

OSKAR MARIA BRASS ERIE

FRÜHSTÜCK

MO-SA 10-12 Uhr & SO 10-15 Uhr

SPEZIAL

FRANÇAIS
Eier Benedict // Sauce Hollandaise //
gebratener Schinken 8.5

NORVÉGIEN
Über Buchenholz geräucherter Lachs //
Dill-Frischkäse // Meerrettich // Ei // Toast 12.5

FLORENTINE
Spinat-Rührei // luftgetrockneter Schinken //
Artischockenherzen 12.5

EXTRAS

Bio-Joghurt // Honig // Früchte 4.8

Bircher Müsli 4.8

Fruchtsalat 6.5

Serrano- und gekochter Saftschinken 7.9

Käseteller 7.5

EIERSPEISEN

ZWEI SPIEGELEIER
mit Speck oder Schinken ohne 5.5 // mit 7.5

ZWEI RÜHREIER
mit Speck oder Schinken ohne 5.5 // mit 7.5

Gekochtes Ei 2.-

OMELETTE
natur 8.5
OskarMaria: Schinken, Käse und Tomaten 12.5

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

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

SAMSTAG & SONNTAG
BLACK ANGUS STEAK
Pommes frites // Schalotten-Portwein-Jus 29.5

SUPPE

PASTINAKENCRÈM
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

KUCHEN & GEBÄCK

Croissant 1.9

Pain au chocolat 2.7

Rosinenschnecke 2.5

Kuchen 4.2

Marzipan-Mandel Croissant 2.8

Blätterteigtarte 3.2

Eclairs 3.2

weitere **KUCHEN & GEBÄCK**
finden Sie in unserer Vitrine

CHAMPAGNER, CREMANT & PROSECCO

Champagner Perrier Jouët Grand Brut . o.1l 13.- // 0.75l 89.-

Crémant Rosé Louis Despas o.1l 8.- // 0.75l 49.-

Prosecco »Etichetta Nera Sacchetto« . . . o.1l 5.9 // 0.75l 29.5

Champagner Perrier Jouët Blason Rosé 0.75l 139.-

Champagner Dom Pérignon 2009 Vintage 0.75l 295.-

GLASWEISE

ROSÉ

2017 Cuvée M Château Minuty,
Provence o.1l 5.2 // 0.2l 9.9 // 0.75l 34.5

WEISS

2017 Bechthemer Chardonnay trocken, Dreissigacker,
Rheinhessen o.1l 5 // 0.2l 9.8 // 0.75l 33.-

2017 Greco di Tufo, Feudi San Gregorio,
Kampanien o.1l 4.7 // 0.2l 8.5 // 0.75l 28.5

2017 Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf,
Kamptal o.1l 4.7 // 0.2l 8.5 // 0.75l 28.5

2017 Riesling trocken, Kaiserstein,
Thermenregion o.1l 4.8 // 0.2l 8.8 // 0.75l 29.5

ROT

2016 »Primo Scuro« Cannonau, Mesa,
Sardinien o.1l 4.5 // 0.2l 7.8 // 0.75l 26.5

2017 Pic Saint Loup, Gérard Bertrand,
Languedoc o.1l 4.6 // 0.2l 7.9 // 0.75l 27.9

2008 Dehesa la Granja, Fernandez,
Castilla y Leon o.1l 4.8 // 0.2l 8.8 // 0.75l 29.5

2015 Blaufränkisch Johannishöhe, Prieler,
Neusiedlersee o.1l 4.9 // 0.2l 9.5 // 0.75l 32.-

OSKAR MARIA GRAF DENKMAL

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 des Raumes integriert, Sätze des großen bayerischen Dichters erscheinen auf dem Geschirr, auf den Rücklehnen 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 uns gern nach der Preisliste.



OSKAR MARIA BRASS ERIE

KAFFEE & CO.

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

Espresso	2.2
Espresso Macchiato	2.3
Doppelter Espresso	3.9
Cappuccino	3.1
Caffè Crema	2.9
Milchkaffee	3.5
Latte Macchiato	3.5

MAROCCHINO

Espresso // Schokolade // geschäumte Milch	3.9
--	-----

OSKAR ROYAL

Heiße Schokolade // Brandy // Grand Marnier // Sahne	5.9
--	-----

CAFÉ BRÛLOT

Espresso // Cognac // Curaçao // Zimt // Sahne	6.9
--	-----

COCAYA BIO SCHOKOLADE

dunkel // weiß	3.6
----------------	-----

EILLES TEE

Darjeeling // Assam Special Broken // Earl Grey Premium Blatt // Grüntee Asia Superior Blatt // English Select Ceylon Orange // Kamillenblüte // Rooibos Vanilla // Pfefferminz // Vita Orange plus 7 Vitamine	3.8
--	-----

FRISCHER TEE

Minze // Ingwer	4.5
-----------------	-----

ERFRISCHUNGEN

Fiordilino Frizzante	0.25l 2.5 // 0.75l 6.5
Fiordilino Naturale	0.25l 2.5 // 0.75l 6.5
Coca-Cola ¹⁺⁴ // light ¹⁺⁴ // Zero ¹⁺⁴	0.2l 2.9
Paulaner Spezi ¹⁺⁴	0.2l 1.9 // 0.4l 3.-
Zitronenlimonade ¹⁺⁴	0.2l 1.9 // 0.4l 3.-

EIZBACH

Orange // Zitrone	0.33l 3.1
-------------------	-----------

SCHWEPPEs ²⁺⁴

Bitter Lemon // Tonic Water	
Ginger Ale // Ginger Beer	0.2l 3.5

FEVER TREE

Aromatic Tonic Water ²⁺⁴	0.2l 4.2
-------------------------------------	----------

ELEPHANT BAY ICED TEA

Pfirsich // Granatapfel	0.33l 4.5
-------------------------	-----------

San Bitter ⁴	0.1l 2.8
-------------------------	----------

WOLFRA SÄFTE

Apfel naturtrüb // Cranberry // Kirsche // Ananas // Maracuja // Orange // Johannisbeere // Rhabarber // Grapefruit // Pfirsich // Banane	jeweils 0.2l 2.9 // 0.4l 4.9
---	------------------------------

Soft als Schorle	0.2l 2.2 // 0.4l 3.5
------------------	----------------------

BIERE

VOM FASS

Paulaner Helles	0.2l 2.2 // 0.4l 3.6
Paulaner Weißbier	0.3l 2.9 // 0.5l 3.8
Pilsner Urquell	0.33l 3.6
Radler	0.2l 2.2 // 0.4l 3.6
Russ	0.3l 2.9 // 0.5l 3.8

FLASCHE

Paulaner Hefeweißbier dunkel	0.5l 3.8
Paulaner Hefeweißbier leicht	0.5l 3.8
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0.5l 3.8
Clausthaler alkoholfrei	0.33l 3.5

DRINKS

VENETO SPRITZ	
Weißwein // Aperol ²⁺⁴ // Soda	7.5

CAMPARI & SAN BITTER SPRITZ

Weißwein // Campari ²⁺⁴ // oder San Bitter ²⁺⁴ // Soda	7.5
--	-----

HUGO

Holunderblütensirup // Prosecco // Soda // Minze	7.5
--	-----

CONTRA SPRITZ

Lillet // Tonic ²⁺⁴ // Prosecco // Gurke	7.5
---	-----

LILLET BERRY

Lillet // Schwepes Wild Berry ²⁺⁴ // Soda	7.5
--	-----

OSKAR SPRITZ

Ingwersirup // Tonic ²⁺⁴ // Prosecco	7.5
---	-----

Campari ²⁺⁴ // Soda // oder Orange	5.9
---	-----

Aperol ²⁺⁴ // Soda // oder Orange	5.9
--	-----

San Bitter ²⁺⁴ // Soda // oder Orange	5.9
--	-----

Sherry Lustau	4.9
---------------	-----

Martini rosso, bianco // oder dry	3.8
-----------------------------------	-----

Kir Vin	5.5
---------	-----

FIZZES & SOURS ab	8.5
-------------------	-----

COCKTAILS ab	8.5
--------------	-----

GIN ab	9.-
--------	-----

VODKA ab	8.-
----------	-----

RUM ab	9.-
--------	-----

COGNAC ab	12.-
-----------	------

BRANDY ab	9.-
-----------	-----

WHISKEY ab	9.-
------------	-----

GRAPPA ab	4.5
-----------	-----

ALKOHOLFREIE COCKTAILS	6.5
------------------------	-----

»MEHR
EROTIK
BITTE«

Oskar Maria Graf

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.
¹ Coffein // ² Chinin // ³ Taurin // ⁴ Farbstoffe
 Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte
 mit ausgewiesenen Allergenen.