

HORS D'ŒUVRES & PETIT PLATS

CAESAR'S SALAD ☯
Romana // Parmesan // Croûtons
15.-

mit Maishühnchen
with corn-fed chicken

22.5

mit Garnelen
with prawns

31.-

PROVENZIALISCHE GEMÜSEQUICHE ☯

Salatbouquet // Sauerrahm
*Provençal vegetable quiche
Salad // Sour cream*

15.-

OSKAR MARIA SALAT ☯

Gemischte Salate // Hausdressing // Kräuter
Green salad // House dressing // Herbs

9.-

POMMES FRITES ☯

French fries

6.-

OSKAR MARIA BRASS ERIE

KLEINE KARTE 14.30–17.30 UHR

CAFÉ

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

Espresso **2.9**

Espresso Macchiato **3.2**

Doppelter Espresso **5.-**

Cappuccino oder Latte Macchiato **4.5**

Caffè Crema **3.8**

Milchkaffee **4.8**

Trink-Schokolade // *Hot chocolate* **6.-**

GÂTEAU

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen

*Please find a nice selection of cakes
next to the bar counter*

PLATS

BOEUF TARTARE

Schnittlauch-Crème fraîche //

Wachtelei // Pommes Frites

Chives sour cream // Quail egg // French fries

130 gr **19.5** // 230 gr **35.5**

ORECCHIETTE

Kalbsragout // Erbsen // Provolone

Pasta // Veal ragout // Peas // Provolone cheese

18.-

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Sauerrahm // Speck // Zwiebeln

Alsace Tarte Flambée

Sour cream // Bacon // Onions

17.-

FLAMMKUCHEN TRUFFLES ☯

Trüffelcrème // Gruyère // Parmesan //

getrocknete Pachino-Tomaten //

frischer Trüffel

Truffle Tarte Flambée

Truffle cream // Gruyere cheese //

Parmesan cheese // Sundried tomatoes //

Fresh truffle

28.-

»NIEMAND KANN ALLEIN SEIN«

Oskar Maria Graf

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.-**

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 leicht 0.5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei 0.5l **5.5**
Lammsbräu bio alkoholfrei 0.33l **4.8**

OSKAR MARIA BRASS ERIE

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.-**
Pfirsich 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

WEIN

WEISS

2023 Sauvignon Blanc Touraine,
Domaine Michaud, Loire,
Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **35.-**

2023 Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rheinessen, 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.-**