

OSKAR MARIA BRASS ERIE

HORS D'ŒUVRES & PETIT PLATS

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE ψ
Gruyère // Weissbrot // Portwein
10.5

CAESAR'S SALAD ψ
Romana // Parmesan // Croûtons
15.-
mit Maishühnchen
22.5
mit Garnelen
31.-

ROTE BEETE »AL FORNO« ψ
Walnuss-Karotten-Hummus // Spinatsalat
15.-

BURRATA ψ
Orangen // süss sauer eingelegter Kürbis // Pistou
15.-

PROVENZIALISCHE GEMÜSEQUICHE ψ
Salatbouquet // Sauerrahm
15.-

OSKAR MARIA SALAT ψ
Gemischte Salate // Hausdressing // Kräuter
9.-

RINDER CARPACCIO À LA HARRYS BAR
(CIPRIANI)
18.-

GERÄUCHERTER LACHS
vom Lachshaus Riga // Sahnemeerrettich //
dünne Zwiebelringe // Toast
24.-

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Sauerrahm // Speck // Zwiebeln
17.-

FLAMMKUCHEN TRUFFES ψ
Trüffelcrème // Gruyère // Parmesan //
getrocknete Pachino-Tomaten //
frischer Trüffel
28.-

LES GARNITURES

POMMES FRITES ψ
6.-

KARTOFFELPÜREE ψ
6.-

BOHNENCASSOULET ψ
6.-

ARTISCHOCKEN À LA BARIGOULE
6.-

LE BAR À HUÎTRES

½ DTZ. FINE DE CLAIRE AUSTERN
Schalotten-Vinaigrette aus Himbeer &
Champagner Essig // Zitrone
24.-

4 STK. JAKOBSMUSCHELN
Spinat // Beurre provençale
26.-

RIESENGARNELEN VOM GRILL
(ohne Kopf, ausgelöst) //
Pistou-Aioli // Zitrone
32.-

½ DTZ. CREVETTES ROSES AUF EIS
Cocktailsoße
24.-

PLATS DU JOUR

MONTAG
HAUSGEMACHTE KÜRBIS RAVIOLI ψ
Amarettini Butter // Parmesan
21.-

DIENSTAG
BLUTWURST
Kartoffelpüree // Röstzwiebeln // Kalbsjus
22.-

MITTWOCH
CATCH OF THE DAY
Kräuter-Gerstenrisotto // Champagner Beurre Blanc
23.-

DONNERSTAG
COQ AU VIN BLANC
Kartoffel- Karottenstampf
22.-

FREITAG
OSKAR MARIA BOUILLABAISSE
Geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
20.5

SAMSTAG
STEAK FRITES
Bayerisches Entrecôte //
Pommes Frites // Sauce Béarnaise
27.-

SONNTAG
SONNTAGSBRATEN
24.-

PLATS

BOEUF TARTARE
Schnittlauch-Crème fraîche // Wachtelei // Pommes Frites
130 gr. 19.5 // 230 gr. 35.5

POLTINGER LAMMHAXE
Schmorzwiebelsoße // Sariette
22.-

MAISHÄHNCHENBRUST
Spinatsalat // Waldpilze // Jus
24.-

FILET VOM KABELJAU
Bohnencrème // Piquillo-Paprika // Sauce à la Basque
24.-

ÉNTRECÔTE
vom Bayerischen Fleckvieh // Beurre Maitre D'Hotel
200 gr 27.-

CHAROLAIS RINDERFILET
Jus
200 gr 29.-

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
Peperoncino // Sardellen // Oliven // frische Petersilie
17.-

ORECCHIETTE
Kalbsragout // Erbsen // Provolone
18.-

GEMÜSERISOTTO À LA MAISON ψ
18.5

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ψ
von der Tahiti-Vanille
9.5

FONDANT AU CHOCOLAT ψ
Sauerrahm-Eis // Zwetschgenkompott
9.5

APFELTARTE ψ
Vanille Eis
9.5

GÂTEAU

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen

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

KÜCHENZEITEN
MO-SA 12-22 UHR
SO, FRÜHSTÜCK 10-16 UHR
SO, KLEINE KARTE 11.30-16 UHR

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

OSKAR MARIA BRASS ERIE

HEISSGETRÄNKE

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

Espresso **2.9**
Espresso Macchiato **3.2**
Doppelter Espresso **5.-**
Cappuccino **4.5**
Caffè Crema **3.8**
Milchkaffee **4.8**
Latte Macchiato **4.5**
Marocchino **6.-**

ERACLEA

TRINKSCHOKOLADE dunkel (40%) **6.-**

WHITTINGTON TEE **5.5**

Darjeeling // English Breakfast Imperial // Earl Grey //
Weisser Tee mit Vanille & Grapefruit // BIO Gunpowder
Green Tea // Kamille Kräutertee // BIO Mint
// Red Spring

FRISCHER TEE **7.-**

Minze oder Ingwer

SOFTS

ADELHOLZENER CLASSIC 0,25l **3.5** // 0,75l **8.5**

HOMEMADE LEMONADE **6.-**

COCA-COLA 0,2l **4.5**
Light // Zero

ELEPHANT BAY ICED TEA 0,33l **5.-**
Pflirsich oder Granatapfel

FUZE FLAVOURED ICE TEA 0,33l **5.-**
Wassermelone Minze

GRANINI SÄFTE & NEKTAR 0,2l **3.8** // 0,4l **5.9**

SAFT / NEKTAR SCHORLE 0,2l **3.8** // 0,4l **5.9**

PAULANER SPEZI 0,4l **4.5**

EIZBACH LIMONADE 0,33l **4.5**
Orange oder Zitrone

FEVER TREE 0,2l **4.5**
Lemon Tonic // Tonic Water //
Ginger Beer // Ginger Ale

APERITIF

CONTRA SPRITZ **9.5**
Lillet // Tonic // Spumante // Gurke

CAMPARI **9.5**
Soda oder Orange

OSKAR SPRITZ **9.5**
Ingwersirup // Spumante // Tonic

APEROL SPRITZ **9.5**
Aperol // Spumante // Soda

LILLET BERRY **9.5**
Lillet // Schweppes Wild Berry // Soda

SANBITTER / CRODINO (Alkoholfrei) **6.8**
Soda oder Orange

FLASCHENWEINE

WEISS

2023 Silvaner »Escherndorfer Lump« 1. Lage,
Horst Sauer, Franken, Deutschland 0,75l **56.-**

2021/2022 Grauburgunder »Oberbergener Bassgeige«,
Franz Keller, Baden, Deutschland 0,75l **64.-**

2021 Riesling »Hochheimer Hölle« GG, Weingut
Künstler, Rheingau, Deutschland 0,75l **89.-**

2023 Sauvignon Blanc, Semillion, Bordeaux Blanc, Château
Moulin de Ferrand, Bordeaux, Frankreich 0,75l **39.-**

2022 Sauvignon Blanc, Pouilly Fumé »Arrêt Buffatte«,
Domaine Tinel-Blondelet, Loire, Frankreich 0,75l **59.-**

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre, J. De Villebois, Loire,
Frankreich 0,75l **59.-**

2021 Riesling »Winzenberg« Grand Cru, Henri Kieffer,
Elsass, Frankreich 0,75l **56.-**

2021 Chardonnay, Bourgogne Blanc, Domaine Faiveley,
Burgund, Frankreich 0,75l **68.-**

2021 Chardonnay, Pouilly Fuissé, Tête de Cuvée, Château
Fuisse, Burgund, Frankreich 0,75l **109.-**

2023 Chardonnay, Chablis »Le Finage«, La Chablisienne,
Burgund, Frankreich 0,75l **54.-**

2020 Chardonnay, Chablis »Montée de Tonnerre«
Premier Cru, Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund,
Frankreich 0,75l **94.-**

ROT

2016 Lemberger »Schwaigerner Ruthe« GG,
Graf Neipperg, Württemberg, Deutschland 0,75l **97.-**

2015 Spätburgunder »Ihringen vorderer Winklerberg«
Großes Gewächs, Weingut Dr. Heger, Baden,
Deutschland 0,75l **129.-**

2022 Gamay, Beaujolais Villages, Joseph Drouhin,
Burgund, Frankreich 0,75l **52.-**

2020/2021 Grenache/Syrah/Mourvedre, Selection Speciale,
Les Javelles, Languedoc, Frankreich 0,75l **54.-**

2020/2021 Châteauneuf-du-Pape »Vieille Vigne«, Domaine
de la Maison Berthaud, Rhone, Frankreich 0,75l **85.-**

2018 Pinot Noir, Santenay »Les Champs Claude«,
Jean-Marc Pillot, Burgund, Frankreich 0,75l **74.-**

2017 Château d'Aiguilh, Côtes de Castillon, Bordeaux,
Frankreich 0,75l **64.-**

2015 Château Phélan Ségur, Saint Estèphe, Bordeaux,
Frankreich 0,75l **119.-**

BIERE

FASS

Paulaner Helles 0,4l **4.8**
Radler 0,4l **4.8**

FLASCHE

Paulaner Weißbier 0,5l **5.5**
Pilsner Urquell 0,33l **4.8**
Paulaner Hefeweißbier dunkel 0,5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei 0,5l **5.5**
Lammsbräu bio alkoholfrei 0,33l **4.8**

SPUMANTE, CRÉMANT & CHAMPAGNER

Vino Spumante Falanghina Brut, Feudi
San Gregorio, Kampanien 0,1l **7.5** // 0,75l **45.-**

Bouvet Ladubay
Crémant Rosé de Loire 0,1l **9.5** // 0,75l **52.-**

Le Mesnil Blanc de Blancs Brut
Champagner Grand Cru 0,1l **15.5** // 0,75l **99.-**

Perrier Jouet Grand Brut Reserve
Champagner 0,75l **145.-**

Perrier Jouet Blason Rosé
Champagner 0,75l **179.-**

WEIN GLASWEISE

WEISS

2023 Sauvignon Blanc Touraine,
Domaine Michaud, Loire, Frankreich
0,1l **6.-** // 0,75l **35.-**

2023 Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rhein Hessen, Deutschland 0,1l **7.-** // 0,75l **44.-**

2022 Chardonnay »Ardèche«, Louis Latour, Rhone,
Frankreich 0,1l **6.5** // 0,75l **38.-**

ROSÉ

2023 Studio by Miraval Rosé, Provence
0,1l **7.-** // 0,2l **13.-** // 0,75l **39.-**

2023 Miraval Côtes de Provence Rosé, Provence
0,75l **59.-**

ROT

2019/2022 Château Moulin de Mallet, Bordeaux,
Frankreich 0,1l **6.-** // 0,75l **37.-**

2021 »Ursprung« Merlot, Cabernet Sauvignon,
Portugieser, Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
0,1l **7.-** // 0,75l **44.-**

2018/2019 Grenache/Syrah/Mourvedre,
Côtes du Rhône »Mon Coeur«, J.L. Chave, Rhone,
Frankreich 0,1l **6.-** // 0,75l **35.-**

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.