

OSKAR MARIA BRASS ERIE

STARTERS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Gruyère // geröstetes Weissbrot
9.-

ENTENLEBER-PATÉ
Moosbeeren Portweingelee // Trauben //
Chicorée Rotkohl // Chiffonade
18.-

TOPINAMBUR
Grünkohl // Hafercrumble // pochiertes Ei
13.-

SAIBLING
Clementine // Trevisano // Granatapfelsauce
17.-

BEEF TARTARE
Trüffel // Pommes Frites
klein 14.5 // groß 27.-

SALADS & EGGS

AVOCADO SALAT
gegrillter Halloumi // Radieschen // Kräuterseitlinge //
Haselnüsse // Trüffelvinaigrette
13.-

GEBACKENE ENTE
Mango // Sprossen // Chinakohl // Cashews // Koriander
17.-

EGGS BENEDICT
Hollandaise // Krustenschinken //
Spinat // Bagel // Pommes Frites
14.-

ZWIEBEL-QUICHE
Schnittlauch-Crème fraîche // Salat
12.-

CEASAR'S SALAD
Romana // Parmesan // Croutons 12.-
gebackene Avocado 16.-
Maishühnchen 18.-
Black Tiger Prawns 25.-

EGGS ROYAL
Label Rouge Lachs gegrillt // Sauce Hollandaise //
Bagel // Pommes Frites
19.-

MAINS

RISOTTO
Krustentier-Bisque // Garnelen //
Topinambur
klein 12.- // groß 22.-

SKREI WINTERKABELJAU
Safran Mandel Mousseline // Mangold //
Pommery Senfsauce
27.-

BLACK ANGUS CHEESEBURGER
VEGETARISCH mit »Beyond Meat«
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
17.-

VOLLKORN-PENNE
al ragù Bolognese // Ricotta
klein 9.5 // groß 15.-

LACHS
wilder Brokkoli // Miso Teriyaki //
Soba Nudeln
26.-

STEAK FRITES
Black Angus Entrecôte // Béarnaise //
Bohnen // Pommes Frites
32.-

SÜSSKARTOFFEL-COOKIE
Quinoa // Rotkohl // Mangold //
Limetten Tahini
14.-

KALBSRÜCKEN
Kräuterseitlinge // Schwarzwurzel-Lauchragout //
Kartoffelgratin
29.-

PERLUHN SUPRÈME
Trauben // Weizen-Crème fraîche // Spitzkraut
23.-

SIDES

GRÜNER SALAT
Kräuter
6.5

POMMES oder SÜSSKARTOFFEL FRIES
4.5

RAHMSPINAT
5.5

KARTOFFELGRATIN
4.5

DESSERTS

TÖLZER KÄSEAUSSWAHL
Früchtebrot // Feigenchutney
15.-

ZWETSCHGEN GRIESSKNÖDEL
Rumtopf // Vanilleeis
9.-

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBETS
Vanille // Schokolade //
Himbeersorbet // Kardamom-Eis
3 Kugeln 6.5

SCHOKOLADENFONDANT
Portwein-Feige // Kardamom-Eis
11.-

»MEHR EROTIK BITTE!«

OSKAR MARIA BRASS ERIE

STARTERS

FRENCH ONION SOUP
Gruyère cheese // roasted bread
9.-

DUCK LIVER PATÉ
cranberries // grapes // endive // cabbage
18.-

JERUSALEM ARTICHOKE
kale // oats crumble // poached egg
13.-

BEEF TARTARE
truffled egg // french fries
small 14.5 // big 27.-

CHAR
clementines // trevisano // pomegranate sauce
17.-

SALADS & EGGS

AVOCADO SALAD
grilled Halloumi // raddish // mushrooms //
hazelnuts // truffled vinaigrette
13.-

FRIED DUCK
mango // sprouts // cabbage // cashews // cilantro
17.-

EGGS BENEDICT
Sauce Hollandaise // ham //
spinach // bagel // french fries
14.-

ONION-QUICHE
chive-crème fraîche // salad
12.-

CEASAR'S SALAD
Romaine salad // Parmesan cheese // croutons 12.-
backed avocado 16.-
corn-fed chicken 18.-
Black Tiger Prawns 25.-

EGGS ROYAL
grilled Label Rouge salmon // Sauce Hollandaise //
bagel // french fries
19.-

MAINS

RISOTTO
crustacean bisque // prawns //
jerusalem artichoke
small 12.- // big 22.-

CODFISH
saffron almonds mousseline // chard //
Pommery mustard sauce
27.-

BLACK ANGUS CHEESEBURGER
VEGETARIAN with »Beyond Meat«
Cheddar // Club Sauce // salad //
Brioche Bun // french fries
17.-

WHOLE GRAIN PENNE
al ragù Bolognese // Ricotta
small 9.5 // big 15.-

SALMON
wild broccoli // miso teriyaki //
Soba noodles
26.-

STEAK FRITES
Rib-Eye // Béarnaise // beans // french fries
32.-

SWEET POTATO COOKIE
quinoa // cabbage // chard //
lime tahini
14.-

SADDLE OF VEAL
mushrooms // salsify-leek-ragout // potato gratin
29.-

GUINEA FOWL
grapes // wheat crème fraîche //
cabbage
23.-

SIDES

LEAF SALAD
herbs
6.5

FRENCH or SWEET POTATO FRIES
4.5

CREAMY SPINACH
5.5

POTATO GRATIN
4.5

DESSERTS

CHEESE ASSORTMENT
FROM TÖLZER KASLADEN
fruit bread // fig chutney
15

PLUM-SEMOLINA-DUMPLINGS
Rum stew fruits // vanilla ice cream
9.-

HOMEMADE ICECREAM & SORBETS
vanilla // chocolate // raspberry-sorbet //
cardamom ice cream
3 scoops 6.5

FONDANT AU CHOCOLAT
portwine fig // cardamom ice cream
11.-

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.

OSKAR MARIA BRASSERIE

MO-FR 11-23 UHR (Küche: 11-22.30 Uhr)

SA 10-23 UHR (Küche 10-22.30 Uhr)

SO 10-18 UHR (Küche 11-17 Uhr)

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

WWW.OSKARMARIA.COM