

OSKAR MARIA BRASS ERIE

WOCHENGERICHTE

MONTAG

OVERNIGHT KALBSHAXE ^{I, I1, 10, L, 7} 18.5
Kartoffel-Endiviensalat // Gremolata
Endive potatoes salad // Gremolata

DIENSTAG

CATCH OF THE DAY ^{I, B, E, 10, 7} 22.5
Grill-Gemüse // Sauce Normandie // Pilze
Grilled vegetables // Sauce Normandie // Mushrooms

MITTWOCH

LAMMHÜFTSTEAKS ^{L, 10, 7, K, 4, 1} 23.5
Endivien // Aprikosen Chutney // Purple Curry Vinaigrette
Endive // Apricots Chutney // Purple Curry Vinaigrette

DONNERSTAG

SALADE NIÇOISE ^{E, A, 10, B} 19.5
gegrillter Yellowfin Thunfisch // Bohnen //
Kartoffeln // Artischocken // Oliven // Ei
Grilled Yellowfin Tuna // Beans //
Potatoes // Artichokes // Olives // Egg

FREITAG

OSKARMARIA
BOUILLABAISSE ^{B, C, N, A, E, 7, 10} klein 15.5 // groß 27.5
Fenchel // geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
Fennel // Roasted bread // Sauce Rouille

SAMSTAG / SONNTAG

KALBS FLEISCHPFLANZERL ^{I, I1, L, A, 7, 10} 16.5
Kartoffelsalat // Pilz Sauté
Potatoes salad // Mushroom Sauté

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

STARTERS

APERITIFSNACK ^{K1, D, A} 9.5
Oliven // salzige Nüsse // Parmigiano
Olives // Salty almonds // Parmigiano

GAZPACHO ^{D, 10} 10.-
Gurken Brunoise
Cucumber Brunoise

BURRATA DI BUFALA ^{I1, K7, D, 10} 16.-
bunte Tomaten // Basilikum // Orange // Pane Carasau
Tomatoes // Basil // Orange // Pane Carasau

BEEF TARTARE ^{10, 7, L, 1} klein 17.5 // groß 32.-
Trüffel // Pommes frites
Truffle // French fries

ROASTBEEF CARPACCIO ^{A, D, 7, 10, K} 18.-
Sumach Zwiebeln // Kräuterremoulade // Kresse
Sumach onions // Herbs remoulade // Cress

SALATE

QUICHE LORAINNE ^{A, D, I, 10, 7} 13.5
Speckcrumble // Sauerrahm // Salat (veg alternativ)
Bacon crumble // Sour cream // Salad (veg alternativ)

CAESAR'S SALAD ^{D, C, 7, 10, 12, 4} 13.5
Romana // Parmesan // Croûtons
Romaine salad // Parmesan cheese // Croûtons

Frische Avocado 16.5
Fresh avocado

Maishühnchen 19.5
Corn-fed chicken

Garnelen 29.5
Prawns

OSKARMARIA BOWL ^{E, C, 1, I1, 12}
Kichererbsen // Quinoa // Salate // Edamame // Bete //
Granatapfel // Hummus

Chickpeas // Quinoa // Salad // Edamame // Beetroot //
Pomegranate // Houmus

Falafel 15.-
Falafel

Garnelen 31.-
Prawns

PINSA ROMANA

»STRACCIATELLA« DI BUFALA ^{I1, D, 7, I4} 15.-
San Marzano Tomatensauce // Rucola // Champignons
San Marzano tomato sauce // Rocket // Mushrooms

mit Parmaschinken 19.-
with Parma ham

»ORTOLANA« ^{A, D, K1, 10, I, I1, 7} 16.-
Provolone // Grillgemüse // Kräutersalsa
Provolone // Grilled vegetables // Herb salsa

»MARGHERITA« ^{I, I1, 7} 15.-
Mozzarella di Bufala // San Marzano
Tomatensauce // Basilikum

Mozzarella di Bufala // San Marzano tomato sauce // Basil

»TONNO« ^{I, I1, 7} 19.5
Yellowfin Tuna // San Marzano Tomatensauce //
Tropeazwiebeln // Mozzarella di Bufala

Yellowfin Tuna // San Marzano tomato sauce //
Tropea onions // Mozzarella di Bufala

PASTA & RISOTTO

PENNE ALLA NORMA ^{I1, I, 7, 10} 16.5
San Marzano Tomaten // Auberginen // Pecorino
San Marzano tomato sauce // Eggplant // Pecorino

ORECCHIETTE ^{I1, E, D, 4, 7, 10} 18.5
Basilikumpesto // »Stracciatella« di Bufala
Basil pesto // »Stracciatella« di Bufala

RISOTTO PESCATORE ^{I1, S, C, N} klein 15.- // groß 27.-
Seafood // Petersilie
Seafood // Parsly

MAINS

GEFÜLLTE AUBERGINE ^{I1, D, E, K1} 18.5
Tahini Labneh // Gemüse-Coucou //
Schafskäse // Mandel-Granatapfelsalsa
Tahini Labneh // Vegetable Coucou // Sheep cheese //
Almond-pomegranate salsa

YELLOWFIN TUNA STEAK ^{I1, J, C, N} 34.-
Teriyakilack // mediterraner Weizensalat //
Koriander-Zitrus Ponzu
Teriyaki // Mediterranean yeast salad //
Coriander-citrus Ponzu

OSKARMARIA
BOUILLABAISSE ^{B, C, N, A, E, 7, 10} klein 15.5 // groß 27.5
Fenchel // geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
Fennel // Roasted bread // Sauce Rouille

BOEUF STROGANOFF ^{I, 7, 10, L, D} 29.5
Champignons // Cornichons // Langkorn-Wildreis
Mushrooms // Cornichons // Rice

MAISPOULARDEN SALTIMBOCCA ^{7, 10, A, I} 24.5
Parmaschinken // Salbei // Pfifferlinge //
Frühlingslauch // abgebräunte Gnocchi
Parma ham // Sage // Chanterelles // Leek // Gnocchi

GRILL

BLACK ANGUS CHEESEBURGER ^{A, D, I, I1} 19.-
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
Cheddar // Club Sauce // Salad //
Brioche Bun // French fries

BEYOND MEAT BURGER ^{A, D, I, I1} 19.-
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
Cheddar // Club Sauce // Salad //
Brioche Bun // French fries

CHIEMGAUER ENTRECÔTE AU POIVRE ^{A, D, I, I1} 35.-
Cognac Pfefferjus // Pommes Frites
Cognac pepper jus // French fries

CHIEMGAUER RINDERFILET
AU POIVRE ^{A, D, I, I1} 39.-
Cognac Pfefferjus // Pommes Frites
Cognac pepper jus // French fries

SIDES

GRÜNER BLATTSALAT
MIT GARTENKRÄUTER ^{10, 7, 4, L} 7.-
Lettuce salad // vinaigrette

GRILL GEMÜSE 10.-
Grilled vegetables

POMMES FRITES ⁷ 5.-
French fries

LANGKORN-WILDREIS ^{I1, J} 5.-
Rice

ABGEBRÄUNTE GNOCCHI ^{I1, A} 6.-
Gnocchi

DESSERTS

TARTE AU CITRON ^{I, I1, A, 7} 10.5
Himbeersorbet
Tarte au Citron // raspberry sorbet

SCHOKOFONDANT ^{I, I1, 7, D, A} 12.5
Himbeeren // Tahiti Vanilleeis
Chocolate Fondant // Raspberries // Tahiti vanilla ice cream

EIS & SORBETS 9.5
Icecream & sorbets

In unserer Kuchenvitrine finden Sie
zusätzlich eine reichhaltige Auswahl.
In our cake showcase you will also find
an additional rich selection of cake.

OSKAR MARIA BRASS ERIE

KAFFEE & CO.

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM	
Espresso	2.8
Espresso Macchiato	3.-
Doppelter Espresso	4.9
Cappuccino	3.9
Caffè Crema	3.8
Milchkaffee	4.5
Latte Macchiato	4.5

MAROCCHINO	6.-
Espresso // Schokolade // geschäumte Milch	

ERACLEA TRINKSCHOKOLADE	6.-
dunkel (40%)	

WHITTINGTON TEE	5.-
Darjeeling // English Breakfast Imperial // Earl Grey // Weisser Tee mit Vanille & Grapefruit // BIO Gunpowder Green Tea // Kamille Kräutertee // BIO Mint	

FRISCHER TEE	7.-
Minze // Ingwer // Honig	

SOFTS

ADELHOLZENER CLASSIC	0.25l 3.5 // 0.75l 7.9
----------------------	------------------------

HOMEMADE LEMONADE	6.-
-------------------	-----

COCA-COLA ^{4,4,2}	0.2l 3.8
Light // Zero	

ELEPHANT BAY ICED TEA ²	0.33l 5.-
Pfirsich // Granatapfel	

FUZE FLAVOURED ICE TEA ²	0.33l 4.8
Wassermelone-Minze	

GRANINI SÄFTE & NEKTAR	0.2l 3.8 // 0.4l 5.9
------------------------	----------------------

SCHORLE	0.2l 3.2 // 0.4l 5.5
aus Säfte und Nektar	

PAULANER SPEZI ^{4,4,2}	0.4l 4.5
---------------------------------	----------

EIZBACH ³	0.33l 4.5
Orange // Zitrone	

FEVER TREE ^{4,11a}	0.2l 4.5
Lemon Tonic // Tonic Water // Ginger Beer // Ginger Ale	

A Eier
B Fisch
C Krebstiere
D Milch
E Sellerie
F Sesam
G Schwefeldioxid

H Erdnuss
I Gluten
L Weizen
M Roggen
N Lupine
O Gerste
P Hafer
Q Kamut

17 Emmer
18 Einkorn
19 Grünkorn
J Lupine
K Schalenfrüchte
K1 Mandel
K2 Haselnuss

K3 Walnuss
K4 Cashewnuss
K5 Pekanuss
K6 Paranuss
K7 Pistazie
K8 Macademia
L Senf

M Soja
N Weichtiere
1 Farbstoffe
2 Koffeinhaltig
3 Chininhaltig
4 Süßungsmittel
5 Taurin

6 Sulfite
7 Konservierungsstoffe
8 Phosphor
9 Gewachst
10 Antioxidationsmittel
11 Geschwärtzt

APERITIF

CONTRA SPRITZ ³	8.5
Lillet // Tonic // Prosecco // Gurke	

CAMPARI ¹	8.5
Soda oder Orange	

OSKAR SPRITZ ³	8.5
Ingwersirup // Prosecco // Tonic	

APEROL SPRITZ ¹	8.5
Aperol // Weisswein // Soda	

LILLET BERRY ^{4,3}	8.5
Lillet // Schweppes Wild Berry // Soda	

SANBITTER (Alkoholfrei) ¹	6.5
Soda oder Orange	

SPUMANTE, CRÉMANT & CHAMPAGNER

Vino Spumante Falanghina Brut, Feudi San Gregorio, Kampanien	0.1l 7.- // 0.75l 39.-
--	------------------------

Crémant Rosé Louis Despas	0.1l 9.- // 0.75l 49.-
---------------------------	------------------------

Le Mesnil Blanc de Blanc Champagner	0.1l 15.- // 0.75l 105.-
-------------------------------------	--------------------------

Pol Roger Brut Reserve Champagner	0.75l 135.-
-----------------------------------	-------------

Champagner Ruinart Rosé	0.75l 179.-
-------------------------	-------------

WEIN GLASWEISE

WEISS

Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf 2021, Kamptal	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-
---	-------------------------------------

Cutizzi Greco di Tufo, Feudi San Gregorio 2022, Kampanien	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.- // 1.5l Magnum 69.-
---	---

Riesling Bürklin-Wolf 2021, Pfalz	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-
-----------------------------------	-------------------------------------

ROSÉ

Château d'Esclans The Pale 2022, Provence	0.1l 7.- // 0.2l 13.- // 0.75l 39.-
---	-------------------------------------

ROT

Montsant »Mas Collet« Celler de Capcanes 2022, Katalonien	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-
---	-------------------------------------

Mon Coeur, J.L. Chave 2017, Côtes du Rhône	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-
--	-------------------------------------

Rosso di Montalcino, C. Piccolomini 2021, Toskana	0.1l 7.- // 0.2l 13.- // 0.75l 39.-
---	-------------------------------------

FLASCHENWEINE

WEISS

Chardonnay Royale, von Winning 2021, Pfalz	39.-
--	------

Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, Franz Keller 2020, Baden	48.-
---	------

Hochheim Hölle Riesling GG, Künstler 2020, Rheingau	79.-
---	------

Sauvignon Blanc »Kalk & Kreide« Tement 2021, Steiermark	45.-
---	------

Leone d'Almerita, Tasca d'Almerita 2021, Sizilien	42.-
---	------

Weissburgunder, Cantina Terlan 2021, Südtirol	45.-
---	------

Pinot Grigio L. Felluga 2020/22, Friaul	45.-
---	------

Gavi di Gavi La Scolca Etichetta Nera 2021, Piemont	69.-
---	------

Sancerre Le Chêne du Roy 2022, Loire	42.-
--------------------------------------	------

Chablis AOC, Domaine Pinson 2021, Burgund	49.-
---	------

Pouilly Fuissé, Domaine Ferret 2020, Burgund	89.-
--	------

ROT

Black Print, Markus Schneider 2020, Pfalz	43.-
---	------

Blaufränkisch »Johanneshöhe, Prieler 2017, Burgenland	45.-
---	------

Chianti Classico Gran Selezione »Riserva di Monna Lisa« Vignamaggio 2013, Toskana	72.-
---	------

Cabernet Franc Ampeleia, Roccatederighi, Maremma 2014, Toskana	79.-
--	------

Amarone della Valpolicella, Classico Brigaldara 2017, Venetien	95.-
--	------

Le Serre Nuove dell Ornellaia 2018, Toskana	115.-
---	-------

Tignanello Antinori 2019, Toskana	275.-
-----------------------------------	-------

Dehesa La Granja Tempranillo, A. Fernand 2016, Castilla y Leon	39.-
--	------

Roda I Reserva, Bodegas Roda 2018, Rioja	89.-
--	------

Pommard, 1er Cru »Les Perrières« 2019, Domaine S. Magnien, Burgund	89.-
--	------

Château Cantemerle, 5ème Grand Cru 2018, Haut-Médoc	89.-
---	------

BIERE

VOM FASS

Paulaner Helles	0.4l 4.5
-----------------	----------

Paulaner Weißbier	0.5l 5.-
-------------------	----------

Pilsner Urquell	0.33l 4.2
-----------------	-----------

RADLER	0.4l 4.2
--------	----------

FLASCHEN

Paulaner Hefeweißbier dunkel	0.5l 5.-
------------------------------	----------

Paulaner Hefeweißbier leicht	0.5l 5.-
------------------------------	----------

Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0.5l 5.-
-----------------------------------	----------

Clausthaler alkoholfrei	0.33l 4.2
-------------------------	-----------

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 Granitischen 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
& 17.30-22 UHR

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.
Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen.

WWW.OSKARMARIA.COM