

OSKAR
MARIA
BRASS
ERIE

PETIT-DÉJEUNER
10-16 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK ☞
Buttercroissant // Marmelade // Butter
Buttercroissant // Jam // Butter
9.5

GROSSES FRÜHSTÜCK
Buttercroissant // Brot // Marmelade //
Butter // Wurst- und Käse
Buttercroissant // Bread // Jam //
Butter // Ham and cheese
15.5

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜSLI ☞
7.-

2 STK. WEISSWURST
vom Weißwurstpapst Wallner // süßer Senf // Breze
Sweet mustard // Pretzel
9.-

EGGS BENEDICT ☞
Toast // Spinat // Sauce Béarnaise // Salat Bouquet
Toast // Spinach // Sauce Béarnaise // Salat Bouquet
14.5

AVOCADO »SMASH« BROT ☞
pochierte Eier // Kresse
Poached eggs // Kress
15.5

RÜHREIER oder SPIEGELEIER je 2 Stück
Scrambled or freid eggs
6.-

GARNITURES
Speck // Bacon **5.-**
gekochter Schinken // Ham **5.5**
Avocado ☞ **5.-**

POMMES FRITES ☞
6.-

HEISSGETRÄNKE

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**

ERACLEA TRINKSCHOKOLADE dunkel (40%)
Dark hot chocolate
6.-

WHITTINGTON TEE
Darjeeling // English Breakfast Imperial //
Earl Grey // Weisser Tee mit Vanille & Grapefruit //
Organic Gunpowder // Kamille Kräutertee //
Organic Mint // Red Spring
5.5

FRISCHER TEE mit Minze oder Ingwer
Fresh mint or fresh ginger tea
7.-

GÂTEAU

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen
Please find a nice selection of cakes
next to the bar counter

PLATS
11.30-16 UHR

SONNTAGSBRATEN
mit saisonaler Beilage
Sunday family roast
with seasonal sidedish
24.-

GERÄUCHERTER LACHS
vom Lachshaus Riga // Sahnemeerrettich //
dünne Zwiebelringe // Toast
Smoked salmon
Horseradish cream // Onions // Toast
24.-

BOEUF TARTARE
Schnittlauch-Crème fraîche //
Wachtelei // Pommes Frites
Chives sour cream // Quail egg //
French fries
130 gr **19.5** // 230 gr **35.5**

OSKAR MARIA SALAT
Gemischte Salate // Hausdressing // Kräuter
Green salad // House dressing // Herbs
9.-

PROVENZIALISCHE
GEMÜSEQUICHE ☞
Salatbouquet // Sauerrahm
Provençal vegetable quiche // Salad //
Sour cream
15.-

½ DTZ. FINE DE CLAIRE AUSTERN
Schalotten-Vinaigrette aus Himbeer
& Champagner Essig // Zitrone
6 Fine de claire oysters
Shallots & raspberry & champagne dressing //
Lemon
24.-

CRÉMANT & CHAMPAGNER

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

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

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

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

Perrier Jouet Blason Rosé Champagner
o.75l **179.-**

BIERE

FASS

Paulaner Helles o.4l **4.8**
Radler o.4l **4.8**

FLASCHE

Paulaner Weißbier o.5l **5.5**
Pilsner Urquell o.33l **4.8**
Paulaner Hefeweißbier dunkel o.5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier leicht o.5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei o.5l **5.5**
Lammsbräu bio alkoholfrei o.33l **4.8**

OSKAR MARIA BRASS ERIE

SOFTS

ADELHOLZENER CLASSIC
o.25l **3.5** // o.75l **8.5**

HOMEMADE LEMONADE **6.-**

COCA-COLA o.2l **4.5**
Light // Zero

ELEPHANT BAY ICED TEA o.33l **5.-**
Pfirsich // Granatapfel

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

GRANINI SÄFTE & NEKTAR o.2l **3.8** // o.4l **5.9**

SAFT / NEKTAR SCHORLE o.2l **3.8** // o.4l **5.9**

PAULANER SPEZI o.4l **4.5**

EIZBACH LIMONADE o.33l **4.5**
Orange oder Zitrone

FEVER TREE o.2l **4.5**
Lemon Tonic // Tonic Water //
Ginger Beer // Ginger Ale

WEIN GLASWEISE

WEISS

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

2023 Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen, Deutschland o.1l **7.-** // o.75l **44.-**

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

ROSÉ

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

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

ROT

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

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

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

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf