

OSKAR MARIA BRASS ERIE

TAGESGERICHTE

Unsere **TAGESGERICHTE** servieren wir Ihnen Mo-Fr von 12-15 Uhr auch als **2-GANG-BUSINESSLUNCH** mit einer kleinen Tagesvorspeise zum Aufpreis von 6.-

MONTAG

BLUMENKOHLTALER

Curry // Panir-Frischkäse // Schmorgemüse 14.-

DIENSTAG

CATCH OF THE DAY

Schwarzwurzelrahm // Senfkörner

Bergamotte 19.8

MITTWOCH

WILD AUS EIGENER JAGD

Aprikosen-Serviettenknödel // Vanille //

Kürbis 19.8

DONNERSTAG

KALBSRAGOUT

Giorgia-Rübe // Schupfnudeln 19.5

FREITAG

BOUILLABAISSE

Sauce Rouille 19.8

SAMSTAG & SONNTAG

BLACK ANGUS STEAK

Pommes frites // Schalotten-Portwein-Jus 29.5

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE

Thymianhonig // süß-saurer Hokkaido-Kürbis //

Feldsalat // Pistazien 14.-

LABEL ROUGE LACHSTATAR

Chipotle Mayonnaise // Avocado // Crostini 15.-

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

Banyuls-Feige // Krokant // Frisée 14.5

SUPPE

PASTINAKENCRÈME

Ingwer // Mandeln 7.5

SALATE

FELDSALAT

Birne-Zimtblüten-Chutney // Walnüsse

Österkron-Käse // Ahorn-Dressing 13.-

CAESAR SALAD

mit Parmesan // Speck // Croutons 10.8

mit gegrilltem Maishähnchen-Suprême 14.8

mit Kräuter – Scampi 19.5

KLASSIKER

TATAR VOM HEREFORD RIND

Wachtelei // Pommes frites ca. 120 gr. 14.8 // ca. 180 gr. 23.8

QUICHE »OSKARMARIA«

Speckchip // Salat (auch vegetarisch) 8.9

PASTA & RISOTTO

CASARECCE

Bolognese Ragout klein 7.8 // groß 12.8

KÜRBISRISOTTO

Flußkrebse // Sellerie //

Kürbiskernpesto klein 14.5 // groß 23.5

TAGESPASTA & TAGESRISOTTO

auf Empfehlung 9.5

FLEISCH

BARBARIE ENTENBRUST

Pfeffer-Honig-Lack // Ingwer-Karotten //

Apfelvinaigrette 25.-

RINDERBÄCKCHEN

Bramata Polenta // Rosenkohl // Maronen 21.-

FISCH

HEILBUTT

Meerrettichkruste // Giorgia-Rübe //

Rote Bete-Crème 24.-

LACHSFORELLE

Blumenkohl // Vanille // Senfkohl // Zitrus 23.-

VEGETARISCH & VEGAN

PILZKNÖDEL

Rahmwirsing // Trüffel // Fontina-Käse 15.-

ZWEIERLEI VON DER ARTISCHOCKE

Ananas-Fond // Wildkräuter (vegan) 14.-

EXTRA BEILAGEN

Pommes frites 4.5

Rosmarin-Grenaille Kartoffeln 4.5

Gemüse »OskarMaria« 6.5

Grüner Salat // weiße Vinaigrette 5.9

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Granola // Joghurteis 10.5

ZWETSCHGEN CRÈME BRÛLÉE

Zwetschgenröster 8.8

TAGESDESSERT 6.9

KÄSE

Auswahl vom »Tölzer Kasladen« //

Feigensenf 13.5

»NIEMAND KANN ALLEIN SEIN«

Oskar Maria Graf

OSKAR MARIA

BRASSERIE

MO-SA 10-24 UHR & SO 10-19 UHR

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mwst.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte
mit ausgewiesenen Allergenen.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage
WWW.OSKARMARIA.COM und auf Facebook.

OSKAR MARIA BRASS ERIE

CHAMPAGNER, CREMANT & PROSECCO

| | | | | |
|--|------|----|-------|-------|
| Champagner Perrier Jouët Grand Brut . . . o.1 | 13.- | // | o.75l | 89.- |
| Crémant Rosé Louis Despas o.1 | 8.- | // | o.75l | 49.- |
| Prosecco »Etichetta Nera Sacchetto« . . . o.1 | 5.9 | // | o.75l | 29.5 |
| Champagner Perrier Jouët Blason Rosé o.75l | | | | 139.- |
| Champagner Dom Pérignon 2009 Vintage o.75l | | | | 295.- |

GLASWEISE

ROSÉ

| | | | | | | | |
|--|-----|----|------|-----|----|-------|------|
| 2017 Cuvée M Château Minuty, Provence o.1 | 5.2 | // | o.2l | 9.9 | // | o.75l | 34.5 |
|--|-----|----|------|-----|----|-------|------|

WEISS

| | | | | | | | |
|--|-----|----|------|-----|----|-------|------|
| 2017 Bechtheimer Chardonnay trocken, Dreissigacker, Rheinhausen o.1 | 5 | // | o.2l | 9.8 | // | o.75l | 33.- |
| 2017 Greco di Tufo, Feudi San Gregorio, Kampanien o.1 | 4.7 | // | o.2l | 8.5 | // | o.75l | 28.5 |
| 2017 Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf, Kamptal o.1 | 4.7 | // | o.2l | 8.5 | // | o.75l | 28.5 |
| 2017 Riesling trocken, Kaiserstein, Thermenregion o.1 | 4.8 | // | o.2l | 8.8 | // | o.75l | 29.5 |

ROT

| | | | | | | | |
|--|-----|----|------|-----|----|-------|------|
| 2016 »Primo Scuro« Cannonau, Mesa, Sardinien o.1 | 4.5 | // | o.2l | 7.8 | // | o.75l | 26.5 |
| 2017 Pic Saint Loup, Gérard Bertrand, Languedoc o.1 | 4.6 | // | o.2l | 7.9 | // | o.75l | 27.9 |
| 2008 Dehesa la Granja, Fernandez, Castilla y Leon o.1 | 4.8 | // | o.2l | 8.8 | // | o.75l | 29.5 |
| 2015 Blaufränkisch Johannishöhe, Prieler, Neusiedlersee o.1 | 4.9 | // | o.2l | 9.5 | // | o.75l | 32.- |

FLASCHENWEINE

DEUTSCHLAND WEISS

| | |
|---|------|
| 2015/16 Schiefer Riesling trocken, Busch, Mosel | 32.- |
| 2017 Bechtheimer Chardonnay trocken, Dreissigacker, Rheinhausen | 33.- |
| 2015 Riesling trocken, Kabinett Schloss Vollrads, Rheingau | 39.- |
| 2016 »Mineral« Riesling trocken, Emrich-Schönleber, Nahe | 39.- |
| 2016 Charta Riesling trocken, Spreitzer, Rheingau | 43.- |
| 2016 Weisser Burgunder »vom Lößlehm« trocken, Ökonomierat Rebholz, Pfalz | 45.- |
| 2015 Wunderwerk Riesling trocken, Dreissigacker, Rheinhausen | 47.- |
| 2015 »Kiedrich Turmberg« Riesling trocken, Kiedricher Turmberg, Weil, Rheingau | 59.- |
| 2015 »Pündericher Marienburg«, Riesling GG, Busch, Mosel | 59.- |
| 2016 Rothenburg Grauburgunder, Klumpp, Baden | 62.- |
| 2016 Chardonnay »R« Bio, Ökonomierat Rebholz, Pfalz | 78.- |
| 2015 Riesling Felseneck GG, Prinz Salm, Nahe | 79.- |

DEUTSCHLAND ROT

| | |
|---|-------|
| 2014 QbA Spätburgunder, Becker, Pfalz | 39.- |
| 2010 Ihringer Winklerberg Spätburgunder GG, Dr. Heger, Baden | 115.- |

ÖSTERREICH WEISS

| | |
|---|------|
| 2017 Grüner Veltliner »Strassertal«, Topf, Kamptal | 28.5 |
| 2017 Riesling Kaiserstein, trocken, Thermenregion | 29.5 |
| 2016 Sauvignon Blanc »Grassnitzberg«, Skoff, Südsteiermark | 42.- |
| 2016 Grüner Veltliner »Kalkofen«, Smaragd, Piewald, Wachau | 49.- |
| 2011 Morillon Pfarrweingarten, Chardonnay, Große STK-Lage, Sattlerhof, Südsteiermark | 89.- |

ÖSTERREICH ROT

| | |
|---|------|
| 2015 Blaufränkisch Johannishöhe, Prieler, Neusiedlersee | 32.- |
| 2013 Schützener Stein, Merlot, Prieler, Neusiedlersee | 58.- |
| 2015 Pinot Noir, Kaiserstein, Thermenregion | 58.- |
| 2011 Blaufränkisch Szapary, Schiefer, Südburgenland | 69.- |

ITALIEN WEISS

| | |
|---|------|
| 2017 Greco di Tufo, Feudi San Gregorio, Kampanien | 28.5 |
| 2017 Lugana Superiore, Franco Visconti, Lombardei | 37.- |
| 2016 Pinot Grigio, Livio Felluga, Friaul | 39.- |
| 2017 Sauvignon Blanc Winkl, Cantina Terlan, Südtirol | 42.- |
| 2016 Arneis Langhe, Bruno Giacosa, Piemont | 52.- |

ITALIEN ROT

| | |
|--|-------|
| 2016 »Primo Scuro« Cannonau, Mesa, Sardinien | 26.5 |
| 2013 »Terre« di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino | 34.- |
| 2014 Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi, Toskana | 49.- |
| 2010 Chianti Classico Riserva Le Baroncole, Fattoria San Giusto Rentennano, Toskana | 68.- |
| 2015 Amarone della Valpolicella, Azienda Agricola Brigaldara, Venetien | 89.- |
| 2008 Barolo DOCG, Prunotto, Piemont | 95.- |
| 2004 Brunello di Montalcino La Casa, Tenuta Caparzo, Toskana | 145.- |

FRANKREICH WEISS

| | |
|--|------|
| 2017 Sancerre Le Chêne du Roy AC, Girault, Loire | 35.- |
| 2015 Chablis AC, Droin, Burgund | 45.- |
| 2015 Pouilly Fuissé AC, Domain Ferret, Burgund | 79.- |

FRANKREICH ROT

| | |
|--|-------|
| 2017 Pic Saint Loup, Gérard Bertrand, Languedoc | 27.9 |
| 2016 Crozes-Hermitage Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné, Rhône | 45.- |
| 2009 Gigondas Les Hauts de Montmirail, Domaine Brusset, Rhône | 65.- |
| 2004 Gevrey-Chambertin En Billard, AC, Alain Burguet, Burgund | 85.- |
| 2009/14 Château Chasse-Spleen, Moulis en Médoc, Bordeaux | 85.- |
| 2011 Châteauneuf du Pape AC, Chateau de la Nerthe, Rhône | 95.- |
| 2000 Château Beau Soleil, Pomerol AC, Bordeaux | 98.- |
| 2009/13 Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc, Bordeaux | 145.- |
| 2006 Château Monbousquet, St-Emillion, Bordeaux | 145.- |

SPANIEN ROT

| | |
|---|-------|
| 2008 Dehesa la Granja, Fernandez, Castilla y Leon | 29.5 |
| 2010 Rioja Reserva, Remelluri, Rioja | 55.- |
| 2006 Herencia del Padri, Magrez, Priorat | 85.- |
| 2013 Pintia, Bodegas Pintia, Toro | 99.- |
| 2001 Matallana, Rodriguez, Ribera del Duero | 165.- |