

OSKAR MARIA BRASS ERIE

KLASSIKER

- EGGS BENEDICT 12.-
Spinat // Pfifferlinge // Burgunderschinken
Spinach // chanterelles // boiled ham
- 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
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 13.-
Pfersich // bunte Tomaten // Bronzefenchel // Zitronenöl
Peach // tomatoes // bronze fennel // lemon oil
- BACHSAIBLING 15.-
Aperol // gebeizt // Gartengurken // crispy Joghurt-Kren
Aperol // pickled // cucumber // crispy yoghurt-horseradish
- FEIGEN-LABNEH 14.-
Pistazien // Sumach // Limette // Pide
Figs-Labneh // pistachios // Sumach spice // pide
- CEASAR'S SALAD
Parmesan-Chip // Datterini-Tomaten // Croutons 12.-
Parmesan chip // datterini tomatoes // croutons
mit Falafel 16.-
mit Maishühnchen Sûpreme 18.-
with corn-fed chicken breast
mit gegrillten Black Tiger Garnelen 23.-
with grilled Black Tiger prawns

VEGETARISCH / VEGAN

- AVOCADO 15.-
geröstetes Brot // Trüffelricotta //
Pfifferlinge // pochiertes Ei // Frisée
*Roasted bread // truffled Ricotta cheese //
chanterelles // poached egg // frisée*
- WEIZEN-TABOULÉ BOWL
Ziegenkäse // Minz-Orangen Raita //
bunte Tomate // Aprikosen 14.-
*Wheat-Taboulé-bowl // goat cheese //
mint-oranges-Raita // tomatoes // apricots*
mit Falafel 18.-
mit Maishühnchen Sûpreme 19.-
with corn-fed chicken
mit Rinderfiletspitzen 23.-
with beef tenderloin tips
- OFENBLUMENKOHL 16.-
vom Grill // Portwein-Kirschen // Chicorée //
Macadamia-Crumble
*Grilled cauliflower // portwine-cherries // chicory //
macadamia-crumble*

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

PASTA

- MAFALDINE AL RAGÙ klein 9.- // groß 14.-
- PASTA DU JOUR 9.5
- RISOTTO 14.-
Pfifferlinge // Kohlrabi // Grana Padano
Chanterelles // turnip cabbage // Grana Padano

FISCH & SEAFOOD

- RIESENGARNELEN 26.-
Fregola Sarda // geschmolzene Datterini // Aubergine //
Zitronenthymian // Chipotle
*Black Tiger prawns // Fregola Sarda // tomatoes //
eggplant // lemon-thyme // Chipotle*
- LOUP DE MER 23.-
Confierter Safran-Fenchel // Paprika // Tomaten-Fûmet
Saffron-fennel // bell pepper // tomato-foam

GRILL

- IRISH NATURE LAMMHÜFTE 27.-
Ofenpaprika // Kichererbsen // Polenta // Jus // Minzöl
Irish Nature lamb hip // chickpeas // polenta // jus // mint oil
- MILCHKALBSRÜCKEN 24.-
Pfifferlingsragout // Kräuter-Lardo-Kartoffelgratin
Rack of veal // chantelleres ragout // Lardo-herbs-potato gratin
- BLACK ANGUS RINDERFILET 220 gr. 33.-
BLACK ANGUS RIB EYE 300 gr. 33.-
Kenia Bohnen // Ochsenherztomate //
Sauce Béarnaise // Pommes Frites
*Black Angus beef fillet or Rib Eye // beans //
tomato // Sauce Béarnaise // fries*

BEILAGEN

- Blattsalate // Fenchel // Pecorino //
Apfel-Vinaigrette 8.-
Lettuce // fennel // Pecorino // apple vinaigrette
- Pfifferlingsragout 8.-
chantelleres ragout
- Pommes Frites 4.-
- Kräuter-Lardo-Kartoffelgratin 5.-
Lardo-herbs-potato gratin
- Sauce Béarnaise 3.-

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 9.-
hausgemachtes Eis
homemade icecream
- SCHOKOLADEN-TOFFEE FONDANT 11.-
Sauerrahmeis
Chocolat-toffee-fondant // curd cheese icecream
- CHEESECAKE 9.-
Mango-Crumble // Frozen Yoghurt // Himbeeren
mango-crumble // frozen yoghurt // raspberries

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 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.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen. WWW.OSKARMARIA.COM