

OSKAR
MARIA
BRASS
ERIE

STARTERS

BRUNNENKRESSESUPPE
Garnelen Dumplings
9.5

KALBSTAFELSPITZ
Meerrettich Vitello Tonnato // grüner Apfel //
Wildkräuter-Salat
18.-

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN SELLERIE
Feldsalat // Grapefruit // Haselnuss-Dressing
14.-

BEEF TARTARE
Bio-Spiegelei // Pommes Frites
klein 15.- // groß 28.-

LACHSFORELLE
mediterranes Gemüse // Escabèche-Sud
18.-

SALADS & EGGS

LAUCH-ZWIEBELQUICHE
Kräuter-Crème fraîche // Salat
12.-

GEBACKENE ENTE
Mungobohnen // geröstete Cashews //
Koriander // Chili // Mango
18.-

CEASAR'S SALAD
Romana // Parmesan // Croûtons 13.-
gebackene Austernpilze 16.-
Maishühnchen 19.-
Black Tiger Prawns 26.-

EGGS BENEDICT
Sauce Hollandaise // Krustenschinken //
Spinat // Bagel // Pommes Frites
15.-

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

MAINS

GRÜNES WILDKRÄUTER-RISOTTO
Stracciatella Burrata // Tomatenkonfitüre
klein 11.- // groß 18.-

BLUMENKOHL-STEAK
Gremolata // Humus //
Harissa // Pitabrot
16.-

MEZZE MANICHE
al ragù Bolognese
klein 9.5 // groß 15.-

MASSAMAN CURRY
Black Tiger Garnelen // Kaiserschoten //
Austernpilze // Grenaille Kartoffeln
27.-

ZANDERFILET
Spitzkraut-Ebli-Risotto // Mandel-Crème fraîche //
konfiertes Gemüse
27.-

MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÈME
Gemüse-Cassoulet // gebräunte Gnocchi //
Rosmarinjus
22.-

KALBSRAHMGULASCH
sautiertes Gemüse // Böhmsche Knödel //
Crème fraîche
23.-

BLACK ANGUS CHEESEBURGER
VEGETARISCH mit »Beyond Meat«
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
18.-

BLACK ANGUS ENTRECÔTE 32.-
oder BLACK ANGUS FILET 37.-
grüne Bohnen // Pommes Frites // Sauce Bernaise

SIDES

GRÜNER BLATTSALAT
Gartenkräuter
6.5

POMMES FRITES
4.5

GEMÜSE-CASSOULET
6.-

GEBRÄUNTE GNOCCHI
Tomatenkonfitüre
5.5

DESSERTS

TÖLZER KÄSEAUSSWAHL
Früchtebrot // Feigensenf //
sweet & salty Walnüsse
15.-

BLAUBEER-TOPFENMOUSSE
Mango // Krokant
9.-

SCHOKOLADENFONDANT
Mandarine // Pistazien-Eis
11.-

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBETS
Vanille // Schokolade // Pistazie //
Himbeersorbet // Zitronensorbet
3 Kugeln 7.-

»MEHR EROTIK BITTE!«

OSKAR MARIA BRASS ERIE

STARTERS

WATERCRESS CREAM SOUP
prawn dumplings
9.5

VEAL TENDERLOIN
horseradish Vitello Tonnato // green apple //
leaf salad
18.-

SMOKED CELERY CARPACCIO
lamb's lettuce // grapefruit // hazelnut-dressing
14.-

SALMON TROUT
mediterranean vegetables // Escabèche
18.-

BEEF TARTARE
fried egg // fries
small **15.-** // big **28.-**

SALADS & EGGS

LEEK-ONION QUICHE
herbs sourcream // salad
12.-

FRIED DUCK
mung beans // roasted cashews //
coriander // chili // mango
18.-

CEASAR'S SALAD
Romaine salad // Parmesan cheese // croutons **13.-**
fried mushrooms **16.-**
corn-fed chicken **19.-**
Black Tiger Prawns **26.-**

EGGS BENEDICT
Sauce Hollandaise // ham //
spinach // bagel // fries
15.-

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

MAINS

GREEN HERBS RISOTTO
Burrata // tomato confiture
small **11.-** // big **18.-**

CAULIFLOWER STEAK
gremolata // hummus //
harissa // Pita
16.-

MEZZE MANICHE
al ragù Bolognese
small **9.5** // big **15.-**

MASSAMAN CURRY
Black Tiger prawns // snow peas //
mushrooms // Grenaille potatoes
27.-

PIKE PERCH FILLET
cabbage-ebly wheat risotto //
almond crème fraîche // confit vegetables
27.-

CORN-FED CHICKEN SUPRÊME
vegetables-cassoulet // gnocchi //
rosemary jus
22.-

CREAMY VEAL GOULASH
vegetables sauté // dumplings // sourcream
23.-

BLACK ANGUS CHEESEBURGER
VEGETARIAN with »Beyond Meat«
Cheddar // Club Sauce // salad //
Brioche Bun // fries
18.-

BLACK ANGUS RIB-EYE **32.-**
or BLACK ANGUS FILET **37.-**
green beans // fries //
Sauce Béarnaise

SIDES

LEAF SALAD
herbs
6.5

FRIES
4.5

VEGETABLES CASSOULET
6.-

GNOCCHI
tomato confiture
5.5

DESSERTS

CHEESE ASSORTMENT
FROM TÖLZER KASLADEN
fruit bread // fig chutney //
sweet & salty walnuts
15.-

BLUEBERRY-CURD MOUSSE
mango // brittle
9.-

FONDANT AU CHOCOLAT
tangerine // pistachio-icecream
11.-

HOMEMADE ICECREAM & SORBETS
vanilla // chocolate // pistachio //
raspberry sorbet // lemon sorbet
3 scoops **7.-**

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