

OSKAR MARIA BRASS ERIE

KLASSIKER

BŒUF TARTARE 120 gr. **16.-** // 200 gr. **26.-**
Simmentaler Rind // Balsamico Perlzwiebeln //
Crème fraîche // Pommes Frites
Beef tatar // balsamic pearl onions // crème fraîche // fries

QUICHE LORRAINE **10.-**
Speck // Gruyère // Marktsalat // Dill-Sauerrahm
Bacon // Gruyère // salad // dill sour cream

BURRATA **13.-**
Granny Smith // Trevisiano // Haselnüsse //
Minze-Honig-Cidre Vinaigrette
*Granny Smith // trevisiano // hazelnuts //
mint honey cidre vinaigrette*

BALIK RÄUCHERLACHS **15.-**
Blini // Lachskaviar // Crème fraîche // Passepierre
*Smoked salmon // blinis // salmon caviar //
crème fraîche // passepierre*

AUBERGINEN HUMUS **14.-**
Kichererbsen // Olivenöl // Koriander // Pita
Eggplants humus // chickpeas // olive oil // coriander // pita

CEASAR'S SALAD
Parmesan-Chip // Datterini-Tomaten // Croutons **12.-**
Parmesan chip // datterini tomatoes // croutons
mit Falafel **16.-**
mit Maishühnchen Sûpreme **17.-**
with corn-fed chicken breast
mit gegrillten Black Tiger Garnelen **22.-**
with grilled Black Tiger prawns

VEGETARISCH / VEGAN

AVOCADO **15.-**
geröstetes Brot // pochirtes Ei // Edamame //
Minze // Ziegenkäse // Rucola
*Avocado // roasted bread // poached egg // edamame beans //
mint // goat cheese // rocket*

SPARGEL SAUTÉE **16.-**
Erbsen // Frühlingslauch // Pilze //
Radieschen // Grüne Kräuter Fond
*Sauteed asparagus // peas // spring leek // mushrooms //
raddish // green herbs sauce*

QUINOA TABOULÉ BOWL
Feigen // Kichererbsen // Petersilie // Minze //
Perlzwiebeln // Zitrusdressing // Joghurt-Raita **14.-**
*Figs // chick peas // parsley // mint //
pearl onions // citrus dressing // yoghurt raita*
mit Falafel **18.-**
mit Maishühnchen Sûpreme **19.-**
with corn-fed chicken
mit gegrillten Black Tiger Garnelen **24.-**
with grilled Black Tiger prawns

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

PASTA

CASARECCE klein **9.-** // groß **14.-**
Ragout Bolognese // Ricotta

PASTA DU JOUR **9.-**

RISOTTO **14.-**
Blumenkohl // Gorgonzola // Walnüsse
Cauliflower // Gorgonzola cheese // walnuts

FISCH & SEAFOOD

RIESENGARNELEN **26.-**
Fregola Sarda // Zucchini // Safran
King prawns // fregola sarda // courgette // saffron

HEILBUTT **23.-**
Senfkohl // Sauce Bénaise // Erbsenstampf
Halibut // pak choi // Sauce Bénaise // mashed peas

MARKTFRISCHER TAGESFISCH
täglich wechselnd, bitte Tafel beachten

GRILL

ZITRONENPOULARDE **19.-**
Salsa verde // Artischocken //
Zitronenthymian-Kartoffel Millefeuille
*Lemon chicken // salsa verde // artichokes //
lemonthyme-potatoes millefeuille*

CHAROLAIS RINDERFILET 200 gr. **33.-**
CHAROLAIS RIB EYE 200 gr. **32.-**
Gegrillte Ochsenherz Tomate //
Sauce Bénaise // Pommes Frites
*Beef tenderloin or Rib eye steak //
grilled oxheart tomato // Sauce Bénaise // fries*

LAMMKARRÉ **28.-**
Bohnencassoulet // Chorizo // Fondantkartoffeln
Saddle of lamb // beans // chorizo // potatoes

BEILAGEN

Blattsalate // Fenchel // Pecorino // Vinaigrette **8.-**
Lettuce // fennel // Pecorino cheese // vinaigrette

Artischocken // Salsa verde **6.-**
Artichokes // salsa verde

Bohnencassoulet // Chorizo **6.-**
Mixed beans // chorizo

Pommes Frites **4.-**

Rosmarin-Fondantkartoffeln **5.-**
Rosemary potatoes

Sauce Bénaise **3.-**

DESSERT

CRÈME CATALANE **8.-**

FONDANT AU CHOCOLAT **10.-**
flüssiger Kern // Himbeersorbet

OSKAR MARIA BRASS ERIE

CHAMPAGNER, CREMANT & PROSECCO

Prosecco »Etichetta Nera Sacchetto« 0.1l 6.5 // 0.75l 35.-
Crémant Rosé Louis Despas 0.1l 8.- // 0.75l 49.-
Champagner G.H.Mumm Grand Cordon Blanc 0.1l 14.- // 0.75l 99.-
Champagner G.H.Mumm Grand Cordon Rosé 0.1l 18.- // 0.75l 119.-
Champagner Perrier Jouët Grand Brut 0.75l 99.-
Champagner Perrier Jouët Belle Epoque 2012 0.75l 335.-

GLASWEISE

ROSÉ

2019 Château Miraval »Studio« Provence 0.1l 6.5 // 0.2l 11.- // 0.75l 35.-
--

WEISS

2018 Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf, Kamptal 0.1l 5.5 // 0.2l 9.5 // 0.75l 29.-
2019 Greco di Tufo, Feudi San Gregorio, Kampanien 0.1l 6.- // 0.2l 10.- // 0.75l 32.-
2019 Chardonnay trocken, Dreissigacker, Rheinhessen 0.1l 6.5 // 0.2l 11.- // 0.75l 35.-
2019 Soave Classico Pieropan, Veneto 0.1l 6.5 // 0.2l 11.- // 0.75l 35.-

ROT

2017 De Stefani Cabernet Sauvignon, Veneto 0.1l 5.5 // 0.2l 9.5 // 0.75l 29.-
2018 Pic Saint Loup, Gérard Bertrand, Languedoc 0.1l 6.- // 0.2l 10.- // 0.75l 32.-
2013 Dehesa la Granja, Fernandez, Castilla y Leon 0.1l 6.5 // 0.2l 11.- // 0.75l 35.-
2016 H3 Merlot Horse Heaven Hills, Columbia 0.1l 7.- // 0.2l 13.- // 0.75l 39.-

FLASCHENWEINE

WEISS

2016 Riesling trocken, Kabinett Schloss Vollrads, Rheingau 39.-
2018 Sancerre Le Chêne du Roy AC, Girault, Loire 39.-
2017 »Mineral« Riesling trocken, Emrich-Schönleber, Nahe 42.-
2018 Pinot Grigio, Livio Felluga, Friaul 42.-
2017 Brolettino Lugana, Cà dei Frati, Lombardei 45.-
2018 Sauvignon Blanc Winkl, Cantina Terlan, Südtirol 45.-
2017 Chablis AC, Droin, Burgund 45.-
2016 Rothenburg Grauburgunder, Klumpp, Baden 69.-
2017 Pouilly Fuissé AC, Domain Ferret, Burgund 79.-
2016 Chardonnay »R« Bio, Ökonomierat Rebholz, Pfalz 85.-
2008 Morillon Pfarrweingarten, Chardonnay, Große STK-Lage, Sattlerhof, Südsteiermark 89.-

ROT

2013 »Terre« di San Leonardo, Tenuta San Leonardo, Trentino 39.-
2017 Rosso di Montalcino, Cantina Costanti, Toskana 42.-
2011 Rioja Reserva, Remelluri, Rioja 59.-
2013 Chianti Classico Riserva Le Baroncole, Fattoria San Giusto Rentennano, Toskana 69.-
2011 Blaufränkisch Szapary, U. Schiefer, Südburgenland 69.-
2011 Gigondas Les Hauts de Montmirail, Domaine Brusset, Rhône 75.-
2014 Château Chasse-Spleen, Moulis en Médoc, Bordeaux 85.-
2013 Amarone della Valpolicella Azienda Agricola Brigaldara, Venetien 89.-
2008 Barolo DOCG, Prunotto, Piemont 99.-
2010 Château Les Ormes de Pez, Saint Estèphe, Bordeaux 99.-
2011 Pintia, Bodegas Pintia, Toro 109.-
2009 Château Sociando-Mallet Haut-Médoc, Bordeaux 145.-
2006 Château Monbousquet St-Emillion, Bordeaux 189.-

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 Graf's 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.