

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

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

QUICHE LORRAINE
Speckcrumble // Sauerrahm //
Salat (*vegetarisch ohne Speck*)
12.-

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
karamellisierte Zwiebeln //
gratinierter Bergkäse // Weissbrot
10.-

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

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

PINSA ROMANA

»PARMA«
Mozzarella di Bufala //
San Marzano Tomatensauce // Rucola //
Parmaschinken // Parmigiano
19.-

»RICOTTA PRIMAVERA«
gegrillte Zucchini // Zitrone // Minze
16.-

»MARGHERITA«
Mozzarella di Bufala //
San Marzano Tomatensauce // Basilikum
15.-

»BIANCA«
Salsiccia // wilder Broccoli //
Provolone // Tomaten-Kräuter Pesto
17.-

PASTA, MAINS & GRILL

CASARECCE
mit Ragù alla Bolognese
klein **10.-** // groß **16.-**

CALAMARATA
Calamari // Garnelen // Fenchel //
San Marzano Tomaten-Bouillabaisfond
klein **15.-** // groß **25.-**

WALDPILZ RISOTTO
Frühlingslauch
klein **14.-** // groß **23.-**

GERÖSTETER BLUMENKOHL
Rosenkohl // Granatapfel // Roquefortcreme
17.-

TIKKA MASALA
Kürbis // Kichererbsen // Minz Raita //
Basmatireis // Pinsabrot **17.-** (*vegetarisch*)
Maishühnchen **23.-**
Black Tiger Prawns **33.-**

ZANDER
sautiertes Spitzkraut // Pommery Senfrahm //
Bouillonkartoffeln
29.-

BARBARIE ENTE
Brust und Confit von der Keule // Rüben //
Pastinakenpüree // Orangen-Ingwerjus
29.-

KALBSRÜCKEN
sautierte Waldpilze // wilder Broccoli //
Portweinjus // Kartoffelgratin
32.-

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.-

SIDES

GRÜNER BLATTSALAT
Gartenkräuter
7.-

BASMATI REIS
5.-

CREAMED SPINACH
Spiegel Ei
8.-

WINTERLICHES GRILLGEMÜSE
10.-

KARTOFFELGRATIN
Roquefort
6.-

POMMES FRITES
5.-

DESSERTS

DELICE VON DER BIRNE
Salzkaramell // Mandelbisquit
9.-

SCHOKOLADENFONDANT
Ingwer-Orangen-Kompott // Tahiti Vanilleeis
12.-

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

HAUSGEMACHTE EISCRÈME & SORBETS
Vanille // Schokolade // Joghurt //
Himbeersorbet // Zitronensorbet // Mangosorbet
3 Kugeln **9.-**

»MEHR EROTIK BITTE!«

OSKAR MARIA BRASS ERIE

APPETIZERS

APERITIF SNACK **9.5**
olives // salty almonds // parmigiano

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

QUICHE LORRAINE
bacon crumbl // sour cream //
Salad (*vegetarian without bacon*)
12.-

FRENCH ONION SOUP
caramelized onions //
gratinated mountain cheese // white bread
10.-

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

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

PINSA ROMANA

»PARMA«
mozzarella di bufala //
san marzano tomatoes // arugula //
parma ham // parmigiano
19.-

»RICOTTA PRIMAVERA«
grilled zucchini // lemon // mint
16.-

»MARGHERITA«
mozzarella di Bufala //
san marzano tomatoes // basil
15.-

»BIANCA«
Salsiccia // wild broccoli //
provolone // tomato-herb pesto
17.-

PASTA, MAINS & GRILL

CASARECCE
with Ragù alla Bolognese
small **10.-** // large **16.-**

CALAMARATA
calamari // shrimps // fennel //
san marzano tomato bouillabaise stock
small **15.-** // large **25.-**

WILD MUSHROOM RISOTTO
spring leek
small **14.-** // large **23.-**

ROASTED CAULIFLOWER
brussels sprouts // pomegranate // roquefort creme
17.-

TIKKA MASALA
pumpkin // chickpeas // mint raita //
basmati rice // Pinsa bread **17.-** (*vegetarian*)
corn-fed chicken **23.-**
black tiger prawns **33.-**

WALLEYE
sautéed pointed cabbage // pommery mustard cream //
bouillon potatoes
29.-

BARBARIE DUCK
breast and confit of leg // turnips //
parsnip puree // orange-ginger jus
29.-

VEAL SADDLE
sautéed wild mushrooms // wild broccoli //
port wine juice // potato gratin
32.-

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.-

SIDES

LEAF SALAD
herbs
7.-

BASMATI RICE
5.-

CREAMED SPINACH
fried egg
8.-

WINTER GRILLED VEGETABLES
10.-

POTATOE GRATIN
roquefort
6.-

FRIES
5.-

DESSERTS

DELICE FROM THE PEAR
salted caramel // almond biscuit
9.-

CHOCOLATE FONDANT
ginger-orange compote // tahiti vanilla ice cream
12.-

*In our showcase you will also find
an additional rich selection of cakes.*

HOMEMADE ICECREAM & SORBETS
vanilla // chocolate // yoghurt //
raspberry sorbet // lemon sorbet // mango sorbet
3 scoops **9.-**

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-SA 11.30-14.30 UHR sowie 17.30-21.30 UHR
SO 10-16 UHR

Die Küchenzeiten finden Sie auf unserer Homepage:
WWW.OSKARMARIA.COM

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