschluss

Montag und Dienstag Ruhetag

Bei Theatervorstellungen montags & dienstags geöffnet.

Besonderer Hinweis:

**Haben Sie Lust auf Abendessen nach der
Theater-Vorstellung? Bei uns bis 23 Uhr möglich.**

**Bestellen Sie Ihr Essen gern auch vorab an der Foyerbar.
Nach der Vorstellung ist Ihr Tisch gedeckt.**

Alle Preise in dieser Karte sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Details zu Allergenen & Zusatzstoffen auf Wunsch einsehbar. Bitte fragen Sie uns.

Gastronomie im Schauspielhaus

BAR IM FOYER

Theatercafé
RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

WEIHNACHTSZEIT | CHRISTMAS TIME

KNUSPRIG GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST IN EIGENER SAUCE 29,90

MIT KARTOFFELKLÖßEN UND SEMMELBUTTER, APFELROTKOHL ODER GRÜNKOHL

[CRISPY FRIED BARBARIE DUCK BREAST IN ITS OWN SAUCE –

WITH POTATO DUMPLINGS TOPPED WITH BREAD CRUMBS IN BUTTER, SERVED OPTIONALLY WITH RED CABBAGE OR KALE]

SAFTIGES GULASCH VOM HIRSCH MIT KARTOFFELKLÖßEN UND SEMMELBUTTER 27,90

WAHLWEISE MIT APFELROTKOHL ODER GRÜNKOHL

[JUICY GOULASH FROM DEER – WITH POTATO DUMPLINGS TOPPED WITH BREAD CRUMBS IN BUTTER,

SERVED OPTIONALLY WITH RED CABBAGE OR KALE]

VEGANER FESTTAGS-NUSSBRATEN MIT TOFU-KRÄUTER-FÜLLUNG (VEGAN & VEGETARISCH) 24,90

AUF CRANBERRY-SAUCE MIT APFELROTKOHL MIT KARTOFFELKLÖßEN

[NUT ROAST WITH TOFU AND HERB FILLING, CRANBERRY SAUCE, SERVED WITH RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS]

DESSERT

CRÈME BRULÉE MIT KARAMELKRUSTE 8,90

CRÈME BRULÉE WITH A CARAMEL CRUST

APFELBEIGNETS – GEBACKENE APFELRINGE AUF VANILLESAUCE 8,90

BAKED APPLE RINGS WITH VANILLA SAUCE

MIT EINER KUGEL EIS NACH WAHL + 2,50

IN ADDITIONAL WITH A SCOPE OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

„MANDEL-PISTAZIEN-TRAUM“ - KÖSTLICHES MANDEL- UND PISTAZIENEIS 8,50

AUF KIRSCHRAGOUT, DEKORIERT MIT FERRERO GIOTTO, KROKANT UND SAHNE

„ALMOND & PISTACHIO DREAM“ – DELICIOUS ALMOND AND PISTACHIO ICE CREAM

ON COMPOTE OF CHERRIES, DECORATED WITH FERRERO GIOTTO, HAZELNUT BRITTLE AND WHIPPED CREAM

UNSERE SELBSTGEMACHTE WEIHNACHTS-EISCREME | „CHRISTMAS ICE CREAME“ 2,50

LEBKUCHEN (GINGERBREAD) | SPEKULATIUS (SPICED CHRISTMAS BISCUIT) | BRATAPFEL (BAKED APPLE)

VORSPEISEN | STARTERS

WECHSELNDE SUPPEN DER SAISON – ANGEBOT BITTE ERFRAGEN

[CHANGING SEASONAL SOUPS – PLEASE ASK FOR OUR OFFERS]

UNSER BELIEBTER KLASSIKER: TRADITIONELLE WURST-SOLJANKA | CIABATTA

8,50

[SAUSAGE SOLYANKA - INGREDIENTS ARE SMALL CUBES OF SAUSAGE, PICKLES, TOMATOES, PEPPERS AND ONIONS. SPICY SOUP SERVED IN A BOWL WITH OVEN-FRESH CIABATTA.]

KARTOFFELPUFFER | GERÄUCHERTER LACHS | SOUR CREME

14,90

[FRIED POTATO PANCAKES WITH SMOKED SALMON AND SOUR CREME]

KOHLRABI-SCHNITZEL MIT SOUR CREME DIP UND SALAT (VEGETARIAN)

9,50

[CRISPY SLICES OF FRIED KOHLRABI, SERVED WITH SOUR CREME AND A SIDE SALAD]

ZEIT FÜR KÜRBIS | TIME FOR PUMPKIN

KÜRBIS-KOKOS-CREME-SUPPE MIT EINEM HAUCH INGWER UND CHILI (VEGAN)

8,50

MIT KÜRBISKERNÖL, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND OFENFRISCHEM CIABATTA

[PUMPKIN COCONUT CREAM SOUP WITH A HINT OF GINGER AND CHILI –

WITH PUMPKIN SEED OIL AND ROASTED PUMPKIN SEEDS, SERVED WITH OVEN-FRESH CIABATTA]

„NORDATLANTISCHER KABELJAU TRIFFT KÜRBIS“

28,90

IN PETERSILIEN-ZITRONENBUTTER SAFTIG GEBRATENES KABELJAUFILLET AUF CHERRYTOMATEN

UND KÜRBISWÜRFEL, IN CREMIGER KÜRBIS-WEIßWEINSAUCE MIT SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF

[NORTH ATLANTIC CODFISH MEETS PUMPKIN – COD FILLET FRIED JUICY IN PARSLEY LEMON BUTTER ON CHERRY-TOMATOES AND PUMPKIN CUBES IN A CREAMY PUMPKIN SAUCE WITH WHITE WINE, SERVED WITH A MASH CELERY AND POTATO]

„KÜRBIS-PASTA“ MIT FRISCHEM HOKKAIDO-KÜRBIS (VEGETARISCH)

22,90

GNOCCHI MIT KÜRBISWÜRFELN UND HALBIERTEN CHERRYTOMATEN IN CREMIGER

KÜRBIS-WEIßWEINSAUCE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & BASILIKUM

[PUMPKIN PASTA WITH FRESH HOKKAIDO PUMPKIN (VEGETARIAN) – GNOCCHI WITH CHERRY-TOMATOES AND

PUMPKIN CUBES IN A CREAMY PUMPKIN SAUCE WITH WHITE WINE, TOPPED WITH ROASTED PUMPKIN SEEDS AND BASIL]

Theatercafé
RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

FISCH | FISH

- „NORDATLANTISCHER KABELJAU TRIFFT KÜRBIS“** 28,90
IN PETERSILIEN-ZITRONENBUTTER SAFTIG GEBRATENES KABELJAUFILLET AUF CHERRYTOMATEN
UND KÜRBISWÜRFEL, IN CREMIGER KÜRBIS-WEIßWEINSAUCE MIT SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF
[NORTH ATLANTIC CODFISH MEETS PUMPKIN – COD FILLET FRIED JUICY IN PARSLEY LEMON BUTTER ON CHERRY-TOMATOES
AND PUMPKIN CUBES IN A CREAMY PUMPKIN SAUCE WITH WHITE WINE, SERVED WITH A MASH CELERY AND POTATO]
- ZART GEBRATENES LACHSFILET AN RATATOUILLE-GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN** 28,90
[DELICATELY FRIED FILLET OF SALMON FROM WITH FRENCH RATATOUILLE VEGETABLES AND POTATOES AU GRATIN]
- DREI ZARTE MATJESFILETS NACH „HAUSFRAUEN ART“ MIT BRATKARTOFFELN** 17,90
MIT ÄPFEL, GEWÜRZGURKE, ZWIEBELN IN SCHMAND-SAHNE-SAUCE
[THREE FILETS OF PICKLED HERRING WITH SOUR CREAM WITH PIECES OF APPLE, PICKLES, ONIONS – SERVED WITH FRIED POTATOES]

PASTA | VEGETARISCH | VEGAN

- TAGLIATELLE IN FEINER COGNAC-TOMATEN-SAHNESAUCE MIT RISPE TOMATEN**
[TAGLIATELLE IN COGNAC TOMATO CREAM SAUCE WITH RISP TOMATOES]
- **VEGETARISCH | VEGETARIAN** 18,90
 - **MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** | WITH FRIED CHICKEN STRIPS 21,50
 - **MIT GEBRATENEM LACHSFILET AUS NORWEGEN** | WITH FRIED SALMON FROM NORWAY 27,90
- SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL AUF RATATOUILLE-PFANNENGEMÜSE (VEGETARISCH)** 21,50
[SPINACH RICOTTA DUMPLINGS WITH FRENCH RATATOUILLE VEGETABLES - VEGETARIAN]
- MIT SPINAT GEFÜLLTE MAULTASCHEN AUF TOMATEN-KOKOS-SAUCE (VEGAN)** 18,90
[SPINACH DUMPLINGS / GERMAN STUFFED PASTA FILLED WITH SPINACH AND TOMATO COCOS SAUCE]
- KNUSPRIGE SCHNITZEL VOM KOHLRABI IN DER PFANNE GEBRATEN (VEGETARISCH)** 18,90
SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF | WEIßWEIN-SAHNESAUCE | SALATTeller DER SAISON
[CRISPY SLICES OF FRIED KOHLRABI, SERVED WITH A MASH CELERY AND POTATO AND WHITEWINE CREME SAUCE AND SIDE SALAD]

Theatercafé
RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

VOM RIND & KALB | BEEF & VEAL

UNSER FLEISCH STAMMT AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG, VERARBEITET IN DER LANDFLEISCHEREI FERCHLAND (ELBE-PAREY, FERCHLAND). [OUR MEAT COMES FROM ANIMAL WELFARE, PROCESSED IN A LOCAL BUTCHERY IN A SMALL VILLAGE, WHICH IS CALLED FERCHLAND, CLOSE TO MAGDEBURG.]

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL MIT LAUWARMEN GURKEN-KARTOFFELSALAT 28,50
[„WIENER SCHNITZEL“ – VEAL STEAK FRIED IN BREAD CRUMBS WITH LUKEWARM SALAD OF POTATOES AND CUCUMBER]

ZART GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN VOM FERCHLÄNDER ELBWIESEN RIND 29,90
SERVIERT AN PORTWEINSAUCE MIT APFELROTKOHL & MACAIREKARTOFFELN
[DELICATELY BRAISED OX CHEEKS FROM COWS OF THE MEADOWS ALONG THE ELBE RIVER IN FERCHLAND, SERVED WITH PORT WINE SAUCE, RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS TOPPED WITH BREAD CRUMBS IN BUTTER.]

ZART GESCHMORTE RINDERROULADE VOM FERCHLÄNDER ELBWIESEN RIND 27,90
SERVIERT MIT APFELROTKOHL UND KARTOFFELKLÖßEN
[DELICATELY BRAISED ROLL OF BEEF FROM COWS OF THE MEADOWS ALONG THE ELBE RIVER IN FERCHLAND, SERVED WITH BROWN SAUCE, RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS TOPPED WITH BREAD CRUMBS IN BUTTER.]

VOM SCHWEIN | PORK

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT 24,90
[PORK STEAK FRIED IN BREAD CRUMBS, SERVED WITH FRIED POTATOES AND A SMALL PLATE OF SALAD.]

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL MIT RAHMCHAMPIGNONS, RÖSTITALER UND SALAT 26,90
[PORK STEAK FRIED IN BREAD CRUMBS, SERVED WITH BRAISED MUSHROOMS IN CREAM, HASH BROWNS AND A SIDE SALAD.]

SCHWEINESCHNITZEL „AU FOUR“ - MIT RAGOUT FIN AUS HÜHNER- & KALBSFLEISCH 28,50
UND MIT KÄSE ÜBERBACKEN AN BRATKARTOFFELN UND EINEM KLEINEM SALATTELLER
[PORK STEAK IN BREAD CRUMBS, GRATINATED WITH RAGOUT FIN MADE FROM CHICKEN AND VEAL, FRIED POTATOES AND SIDE SALAD]

ZWEI HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN AUF BRAUNER SAUCE
FRISCHEN MÖHREN MIT SEMMELBUTTER UND SELLERIE-KARTOFFELSTAMPF 19,50
[TWO HOMEMADE MEATBALLS WITH A BROWN SAUCE, FRESH CARROTS AND MASHED POTATOES WITH CELERY]

BAUERNFRÜHSTÜCK IN 6 SORTEN | FARMER'S OMELET IN 6 VARIETIES

DIE EINEN NENNEN ES BAUERNFRÜHSTÜCK, FÜR DIE ANDEREN IST ES DAS BAUERNOMELETTE. IN JEDEM FALL SIND DIE GRUNDKOMPONENTEN FRISCHE BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN, RÜHREI & GEWÜRZEN. LERNEN SIE BEI UNS DAS GUTE ALTE GERICHT NEU KENNEN UND GENIEßEN SIE ES IN 6 VERSCHIEDENEN VARIANTEN UND SALATBEILAGE.

SOMEONE CALL IT „FARMER'S OMELET“, OTHERS CALL IT „FARMER'S BREAKFAST“. IN ANY CASE THE BASIC COMPONENTS ARE FRIED POTATOES WITH ONIONS, SCAMBLLED EGG AND SPICES. GET TO KNOW THE GOOD OLD DISH NEW WITH US AND ENJOY IT IN SIX DIFFERENT VARIETIES. THEY ARE ALL SERVED WITH SIDE SALAD AND YOGURT HERB DRESSING.

BAUERNFRÜHSTÜCK „KLASSISCH“ MIT GEWÜRZGURKE (VEGETARISCH) [„FARMER'S OMELET“ CLASSIC“ AND PICKLE]	15,90
BAUERNFRÜHSTÜCK „SCHINKEN“ MIT GEWÜRZGURKE [„FARMER'S OMELET“ WITH HAM AND PICKLE]	16,90
BAUERNFRÜHSTÜCK MIT SCHAFSKÄSE (VEGETARISCH) [„FARMER'S OMELET“ WITH FETA]	16,90
BAUERNFRÜHSTÜCK „CHICKEN CURRY“ MIT CURRY, HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN UND ANANAS [„FARMER'S OMELET CHICKEN-CURRY“ WITH CURRY, FRIED CHICKEN STRIPS AND PINEAPPLE]	17,90
BAUERNFRÜHSTÜCK „GYROS ART“ MIT GYROS UND TZATZIKI [„FARMER'S OMELET GYROS“ WITH GYROS MEAT, SERVED WITH TZATZIKI]	18,90
BAUERNFRÜHSTÜCK „THUNFISCH“ MIT GEWÜRZGURKE [„FARMER'S OMELET“ WITH TUNA AND PICKLE]	17,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE | FOR OUR LITTLE GUESTS

NUDELN MIT TOMATENSAUCE [PASTA WITH TOMATO SAUCE]	8,90
FRISCH ZUBEREITETE KARTOFFELPUFFER MIT APFELMUS [FRIED POTATO PANCAKES WITH APPLESAUCE]	10,90
FISCHSTÄBCHEN MIT ZITRONEN-BUTTERSauce, KARTOFFELSTAMPF UND FRISCHEN MÖHREN [FISH FINGERS WITH LEMON BUTTER SAUCE, MASHED POTATOES AND FRESH CARROTS]	12,90



Theatercafé

RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

SALATE | SALADS

TOMATEN & MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM-PESTO (VEGETARIAN) 15,90

BALSAMICO-CREME UND FRISCHEM BASILIKUMBLÄTTERN

[SLICES OF TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE WITH FRESH BASIL PESTO, BALSAMIC AND FRESH BASIL LEAVES]

MIT HONIG GRATINIERTER GLINDER BIO-ZIEGENKÄSE AUF SALAT (VEGETARISCH) 16,50

BUNTE BLATTSALATE MIT ROTE-BEETE-WÜRFELN UND HONIG-SENF-DRESSING, BESTREUT MIT
GEHACKTEN WALNÜSSEN UND PFLAUMEN, SERVIERT MIT OFENFRISCHEM CIABATTA

[ORGANIC GOAT CHEESE GRATINATED WITH HONEY ON MIXED LETTUCE WITH FRESH BEETROOT CUBES,
HONEY MUSTARD SAUCE, CHOPPED WALNUTS, PLUMS AND OVEN-FRESH CIABATTA]

GENIEßEN SIE UNSERE SALATTELLER MIT OFENFRISCHEM CIABATTA

FRISCHE BLATTSALATE | TOMATEN | GURKEN | MAIS | PAPRIKA

[Enjoy our salads with fresh lettuce, tomatoes, cucumbers, corn, peppers in different variations.
All salads are served with fresh ciabatta bread.]

IN FOLGENDEN OPTIONEN:

[following options]

„BUNTER SALAT CLASSIC“ OHNE TOPPING (VEGAN) | [SALAD PLATE WITHOUT TOPPING] 14,90

BUNTER SALAT MIT FOLGENDEN TOPPINGS ZUR AUSWAHL:

- **MIT THUNFISCH UND ROTEN ZWIEBELRINGEN | [WITH TUNA AND RED ONION RINGS]** 17,90
- **MIT GEBRATENEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | [WITH FRIED CHICKEN STRIPS]** 18,90
- **MIT SCHAFSKÄSE, KALAMATA-OLIVEN & ROTEN ZWIEBELN | [WITH FETA, OLIVES, RED ONION RINGS]** 17,90
- **MIT FALAFEL-BÄLLCHEN & ROTEN ZWIEBELRINGEN (VEGAN) | [WITH FALAFEL AND RED ONION RINGS]** 16,90

SUCHEN SIE SICH IHR DRESSING AUS:

[choose your dressing]

VEGETARIAN: JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING | [YOGURT HERB DRESSING] **HONIG-SENF | [HONEY MUSTARD]**

VEGAN: HIMBEER-VINAIGRETTE | [RASPBERRY VINAIGRETTE] **MINZ-LIMETTEN-DRESSING [MINT LIME SAUCE]**



Theatercafé

RESTAURANT LOUNGE
WEINGARTEN

FRISCH GEBACKENE PANINI

UNSER SANDWICH-SNACK AUF ITALIENISCHE ART

PANINI SIND TRENDIGE ITALIENISCHE SANDWICHS AUS WEIZENMEHL UND HEFE. JEDES PANINO IST 20 CM LANG UND 10 CM BREIT.

UNSERE PANINI WERDEN ALLE MIT EINEM BUNTEN SALAT UND JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING SERVIERT.

„PANINO HAWAII“ 13,90
MIT FRISCHKÄSE, KOCHSCHINKEN,
ANANAS & GOUDA

„PANINO TONNO“ 15,50
MIT FRISCHKÄSE, THUNFISCH,
TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN & GOUDA

„PANINO MOZZARELLA“ 14,50
MIT EIGENEM BASILIKUM-PESTO,
TOMATEN UND MOZZARELLA
VEGETARIAN

„PANINO SCHAFSKÄSE“ 15,50
MIT EIGENEM BASILIKUM-PESTO,
TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN UND OLIVEN
VEGETARIAN

„PANINO CHAMPIGNONS“ 13,90
MIT FRISCHKÄSE, FRISCHEN CHAMPIGNONS,
GURKE, TOMATE UND GOUDA
VEGETARIAN

„PANINO Schinken & Käse“ 13,90
MIT FRISCHKÄSE, KOCHSCHINKEN,

OVEN-FRESH AND HOT PANINI

SANDWICHES WITH A DIFFERENCE - THE ITALIAN WAY

PANINI ARE TRENDY ITALIAN SANDWICHES MADE OF WHEAT FLOUR AND YEAST. ONE PANINO IS 20 CM LONG AND 10 CM WIDE.

ALL PANINI ARE SERVED WITH A FRESH MIXED SIDE SALAD SIDE SALAD AND YOGURT HERB DRESSING.

„PANINO HAWAII“ 13,90
WITH CREME CHEESE, BOILED HAM,
PINEAPPLE AND GOUDA CHEESE

„PANINO TUNA“ 15,50
WITH CREME CHEESE, TUNA,
TOMATOES, RED ONIONS AND GOUDA CHEESE

„PANINO MOZZARELLA“ 14,50
WITH BASIL PESTO,
TOMATOES AND MOZZARELLA
VEGETARIAN

„PANINO FETA“ 15,50
WITH BASIL PESTO,
TOMATOES, RED ONIONS AND OLIVES
VEGETARIAN

„PANINO MUSHROOMS“ 13,90
WITH CREAM CHEESE, FRESH MUSHROOMS,
CUCUMBER, TOMATO AND GOUDA CHEESE
VEGETARIAN

„PANINO HAM AND CHEESE“ 13,90
WITH CREAM CHEESE, BOILED HAM,