

## 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**

## CAFÈ

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 TRUFFES 🌿

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  
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.-**  
Pflirsich oder 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

### 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.-**