

Literaturhaus Oskar Maria

FRÜHSTÜCK

MONTAG BIS SAMSTAG 10.00 - 12.00 UHR · SONNTAG 10.00 - 15.00 UHR

PÂTISSERIE

- Croissant **1.9**
- Pain au chocolat **2.7**
- Rosinenschnecke **2.2**
- Tartes **3.8**
- Marzipan-Mandel
Croissant **2.3**
- Blätterteigtarte **2.9**
- Torten **3.8**
- Eclairs **2.9**
- Kuchen **3.2**
- Crème-Törtchen **3.8**

WEITERE AUSWAHL IN DER VITRINE

- Bio-Joghurt mit Honig
und Früchten **4.8**
- 1/2 Grapefruit
mit Honig **2.9**
- Birchermüsli im Glas **4.8**
- Heimische
und
exotische Früchte **7.5**
- Serrano- und gekochter
Saftschinken **7.9**
- Käseteller **7.5**

FRÜHSTÜCK

- FRANÇAIS**
Eier Benedict
mit
Sauce Hollandaise **8.5**
- NORVÉGIEN**
Buchenholz geräucherter Lachs
mit Sesam-Bagel,
Frischkäse,
Meerrettich und Ei **12.5**
- FLORENTINE**
Spinat-Rührei mit
luftgetrocknetem Schinken
und Artischocke **12.5**

EIERSPEISEN

- Zwei Spiegeleier **5.5**
mit Speck oder Schinken **7.5**
- Zwei Rühreier **5.5**
mit Speck oder Schinken **7.5**
- Gekochtes Ei **1.5**
- Omelette mit Schinken, Käse
oder Tomaten **8.5**

FÜR DIE EIERSPEISEN VERWENDEN WIR
EIER VOM GUTSHOF POLTING

Oskar Maria Graf

Die New Yorker Künstlerin Jenny Holzer hat 1997
im Münchner Literaturhaus ein Denkmal für den Schriftsteller
Oskar Maria Graf (1894 – 1967) geschaffen. Texte aus dem Werk Grafts sind
in Architektur und Design der Brasserie integriert, Sätze des großen
bayerischen Dichters erscheinen auf dem Geschirr, auf den Rückenlehnen
der Lederbänke, auf den Granittischen auf der Terrasse, auf der
elektronischen Laufsäule über der Bar, auf den Papiersets und Bierdeckeln.
Das exklusiv für das Münchner Literaturhaus entworfene Geschirr
kann in der Brasserie gekauft werden.

Fragen Sie Ihren Service gerne nach der Preisliste.

EILLES TEES

CADDIES **3.8**

- Darjeeling Royal
- Assam Special Broken
- Earl Grey Premium Blatt
- English Select Ceylon
- Grüntee Asia Superior Blatt
- Kamillenblüten, Rooibos Vanilla
- Pfefferminzblätter
- Vita Orange plus 10 Vitamine

HEISSE GETRÄNKE

- Espresso **2.1**
- Doppelter Espresso **3.8**
- Espresso Macchiato **2.2**
- Espresso Corretto **3.3**
- Cappuccino **2.9**
- Café Crème **2.8**
- Milchkaffee **3.5**
- Latte Macchiato **3.4**

SPEISEKARTE

MORNING PICK ME UP

BLOODY MARY
Wodka, Worcestersauce, Gewürze
Zitrone und Tomatensaft **7.8**

MIMOSA
Champagner mit frisch
gepresstem Orangensaft **9.8**

BELLINI
Champagner, Pfirsichmark
9.8

KLEINE GERICHTE

Boeuf Tartare,
Wachtelspiegelei
und
Pommes Allumettes
Klein **13.8**
Gross **19.8**

Agaven-gebeizter Lachs
und
Black Bean Dressing
14.5

Thunfisch-Zweierlei
kurz gebraten
und
Tatar mit
Koriandermayonnaise
15.5

Muskatkürbis,
Ziegenkäse
und
Rieslingvinaigrette
13.5

Quiche,
Pancetta
und Salat
8.8

Salat
und gegrilltes
Bauernhuhn »Supreme«
12.5

Risotto du jour
8.8

Pasta al Ragú
8.8

Schinken-Käse Toast
5.8

Thunfisch
Trammezzini
6.5

»Barteller«
Käse, Salami,
luftgetrockneter Schinken
und Oliven
8.8

SUPPEN

Oxschwanz Consommé
und
Raviolo
7.5

Tomatensenz
mit
Ricotta-Spinatnockerl
6.9

KAFFEE SPECIALS

MARROCHINO
Espresso,
Schokolade
und
geschäumte Milch
3.8

OSKAR ROYAL
Heisse Schokolade,
Brandy,
Grand Marnier,
Orange Peel,
und Sahne
5.5

CAFÉ BRÛLOT
Espresso,
Cognac,
Curaçao, Zimt
und Sahne
6.5

ALLE KAFFEESPEZIALITÄTEN BIETEN
WIR AUCH ENTKOFFEINIERT AN

»Niemand kann allein sein« Oskar Maria Graf

Literaturhaus Oskar Maria

ERFRISCHUNGEN

Saftschorle nach Wahl	0,2 2.2 0,4 3.5
Peterstaler	0,25 2.2 0,5 4.2 0,75 5.9
Black Forest Still	0,25 2.2 0,5 4.2 0,75 5.9
Spezi ^{1,4}	0,2 1.9 0,4 3.0
Coca-Cola ^{1,4}	0,2 2.9
Coca-Cola Zero ^{1,4}	0,2 2.9
Coca-Cola Light ^{1,4}	0,2 2.9
Sprite	0,2 2.9
Fanta ⁴	0,2 2.9
Orangina	0,2 2.9
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2 2.9
Schweppes Tonic Water ²	0,2 2.9
Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2 2.9
Sanbitter ⁴	0,1 2.8
Tradewinds Icedtea Peach ¹	0,33 3.8
Tradewinds Icedtea Lemon ¹	0,33 3.8
Red Bull ^{3,4}	3.8
Red Bull Sugarfree ^{3,4}	3.8

WELLNESS DRINKS

Carpe Diem Kombucha Classic	0,25 3.5
Carpe Diem Kombucha Cranberry	0,25 3.5
Carpe Diem Kombucha Quitte	0,25 3.5
Bionade	0,33 2.9
Orange-Ingwer, Holunder	

APERITIFS

Martini Bianco	5 cl 3.8	Taylor's Tawny Port 10 years old	5 cl 6.5
Martini Rosso	5 cl 3.8	Pernod	4 cl 4.5
Martini D'Oro	5 cl 3.8	Pastis 51	4 cl 4.5
Carpano Punt e Mes	5 cl 4.2	Campari ⁴	4 cl 4.5
Noilly Prat	5 cl 4.9	Campari Soda ⁴	4 cl 5.5
Sherry Manzanilla La Guita	5 cl 4.9	Campari Orange ⁴	5.9
Sherry Tio Pepe Dry sec	5 cl 4.9	Veneto Sprizz mit Aperol ⁴	5.5

Willkommen im Literaturhaus!

Lesenden und Schreibenden, Verlegern und Buchhändlern, Autoren und Übersetzern, Journalisten und Zuhörern stehen hier seit 1997 die Türen offen. Das Haus bietet auf allen Ebenen, vom Erdgeschoss bis in den III. Stock, Raum für Annäherungen an aktuelle Themen und Autoren bis hin zu Grundsatzfragen der Literatur. Ausstellungen, Lesungen, Diskussionen und Workshops sorgen für ein spannendes Programm. Und wir verbinden Kulinarisches mit Literarischem – in unserer Brasserie, durch das Oskar Maria Graf-Denkmal und mit besonderen Veranstaltungen.

Fragen Sie Ihren Service gerne nach dem Programm.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Impérial	0,1 10.8 0,75 74.5
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	0,1 12.8 0,75 92.5
Moët & Chandon Nectar Impérial	0,75 82.5
Moët & Chandon Vintage	0,75 97.5
Moët & Chandon Vintage Rosé	0,75 105.5
Veuve Clicquot Brut	0,75 76.5
Ruinart Rosé	0,75 101.5
PRESTIGE CUVÉES	
La Grande Dame Vintage	0,75 198.0
Dom Pérignon Vintage	0,75 198.0
Krug Grande Cuvée	0,75 227.0

CHAMPAGNER COCKTAILS
Pommes d'Amour
Calvados, Cointreau, Erdbeer, Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

Black Pearl
Hennessy Cognac, Kahlua, Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

Moulin Rouge
Apricot Brandy, Tanqueray Gin, Grenadine, Zitrone, Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

Pimm's Royal
Pimm's, Gurke, Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

Rusty Cobbler
Hennessy Cognac, Maraschino, Cointreau, Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

OFFENE WEINE

Prosecco Spumante Riva di Rocca	0,1 4.9 0,75 29.5	ROT	
WEISS		2009 Domaine de la Renjarde	
2010 Grauburgunder Rheinhessen / Dreissigacker	0,1 3.8 0,2 7.5 0,75 24.5	Côtes du Rhône Village	0,1 3.8 0,2 7.5 0,75 24.5
2010 Morillon Chardonnay STK Steiermark / Sattlerhof	0,1 4.5 0,2 8.5 0,75 28.5	2010 Spätburgunder Pfalz F. Becker	0,1 4.5 0,2 8.5 0,75 28.5
2010 Riesling Trocken Nahe / J. B. Schäfer	0,1 3.8 0,2 7.5 0,75 24.5	2010 Cuvée Classic (Zweigelt, Merlot & Portugieser) Thermenregion L. Aumann	0,1 3.2 0,2 5.9 0,75 19.8
2010 Grüner Veltliner Kamptal / Loimer	0,1 3.2 0,2 5.9 0,75 19.8	2009 Cabernet Sauvignon & Carmenère Chile / Montes	0,1 3.8 0,2 7.5 0,75 24.5
2010 Pouilly Fumé Loire / S. Dagueneau	0,1 4.8 0,2 8.8 0,75 29.5	2007 Terre di San Leonardo (Cabernet & Merlot) Trentino	0,1 4.8 0,2 8.8 0,75 29.5
2009 Saint Véran Vieilles Vignes Mâconnais / D. Luquet	0,1 5.5 0,2 10.0 0,75 34.0	SÜSSWEIN	
ROSE		2009 Riesling Spätlese Goldgrube Fruchtsüß Mosel Vollenweider	0,1 5.5 0,75 32.0
2010 Sancerre Rose »Le Grand Moulin« Loire / P. Girault	0,1 3.8 0,2 7.5 0,75 24.5		

BIERE

Paulaner Original Münchner Hell vom Fass	0,2 1.9 0,4 3.4
Radler	0,2 1.9 0,4 3.4
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb vom Fass	0,3 2.7 0,5 3.6
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel	0,5 3.6
Paulaner Hefe-Weißbier leicht	0,5 3.6
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 3.6
Russ	0,3 2.7 0,5 3.6
König Pilsener vom Fass	0,3 3.5
König Pilsener alkoholfrei	0,3 3.5
Bit Sun	0,33 3.5

CIDRE

Magners Irish Cider	0,33 3.9
---------------------	-----------------

1 Coffein • 2 Chinin • 3 Taurin • 4 Farbstoffe

»Es muß doch jetzt schon bald wahr sein, dass ich berühmt bin« Oskar Maria Graf

Literaturhaus Oskar Maria

TAGESGERICHTE

MONTAG

Boeuf Stroganoff
und Kartoffeltarte **18.5**

DIENSTAG

Fisch & Gemüse vom Grill
19.5

MITTWOCH

Blutwurst, Kartoffelstampf
& Apfelkraut **13.5**

DONNERSTAG

Bio-Backhendl, Feldsalat
& Kartoffelvinaigrette
17.5

FREITAG

Bouillabaise,
Sauce Rouille und Croutons
19.8

SAMSTAG

Steak Frites, Béarnaise
und Speckbohnen **22.5**

KLEINE GERICHTE

Boeuf Tartare, Wachtelspiegelei
und Pommes Allumettes
Klein **13.8**
Gross **19.8**

Agaven-gebeizter Lachs und
Black Bean Dressing **14.5**

Thunfisch-Zweierlei
kurz gebraten und Tatar mit
Koriandermayonnaise **15.5**

Muskatkürbis, Ziegenkäse
und Rieslingvinaigrette **13.5**

Quiche, Pancetta und Salat **8.8**

Salat und gegrilltes
Bauernhuhn »Supreme«
12.5

Risotto du jour **8.8**

Pasta al Ragù **8.8**

Schinken-Käse Toast **5.8**

Thunfisch Tramezzini **6.5**

»Barteller« Käse,
Salami,
luftgetrockneter Schinken
und Oliven **8.8**

SUPPEN

Oxschwanz Consommé
und Ravioli **7.5**

Tomatenessenz mit
Ricotta-Spinatnockerl **6.9**

FISCH

»Skrei« Kabeljau,
Senf-Gurken Papardelle
und
Topinambur
19.5

Saint Pierre,
Spinat und
Zitronen-Dattel Relish
22.5

Saibling »Escabeche«
und
Vanille-Blumenkohl
18.9

RÔTISSERIE

Poltinger
Lammrücken,
Orangen-Kräuterkruste
und Borlotti Bohnen
22.5

Charolais Rinderfilet,
Pfefferjus, Ratatouille
und Zwiebeltarte
24.5

Perlhuhnbrust,
Trüffel-Selleriepüree und
Knuspergemüse
18.9

*»Leben, leben muß man,
meine ich, leben und sonst nichts«*

Oskar Maria Graf

Oskar Maria Graf

Die New Yorker Künstlerin Jenny Holzer hat 1997
im Münchner Literaturhaus ein Denkmal für den Schriftsteller
Oskar Maria Graf (1894 – 1967) geschaffen. Texte aus dem Werk Grafs sind
in Architektur und Design der Brasserie integriert, Sätze des großen
bayerischen Dichters erscheinen auf dem Geschirr, auf den Rückenlehnen
der Lederbänke, auf den Granittischen auf der Terrasse, auf der
elektronischen Laufsäule über der Bar, auf den Papiersets und Bierdeckeln.
Das exklusiv für das Münchner Literaturhaus entworfene Geschirr
kann in der Brasserie gekauft werden.

Fragen Sie Ihren Service gerne nach der Preisliste.

OFFENE WEINE

Prosecco Spumante
Riva di Rocca
0,1 **4.9** 0,75 **29.5**

WEISS

2010 Grauburgunder
Rheinhessen
Dreissigacker
0,1 **3.8** 0,2 **7.5** 0,75 **24.5**

2010 Morillon Chardonnay STK
Steiermark
Sattlerhof
0,1 **4.5** 0,2 **8.5** 0,75 **28.5**

2010 Riesling Trocken
Nahe / J. B. Schäfer
0,1 **3.8** 0,2 **7.5** 0,75 **24.5**

2010 Grüner Veltliner
Kamptal / Loimer
0,1 **3.2** 0,2 **5.9** 0,75 **19.8**

2010 Pouilly Fumé
Loire / S. Dagueneau
0,1 **4.8** 0,2 **8.8** 0,75 **29.5**

2009 Saint Véran Vieilles Vignes
Mâconnais / D. Luquet
0,1 **5.5** 0,2 **10.0** 0,75 **34.0**

ROSE

2010 Sancerre Rose
»Le Grand Moulin«
Loire / P. Girault
0,1 **3.8** 0,2 **7.5** 0,75 **24.5**

ROT

2009 Domaine de la Renjarde
Côtes du Rhône Village
0,1 **3.8** 0,2 **7.5** 0,75 **24.5**

2010 Spätburgunder
Pfalz / F. Becker
0,1 **4.5** 0,2 **8.5** 0,75 **28.5**

KRUSTENTIERE

MONTAG BIS SAMSTAG

Austern- Fine de Claire Nr. 3
und Chesterbrot
1/2 Dzd **14.5**
1 Dzd **26.5**

Gratinierte
Jakobsmuscheln
14.8

Schneekrabbensalat,
Limette & Granny Smith Gelée
14.5

Hummerrisotto **19.8**

DESSERTS

Griessflamerie,
Vanille-Orange und Cassissorbet
7.8

Tonkabohnen Crème Brûlée
und
Gewürz-Mandarinen
7.5

Schokoladen Fondant
und Karamellbirne
10.5

Feigenstrudel, Marzipan
und
weisse Schokolade
6.9

KÄSE

Rohmilchkäse
vom »Tölzer Kasladen«
und Dörrobstchutney
11.8

»Niemand kann allein sein« Oskar Maria Graf

Literaturhaus Oskar Maria

FLASCHENWEINE

CHAMPAGNER

FRANKREICH WEISS

- 2010 Sancerre
»Les Grandes Genevrières«
Loire / P. Girault **32.0**
- 2008 Meursault »Les Narvaux«
Côte de Beaune / Jobard-Morey **59.0**
- 2009 Château Smith Haut Lafitte
Blanc Pessac – Léognan
Contrôlée / Bordeaux **125.0**
- 2008 Chablis Vaillons 1er Cru
Burgund / Drouin **49.0**
- 2007 Pouilly Fuissé »Tête de Cru«
Burgund / D. Ferret **75.0**

DEUTSCHLAND WEISS

- 2008 Riesling GG
Hattenheimer Wisselbrunnen
Rheingau / Spreitzer **58.0**
- 2010 Wawerner Goldberg Erste Lage
Saar / van Volxem **45.0**
- 2010 Riesling
Bockenauer Felseneck GG
Nahe / Schäfer-Fröhlich **68.0**
- 2010 Riesling Kastanienbusch
Pfalz / Gies-Düppel **35.0**
- 2009 Chardonnay »R«
Spätlese trocken
Pfalz / Ökonomierat Rebholz **59.0**
- 2010 Riesling Kirchspiel
Rheinhessen / J. Dreissigacker **59.0**
- 2009 Riesling Leckerberg
Rheinhessen / S. Winter **35.0**

FRANKREICH ROT

- 2010 Sauvignon Blanc
Rheinhessen / Hofmann **27.5**
- 2010 Grauer Burgunder Durbacher
Plauelrein GG, Baden / A. Laible **49.0**

ÖSTERREICH WEISS

- 2008 Nussberg Alte Reben
Wien / Wieninger **35.0**
- 22009 Riesling Smaragd
»Achleiten« Wachau / Prager **55.0**
- 2010 Chardonnay »Hasel«
Kamptal / Topf **39.0**
- 2010 Dürnstein Grüner Veltliner
Smaragd, Domaine Wachau **32.0**
- 2010 Weissburgunder »Seeberg«
Burgenland / Prieler **29.5**
- 2010 Sauvignon Blanc STK
Südsteiermark / A. Gross **29.0**

ITALIEN WEISS

- 2009 »Myrto« Cuvée
Trentino / E. Foradori **32.0**

Moët & Chandon Brut Impérial
0,1 **10.8** 0,75 **74.5**

Moët & Chandon
Brut Impérial Rosé 0,1 **12.8** 0,75 **92.5**

Moët & Chandon
Nectar Impérial 0,75 **82.5**

Moët & Chandon Vintage 0,75 **97.5**

Moët & Chandon Vintage Rosé
0,75 **105.5**

Veuve Clicquot Brut 0,75 **76.5**

Ruinart Rosé 0,75 **101.5**

PRESTIGE CUVÉES

La Grande Dame Vintage 0,75 **198.0**

Dom Pérignon Vintage 0,75 **198.0**

Krug Grande Cuvée 0,75 **227.0**

2008 Pinot Bianco »Vorberg Riserva«
Südtirol / Cantine Terlan **35.0**

2008 Sauvignon Blanc »Quarz«
Südtirol / Cantine Terlan **65.0**

2010 Pinot Grigio
Collio Friaul / L. Felluga **32.0**

2007 Chardonnay Cervarolo della Salla
Umbrien / Antinori **68.0**

ROSE

2010 Scalabrone Bolgheri
Toskana / T. Guado al Tasso **29.0**

2010 Château de Selle
Provence / D. Ott **65.0**

FRANKREICH ROT

2002 Gevrey Chambertin »En Billard«
Côte de Nuits / A. Burguet **69.0**

2002 Château Malescot
Saint Exupéry
Margaux / Bordeaux **79.0**

1999/06 Château Rollan de By
Médoc / Bordeaux **42.0**

2004 Château les Ormes Sorbet
Medoc / Bordeaux **49.0**

CHAMPAGNER COCKTAILS

Pommes d'Amour

Calvados, Cointreau,
Erdbeer, Moët & Chandon
Brut Impérial **12.0**

Black Pearl

Hennessy Cognac, Kahlua,
Moët & Chandon Brut Impérial **12.0**

Moulin Rouge

Apricot Brandy, Tanqueray Gin,
Grenadine, Zitrone,
Moët & Chandon Brut Impérial
12.0

Pimm's Royal

Pimm's, Gurke, Moët & Chandon
Brut Impérial **12.0**

Rusty Cobbler

Hennessy Cognac, Maraschino,
Cointreau, Moët & Chandon
Brut Impérial **12.0**

2001 Clos L'Eglise
Côtes de Castillon / Bordeaux **65.0**

2001 Château L'Arrosée
St. Emillion / Bordeaux **89.0**

2004 Château Pape
Clément Graves / Bordeaux **120.0**

1999 Château Trotanoy
Pomerol / Bordeaux **149.0**

2006 Château Gloria
Saint Julien / Bordeaux **69.0**

2007 Crozes-Hermitage
Pont de L'Isère / A. Graillot **35.0**

2006 Château Neuf du Pape
»Vieux Télégraph« Rhône **85.0**

2005 Château de Pibarnon
Provence / Bandol **59.0**

DEUTSCHLAND ROT

2009 Tohuwabohu Cuvée
Pfalz / M. Schneider **55.0**

2009 »Das kleine Kreuz« Cabernet
Sauvignon, Pfalz / Rings **32.0**

2005 Pinot Noir
Baden / von der Mark **69.0**

ÖSTERREICH ROT

2008 Dornenvogel Zweigelt
Carnuntum / Glatzer **29.5**

2007 OP Eximium Nr. 20
Mittelburgenland / Gesellmann **48.0**

2008 Schützner Stein Bläufränkisch
Merlot Neusiedlersee / Prieler **38.0**

2006 Pinot Noir
Neusiedlersee / P. Achs **59.0**

2010 Bläufränkisch Eisenberg
Südburgenland / U. Schiefer **39.0**

ITALIEN ROT

2006 Lagrein Riserva »Porphyrr«
Südtirol / Cantine Terlan **59.0**

2006 Amarone Case Vecie
Venetien / Brigaldara **75.0**

2003 Barolo Monprivato Piemont
Castiglione Falletto / G. Mascarello **115.0**

2007 Vino Nobile di Montepulciano
Toskana / Avignonesi **39.0**

2004 Chianti C. Riserva Castello
Mona Lisa, Toskana / Vignamaggio **45.0**

2004 Lamaione Merlot
Toskana / Frescobaldi **79.0**

2008 Tignanello IGT
Toskana / Antinori **119.0**

2006 »Ceccante« Morellino di
Scansano, Maremma / Grillesino **45.0**

2004 Guidalberto Toskana
Bolgheri / Tenuta San Guido **65.0**

SPANIEN ROT

2007 Remelluri Riserva
Rioja / T. Rodriguez **39.0**

2006 Alion Ribera del Duero
Vega Sicilia **95.0**

2006 Pintia Toro / Vega Sicilia **75.0**

2006 Pesquera Crianza
Ribera del Duero / A. Fernandez **39.0**

ÜBERSEE

2010 Sauvignon Blanc Walker Bay
Südafrika / Bouchard Finlayson **29.0**

2010 Chardonnay
Südafrika / Lourensford **27.5**

2000 Château Montelena Cabernet
Sauvignon, Calistoga / Napa Valley **89.0**

2008 Purple Angel Valledel
Colchagua Chile / Montes **75.0**

2005 Rubicon
Stellenbosch / Meerlust **52.0**

2009 »Z« Zwalu
Näkel-Ellis / Stellenbosch **29.5**

Willkommen im Literaturhaus!

Lesenden und Schreibenden, Verlegern und Buchhändlern, Autoren und Übersetzern, Journalisten und Zuhörern stehen hier seit 1997 die Türen offen. Das Haus bietet auf allen Ebenen, vom Erdgeschoss bis in den III. Stock, Raum für Annäherungen an aktuelle Themen und Autoren bis hin zu Grundsatzfragen der Literatur. Ausstellungen, Lesungen, Diskussionen und Workshops sorgen für ein spannendes Programm. Und wir verbinden Kulinarisches mit Literarischem – in unserer Brasserie, durch das Oskar Maria Graf-Denkmal und mit besonderen Veranstaltungen.

Fragen Sie Ihren Service gerne nach dem Programm.