

O S K A R  
M A R I A  
B R A S S  
E R I E

## APPETIZERS

APERITIFSNACK **9.5**  
Oliven // Salz-Mandeln // Parmigiano

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

WEISSE ZWIEBELSUPPE  
karamellierte Zwiebeln // Käse // Weissbrot  
**10.-**

CEASAR'S SALAD  
Romana // Parmesan // Croûtons **13.-**  
gebratene Avocado **16.-**  
Maishühnchen **19.-**  
Black Tiger Prawns **29.-**

SMASHED AVOCADO  
Bio-Spiegelei // Ziegenkäse // Malzbrot  
**13.-**

BEEF TARTARE  
Trüffelei // Pommes frites  
klein **16.-** // groß **29.-**

## MAINS

LOUP DE MER KROSS AUF DER HAUT  
Orangen-Paprika Fond //  
mediterranes Gemüse  
**29.-**

CALAMARATA  
Garnelen // Zucchini // Safran // Bisque  
klein **15.-** // groß **25.-**

MEZZE MANICHE  
al ragù Bolognese  
klein **10.-** // groß **16.-**

BARBARIE ENTENBRUST  
geschmorter Chicoree // Pfefferkirschen //  
Burgunderjus // gebratener Servietten-Topfen-Knödel  
**28.-**

BLACK ANGUS ENTRECÔTE **35.-**  
oder BLACK ANGUS FILET **39.-**  
Pommes Frites // Sauce Béarnaise

BLACK ANGUS CHEESEBURGER  
VEGETARISCH mit »Beyond Meat«  
Cheddar // Club Sauce //  
Salat // Brioche Bun // Pommes Frites  
**19.-**

GERÖSTETER BLUMENKOHL  
Granatapfel // Haselnüsse  
**17.-**

ROTES KOKOS CURRY  
Pak Choy // Gemüse // Limettenblätter //  
Koriander // Jasminreis **16.-**  
Maishühnchen **23.-**  
Black Tiger Garnelen **32.-**

HOKKAIDO KÜRBIS RISOTTO  
gebratene Kürbisspalten // Taleggio // Salbei  
klein **14.-** // groß **23.-**

## SIDES

GRÜNER BLATTSALAT  
Gartenkräuter  
**6.5**

JASMIN REIS  
**5.-**

SAUCE BÈARNAISE  
**4.-**

MEDITERRANES GEMÜSE  
**7.-**

GEBRATENER  
SERVIETTEN-TOPFEN-KNÖDEL  
**6.5**

POMMES FRITES  
**5.-**

## PINSA

MARGHERITA  
Mozzarella di Bufala //  
San Marzano Tomaten // Basilikum  
**15.-**

PARMA SCHINKEN  
Rucola // Datterini // Mozzarella di Bufala  
**19.-**

RICOTTA  
gegrillte Zucchini // Zitrone // Minze  
**16.-**

WALDPILZE  
Provolone // Petersilie  
**17.-**

## DESSERTS

GEBACKENER ZIMT-BRATAPFEL CRUMBLE  
Cheesecakecreme // Mandeln  
**9.-**

SCHOKOLADENFONDANT  
Kirschkompott // Joghurteis  
**12.-**

*In unserer Kuchenvitrine finden Sie  
zusätzlich eine reichhaltige Auswahl.*

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBETS  
Vanille // Schokolade // Joghurt //  
Himbeersorbet // Zitronensorbet // Mangosorbet  
3 Kugeln **7.-**

»MEHR EROTIK BITTE!«

# OSKAR MARIA BRASS ERIE

## APPETIZERS

APERITIFSNACK **9.5**  
olives // salty almonds // Parmigiano

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

ONION SOUP  
caramelized onions // cheese // white bread  
**10.-**

CEASAR'S SALAD  
Romaine salad // Parmesan cheese // croûtons **13.-**  
fried avocado **16.-**  
corn-fed chicken **19.-**  
Black Tiger Prawns **29.-**

SMASHED AVOCADO  
egg // goat cheese // malt bread  
**13.-**

BEEF TARTARE  
truffled egg // fries  
small **16.-** // big **29.-**

## MAINS

GRILLED SEA BASS  
oranges-peppers-fond //  
mediterranean vegetables  
**29.-**

CALAMARATA  
prawns // zucchini // saffron // bisque  
small **15.-** // big **25.-**

MEZZE MANICHE  
al ragù Bolognese  
small **10.-** // big **16.-**

DUCK BREAST  
braised chicory // peppered cherries //  
burgundy jus // dumplings  
**28.-**

BLACK ANGUS ENTRECÔTE **35.-**  
or BLACK ANGUS FILET **39.-**  
fries // Sauce Béarnaise

BLACK ANGUS CHEESEBURGER  
VEGETARIAN *with »Beyond Meat«*  
Cheddar // Club Sauce //  
salad // Brioche Bun // fries  
**19.-**

ROASTED CAULIFLOWER  
pomegranate // hazelnut  
**17.-**

RED COCONUT CURRY  
pak choy // vegetables // lime leaves //  
coriander // jasmine rice **16.-**  
corn-fed chicken **23.-**  
Black Tiger Prawns **32.-**

PUMPKIN RISOTTO  
roasted pumpkin // Tallegio cheese // sage  
small **14.-** // big **23.-**

## SIDES

LEAF SALAD  
herbs  
**6.5**

JASMIN RICE  
**5.-**

SAUCE BÈARNAISE  
**4.-**

MEDITERRANEAN VEGETABLES  
**7.-**

GRILLED DUMPLING  
**6.5**

FRIES  
**5.-**

## PINSA

MARGHERITA  
Mozzarella di Bufala //  
San Marzano tomatoes // basil  
**15.-**

PARMA HAM  
arugula // tomatoes // Mozzarella di Bufala  
**19.-**

RICOTTA  
grilled zucchini // lemon // mint  
**16.-**

MUSHROOMS  
Provolone // parsely  
**17.-**

## DESSERTS

CINNAMON-APPLE-CRUMBLE  
creamy cheesecake // almonds  
**9.-**

FONDANT AU CHOCOLAT  
cherry compote // yogurt icecream  
**12.-**

*In our cake vitrine you will find  
an additional rich selection.*

HOMEMADE ICECREAM & SORBETS  
vanilla // chocolate // yogurt //  
raspberry sorbet // lemon sorbet // mango 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 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.

### OSKAR MARIA BRASSERIE

MO-FR 11-23 UHR

SA 10-23 UHR

SO 10-18 UHR

Die Küchenzeiten finden Sie auf unserer Homepage:

[WWW.OSKARMARIA.COM](http://WWW.OSKARMARIA.COM)

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