

# OSKAR MARIA BRASS ERIE

## FRÜHSTÜCK

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

## SPEZIAL

FRANÇAIS ..... 8.5  
Eier Benedict // Sauce Hollandaise // gebratener Schinken  
Egg Benedict // Sauce Hollandaise // fried ham

NORVÉGIEN ..... 12.5  
Über Buchenholz geräucherter Lachs //  
Dill-Frischkäse // Meerrettich // Ei // Toast  
Smoked salmon // dill-cream cheese //  
horseradish // egg // toast

GALETTE BRETON ..... 12.5  
Buchweizen-Crêpe // Gruyère // Schinken //  
Tomate // Rucola // Ei  
Buckwheat crepe // Gruyère // ham //  
tomato // rocket salad // egg

## EXTRAS

Bio-Joghurt // Honig // Früchte ..... 4.8  
Organic yogurt // honey // fruits

Bircher Müsli ..... 4.8

Fruchtsalat *Fruit salad* ..... 6.5

San Daniele & Rosmarinschinken ..... 7.9  
*San Daniele & rosemary ham*

Käseteller *Cheese platter* ..... 7.5

## EIERSPEISEN

ZWEI SPIEGELEIER ..... ohne 5.5 // mit 7.5  
mit Speck oder Schinken  
*Two eggs sunny side up // with bacon or ham*

ZWEI RÜHREIER ..... ohne 5.5 // mit 7.5  
mit Speck oder Schinken  
*two scrambled eggs // with bacon or ham*

Gekochtes Ei *Cooked egg* ..... 2.-

OMELETTE  
natur *plain* ..... 8.5

OskarMaria: Schinken, Käse und Tomaten ..... 12.5  
*OskarMaria: ham, cheese & tomatoes*

## KLASSIKER

TATAR VOM RIND ..... ca. 120 gr. 15.- // ca. 180 gr. 23.-  
Wachtelei // Pommes Frites  
*Beef Tatar // Quail egg // French fries*

QUICHE LORRAINE ..... 10.-  
Weiße Zwiebeln // Speck // Gruyère //  
Salat // Apfel-Crème fraîche  
*White onions // bacon // gruyère //  
salad // apple-creme fraiche-cheese*

MEZZE MANICHE ..... klein 8.- // groß 13.-  
alla Bolognese

SAFRANRISOTTO ..... klein 15.- // groß 23.-  
Zucchini // Camarones-Tiefsee Garnelen  
*Saffron risotto // courgettes // camarones-shrimps*

TAGESPASTA & TAGESRISOTTO ..... 9.-

**SAMSTAG & SONNTAG**  
BLACK ANGUS STEAK ..... 29.-  
Pommes Frites // Gemüse // Schalotten-Portweinjus  
*French fries // vegetables // shallots-portwine sauce*

## SUPPE

BRUNNENKRESSE ..... 7.-  
Fisch-Croquettes // Salz-Zitrone  
*Watercress soup // fish-croquettes // salted lemon*

## SALATE

CAESAR SALAD  
mit Parmesan // Speck // Croutons ..... 11.-  
*Parmesan // bacon // croûtons*

mit gegrilltem Maishähnchen-Suprême ..... 15.-  
*Corn-fed chicken supreme*

mit Kräuter – Scampi ..... 20.-  
*Grilled prawns*

»OSKAR MARIA« BOWL ..... 13.-  
Geröstete Kichererbsen // Salate // Chioggia Bete //  
Brokkoli // Orangenfenchel // Tahina Dressing  
*Chickpeas // salad // Chioggia beetroot // broccoli //  
orange-fennel // tahina dressing*

## KUCHEN & GEBÄCK

Croissant ..... 1.9

Pain au chocolat ..... 2.7

Rosinenschnecke ..... 2.5

Kuchen aus unserer Vitrine ..... 4.2

Marzipan-Mandel Croissant ..... 2.8

Blätterteigtarte ..... 3.2

Eclairs ..... 3.2

## CHAMPAGNER, CREMANT & PROSECCO

Champagner Perrier Jouët  
Grand Brut ..... 0.1l 15.- // 0.75l 99.-

Crémant Rosé Louis Despas ..... 0.1l 8.- // 0.75l 49.-

Prosecco  
»Etichetta Nera Sacchetto« ..... 0.1l 5.9 // 0.75l 29.5

Champagner Perrier Jouët Blason Rosé ..... 0.75l 139.-

Champagner Dom Pérignon 2009 Vintage ... 0.75l 295.-

## GLASWEISE

### ROSÉ

2018 Château Miraval »Studio«  
Provence ..... 0.1l 6.- // 0.2l 10.- // 0.75l 35.-

### WEISS

2018 Bechtheimer Chardonnay trocken, Dreissigacker,  
Rheinhessen ..... 0.1l 6.- // 0.2l 10.- // 0.75l 35.-

2018 Greco di Tufo, Feudi San Gregorio,  
Kampanien ..... 0.1l 5.- // 0.2l 9.- // 0.75l 29.-

2018 Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf,  
Kamptal ..... 0.1l 5.- // 0.2l 9.- // 0.75l 29.-

2018 Riesling trocken, A.Kessler,  
Rheingau ..... 0.1l 5.- // 0.2l 9.- // 0.75l 29.-

### ROT

2017 »Primo Scuro« Cannonau, Mesa,  
Sardinien ..... 0.1l 4.5 // 0.2l 8.- // 0.75l 28.-

2017 Pic Saint Loup, Gérard Bertrand,  
Languedoc ..... 0.1l 4.5 // 0.2l 8.- // 0.75l 28.-

2011 Dehesa la Granja, Fernandez,  
Castilla y Leon ..... 0.1l 5.- // 0.2l 9.- // 0.75l 29.-

2017 Blaufränkisch Johannishöhe, Prieler,  
Neusiedlersee ..... 0.1l 6.- // 0.2l 10.- // 0.75l 35.-

# 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 Grafts 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	3.9
Espresso // Schokolade // geschäumte Milch	

OSKAR ROYAL	5.9
Heiße Schokolade // Brandy // Grand Marnier // Sahne	

CAFÉ BRÛLOT	6.9
Espresso // Cognac // Curaçao // Zimt // Sahne	

ERACLEA TRINKSCHOKOLADE	3.6
dunkel (40%)	

COCAYA TRINKSCHOKOLADE	3.6
weiß	

EILLES TEE	3.8
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	

FRISCHER TEE	4.5
Minze // Ingwer	

## ERFRISCHUNGEN

Fiordilino Frizzante	0.25l 2.5 // 0.75l 6.5
----------------------	------------------------

Fiordilino Naturale	0.25l 2.5 // 0.75l 6.5
---------------------	------------------------

Coca-Cola <sup>1+4</sup> // light <sup>1+4</sup> // Zero <sup>1+4</sup>	0.2l 2.9
---	----------

Paulaner Spezi <sup>1+4</sup>	0.2l 1.9 // 0.4l 3.-
-------------------------------	----------------------

Zitronenlimonade <sup>1+4</sup>	0.2l 1.9 // 0.4l 3.-
---------------------------------	----------------------

EIZBACH	0.33l 3.1
Orange // Zitrone	

SCHWEPPEs <sup>2+4</sup>	0.2l 3.5
Bitter Lemon // Tonic Water Ginger Ale // Ginger Beer	

FEVER TREE	0.2l 4.2
Aromatic Tonic Water <sup>2+4</sup>	

ELEPHANT BAY ICED TEA	
Pfirsich // Granatapfel	0.33l 4.5

San Bitter <sup>4</sup>	0.1l 2.8
-------------------------	----------

WOLFRA SÄFTE	
& NEKTAR	jeweils 0.2l 2.9 // 0.4l 4.9
Apfel naturtrüb // Cranberry // Kirsche // Ananas // Maracuja // Orange // Johannisbeere // Rhabarber // Grapefruit // Pfirsich // Banane	

Säfte und Nektar 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	7.5
Weißwein // Aperol <sup>2+4</sup> // Soda	

CAMPARI & SAN BITTER SPRITZ	7.5
Weißwein // Campari <sup>2+4</sup> oder San Bitter <sup>2+4</sup> // Soda	

HUGO	7.5
Holunderblütensirup // Prosecco // Soda // Minze	

CONTRA SPRITZ	7.5
Lillet // Tonic <sup>2+4</sup> // Prosecco // Gurke	

LILLET BERRY	7.5
Lillet // Schweppes Wild Berry <sup>2+4</sup> // Soda	

OSKAR SPRITZ	7.5
Ingwersirup // Tonic <sup>2+4</sup> // Prosecco	

Campari <sup>2+4</sup> // Soda oder Orange	5.9
--	-----

Aperol <sup>2+4</sup> // Soda oder Orange	5.9
---	-----

San Bitter <sup>2+4</sup> // 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
------------------------	-----

# »NIEMAND KANN ALLEIN SEIN«

Oskar Maria Graf

**OSKAR MARIA**  
BRASSERIE ÖFFNUNGSZEITEN  
**MO-SA 10-24 UHR & SO 10-19 UHR**

BRASSERIE KÜCHENZEITEN  
Mo-Sa 10-23 Uhr, So & Feiertag 10-18 Uhr

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

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