

OSKAR MARIA BRASS ERIE

WOCHENGERICHTE

MONTAG

»STRACETTI DI MANZO«^{7, 10, 1, 6, D} 24.-
Rinderfiletfetzen // Champignon-Schalotten Jus //
Rucola // Parmigiano
Beef filet shreds // Mushroom-shallot jus //
Rocket // Parmigiano

DIENSTAG

CATCH OF THE DAY^{10, 7, 1, 6, D, B} 23.-
Schwarzwurzel-Gemüse ragout
Salsify vegetable ragout

MITTWOCH

GULASCHSUPPE^{D, 6, 7, 10} klein 12.- // groß 22.-
Rind // Paprika // Kartoffeln
Goulash soup // Beef // Peppers // Potatoes

DONNERSTAG

AUBERGINEN »PARMIGIANA«^{J, 7, 10} 17.5
San Marzano Tomaten // Mozzarella di bufala //
Parmigiano // Basilikum-Schmand
Eggplant »Parmigiana« // San Marzano tomatoes //
Mozzarella di bufala // Parmigiano // Basil sour cream

FREITAG

OSKARMARIA
BOUILLABAISSE^{B, C, N, A, E, 7, 10} klein 17.- // groß 29.5
Fenchel // geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
Fennel // Roasted bread // Sauce Rouille

SAMSTAG / SONNTAG

»SURF AND TURF«^{C, D, 7, 1, 6} 39.5
Black Angus Rinderfilet 150 gr // Riesengarnele //
Café de Paris Kräuterbutter // Pommes Frites
Black Angus beef filet 150 gr // King prawn //
Café de Paris herb butter // French fries

STARTERS

APERITIFSNACK^{K1, H, K3, 7, 10} 10.-
Oliven // salzige Nüsse // Parmigiano
Olives // Salty almonds // Parmigiano

SCHWARZWURZELCREMESUPPE^{D, 7, 10} 10.5
Kresse
Creamy salsify soup // Cress

RÄUCHERLACHS^{A, D, 7, 10, B} 19.-
Meerrettichschmand // pochiertes Schnittlauch-Ei // Rösti
Smoked salmon // Horseradish sour cream //
Poached chive egg // Rösti

BEEF TARTARE^{7, 10, L, L, A} klein 19.- // groß 35.-
Pommes frites

BARBARIE ENTENLEBER^{J, K, 7, 10, 6} 18.-
Portwein-Schalottenjus // Vogerlsalat //
Granatapfel-Vinaigrette
Port wine shallot jus // Lettuce // Pomegranate vinaigrette

SALATE

QUICHE LORRAINE^{A, D, I, 10, 7} 14.5
Speckcrumble // Sauerrahm // Salat (veg alternativ)
Bacon crumble // Sour cream // Salad (veg alternativ)

CAESAR'S SALAD^{D, C, 7, 10, 12, 4} 14.5
Romana // Parmesan // Croûtons
Romaine salad // Parmesan cheese // Croûtons
Frische Avocado 17.5
Fresh avocado
Maishühnchen 21.5
Corn-fed chicken
Garnelen 32.-
Prawns

OSKARMARIA BOWL^{E, C, I, 11, 12}
Kichererbsen // Quinoa // Salate // Edamame // Bete //
Granatapfel // Hummus
Chickpeas // Quinoa // Salad // Edamame // Beetroot //
Pomegranate // Houmus
Falafel 16.-
Falafel
Garnelen 32.-
Prawns

PINSA ROMANA

»STRACCIATELLA« DI BUFALA^{I1, D, 7, 14} 16.-
San Marzano Tomatensauce // Rucola // Champignons
San Marzano tomato sauce // Rocket // Mushrooms
mit Parmaschinken 19.-
with Parma ham

»ORTOLANA«^{A, D, K1, 10, I, 11, 7} 16.5
Provolone // Grillgemüse // Kräutersalsa
Provolone // Grilled vegetables // Herb salsa

»MARGHERITA«^{I, 11, 7, D} 15.-
Mozzarella di Bufala // San Marzano Tomatensauce //
Basilikum
Mozzarella di Bufala // San Marzano tomato sauce // Basil

»CAPRICCIOSA«^{I, 11, 7, D} 17.-
Italienischer Hinterschinken // Mozzarella di Bufala //
San Marzano Tomatensauce //
Champignons // Artischocken
Italian ham // Mozzarella di Bufala //
San Marzano tomato sauce // Mushrooms // Artichokes

PASTA & RISOTTO

PENNE RIGATE AMATRICIANA^{I1, J, 7, 10} 18.-
Speck // Tropea Zwiebeln // Tomatensauce
Penne Rigate Amatriciana // Bacon //
Tropea onions // Tomato sauce

TAGLIATELLE^{I1, J, 7, 10} 21.-
Kalbsragout
Tagliatelle // Veal ragout

SAFRAN-RISOTTO^{B, D, 7, 10, C} klein 17.- // groß 29.-
Vermouth-Fenchel // Jakobsmuscheln
Saffron risotto // Vermouth fennel // Scallops

MAINS

WIRSING ROULADE^{D, 7, 10, J} 18.-
Gemüse-Fetafüllung // Rote Bete Mousseline
Savoy cabbage roulade // Vegetable feta filling //
Beetroot mousseline

ZANDER^{B, D, 7, 10} 29.-
Spitzkraut // Wacholder Beurre Blanc //
Petersilien-Kartoffeln
Zander // Pointed cabbage // Juniper Beurre Blanc //
Parsley potatoes

»OSKARMARIA«
BOUILLABAISSE^{B, C, N, A, E, 7, 10, S} klein 17.- // groß 29.5
Fenchel // geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
Fennel // Roasted bread // Sauce Rouille

MAISPOULARDE »SUPREME«^{I, 7, 10, D} 27.5
Lauchcreme // Kräuterseitlinge // Schalotten-Jus //
abgebräunter Salbei Gnocchi
Corn poularde »Supreme« // Leek cream // King oyster
mushrooms // Shallot jus // Browned sage gnocchi

GRILL

BLACK ANGUS CHEESEBURGER^{D, I, 11, 10, 7, 5} 21.5
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // French fries

BEYOND MEAT BURGER^{M, 7, 10, D, I, S} 21.5
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // Pommes Frites
Cheddar // Club Sauce // Salat //
Brioche Bun // French fries

BLACK ANGUS ENTRECÔTE^{E, 7, 10, I, K, J, 1} 250 gr 39.-
Speckbohnen // Rotwein-Schalottenjus //
Rosmarinkartoffeln
Bacon // Green beans // Red wine shallots sauce //
Rosemary potatoes

BLACK ANGUS RINDERFILET^{E, 7, 10, I, K, J, 1} 180 gr 39.-
Speckbohnen // Rotwein-Schalottenjus //
Rosmarinkartoffeln
Bacon // Green beans // Red wine shallots sauce //
Rosemary potatoes

SIDES

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

GRILL GEMÜSE^{E, K, 11} 12.-
Grilled vegetables

POMMES FRITES^{7, 10, J} 6.-
French fries

ABGEBRÄUNTE SALBEI GNOCCHI^{7, 10, 1} 9.-
Browned Sage Gnocchi

ROSMARIN-KARTOFFELN^{J, 10} 6.5
Rosemary potatoes

DESSERTS

MARILLENKNÖDEL^{A, 7, 10, 11} 11.-
Zimt-Zucker // Vanille-Schmand
Apricot dumplings // Cinnamon sugar // Vanilla sour cream

SCHOKOFONDANT^{I, 7, 10, D, A, J, 4} 14.-
Mandarinragout // Tahiti Vanilleeis
Tangerine ragout // Tahiti vanilla ice cream

EIS & SORBETS^{J, 7, 10, D, 4} 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.

»MEHR EROTIK BITTE«

OSKAR MARIA BRASS ERIE

KAFFEE & CO.

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM	
Espresso	2.8
Espresso Macchiato	3.-
Doppelter Espresso	5.-
Cappuccino	4.5
Caffè Crema	3.8
Milchkaffee	4.8
Latte Macchiato	4.5
MAROCCHINO	6.-
Espresso // Schokolade // geschäumte Milch	
ERACLEA TRINKSCHOKOLADE	6.-
dunkel (40%)	
WHITTINGTON TEE	5.5
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 8.-
HOMEMADE LEMONADE	6.-
COCA-COLA ^{2,4,1}	0.2l 4.5
Light // Zero	
ELEPHANT BAY ICED TEA ²	0.33l 5.-
Pfirsich // Granatapfel	
FUZE FLAVOURED ICE TEA ²	0.33l 5.-
Wassermelone // Limette	
WOLFRA SÄFTE & NEKTAR	0.2l 3.8 // 0.4l 5.9
SCHORLE	0.2l 3.8 // 0.4l 5.9
aus Säfte und Nektar	
SPEZI ^{2,4,1}	0.4l 4.5
EIZBACH ³	0.33l 4.5
Orange // Zitrone	
FEVER TREE ^{1,11a}	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

R Emmer
S Einkorn
T Grünkorn
U Lupine
V Schalenfrüchte
W Mandel
X Haselnuss

Y Walnuss
Z Cashewnuss
K5 Pekannuss
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 Gewächst
10 Antioxidationsmittel
11 Geschwärtzt

APERITIF

CONTRA SPRITZ ³	9.-
Lillet // Tonic // Spumante // Gurke	
CAMPARI ¹	9.-
Soda oder Orange	
OSKAR SPRITZ ³	9.-
Ingwersirup // Spumante // Tonic	
APEROL SPRITZ ¹	8.5
Aperol // Weisswein // Soda	
LILLET BERRY ^{3,1}	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 7.5 // 0.75l 39.-
Crémant Rosé Louis Despas	0.1l 9.5 // 0.75l 49.-
Le Mesnil Blanc de Blanc Champagner	0.1l 16.5 // 0.75l 109.-
Perrier Jouet Grand Brut Reserve Champagner	0.75l 145.-
Perrier Jouet Blason Rosé Champagner	0.75l 179.-

WEIN GLASWEISE

WEISS	
Grüner Veltliner »Strassertal«, Hans Topf, Kamptal	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-
Cutizzi Greco di Tufo, Feudi San Gregorio, Kampanien	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.- // 1.5l Magnum 69.-
Riesling trocken Schloß Lieser, Thomas Haag, Mosel	0.1l 7.- // 0.2l 13.- // 0.75l 39.-
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 7.- // 0.2l 13.- // 0.75l 39.-
Anarkos Rosso (Negroamaro/Primitivo), Feline 2019, Apulien	0.1l 6.5 // 0.2l 11.5 // 0.75l 36.-

FLASCHENWEINE

WEISS	
Chardonnay Royale, von Winning, Pfalz	39.-
Oberbergener Bassgeige, Grauburgunder, Franz Keller, Baden	49.-
Hochheim Hölle Riesling GG, Künstler, Rheingau	79.-
Sauvignon Blanc STK .M. Tement, Steiermark	48.-
Leone d'Almerita, Tasca d'Almerita, Sizilien	45.-
Weissburgunder, Cantina Terlan, Südtirol	48.-
Pinot Grigio L. Felluga, Friaul	48.-
Gavi di Gavi La Scolca Etichetta Nera, Piemont	75.-
Sancerre Le Chêne du Roy, Loire	48.-
Chablis AOC, Domaine Pinson, Burgund	54.-
Pouilly Fuissé, Domaine Ferret, Burgund	89.-
ROT	
Black Print, Markus Schneider 2021, Pfalz	48.-
Merlot Tierre, Tua Rita 2021, Toskana	56.-
Rosso di Montalcino, Piccolomini 2021, Toskana	56.-
Cabernet Franc Ampeleia, Roccatederighi, Maremma 2015, Toskana	85.-
Chianti Classico Gran Selezione »Riserva di Monna Lisa« Vignamaggio 2013, Toskana	89.-
Amarone della Valpolicella, Classico Brigaldara 2019, Venetien	95.-
Le Serre Nuove dell' Ornellaia, Bolgherie 2018, Toskana	129.-
Tignanello Antinori 2019, Toskana	295.-
Dehesa La Granja Tempranillo, A. Fernand 2019, Castilla y Leon	42.-
Roda I Reserva, Bodegas Roda 2018, Rioja	89.-
Pommard, 1er Cru »Les Perrières« 2019, Domaine S. Magnien, Burgund	89.-
Château Cantemerle, 5ème Grand Cru 2013, Haut-Médoc	89.-

BIERE

VOM FASS	
Paulaner Helles	0.4l 4.8
Paulaner Weißbier	0.5l 5.5
Pilsner Urquell	0.33l 4.8
RADLER	0.4l 4.8
FLASCHEN	
Paulaner Hefeweißbier dunkel	0.5l 5.5
Paulaner Hefeweißbier leicht	0.5l 5.5
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei	0.5l 5.5
Clausthaler alkoholfrei	0.33l 4.8

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 12-14.30 UHR
& 17.30-22 UHR

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

WWW.OSKARMARIA.COM