

SALADE & PETIT PLATS

CAESAR'S SALAD 🌿
Romana // Parmesan // Croûtons
15.5

mit Maishühnchen
with corn-fed chicken

22.5

mit Garnelen
with prawns

31.-

PROVENZALISCHE GEMÜSEQUICHE 🌿
Salatbouquet // Sauerrahm
Provençal vegetable quiche // Salad // Sour cream
15.5

MOZZARELLA DI BUFALA 🌿
Weisses Pinienkern-Mandelpesto //
Rucolasalat // Pane Carasau
*White pine nut almond pesto //
Rocket // Sardinian bread*
17.5

POMMES FRITES 🌿
French fries
6.5

O S K A R M A R I A B R A S S E R I E

KLEINE KARTE 14.30–17.30 UHR

CAFÉ

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM
Espresso **3.1**
Espresso Macchiato **3.4**
Doppelter Espresso **5.1**
Cappuccino // Latte Macchiato **4.8**
Caffè Crema **3.9**
Milchkaffee **4.9**
Trink-Schokolade // *Hot chocolate* **6.-**

PÂTISSERIE

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**

GEMÜSERISOTTO À LA MAISON 🌿
Vegetable risotto à la maison
19.5

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Sauerrahm // Speck // Zwiebeln
Alsace tarte flambée
Sour cream // Bacon // Onions
18.-

FLAMMKUCHEN TRUFFLES 🌿
Trüffelcrème // Gruyère // Parmesan //
getrocknete Pachino-Tomaten //
frischer Trüffel
Truffle tarte flambée
*Truffle cream // Gruyere cheese //
Parmesan cheese // Sundried tomatoes //
Fresh truffle*
29.-

»NIEMAND KANN ALLEIN SEIN«

Oskar Maria Graf

CRÉMANT & CHAMPAGNER

Bouvet Ladubay
Crémant Rosé de Loire 0.1l **9.9** // 0.75l **52.-**

Champagne »Agapane« Brut,
Faniel & Fils 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 **4.9**
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 **8.9**

HOMEMADE ICE TEA **6.5**

COCA-COLA 0.2l **4.5**
Light // Zero

ELEPHANT BAY ICED TEA 0.33l **5.-**
Pfirsich oder Granatapfel

GRANINI SÄFTE & NEKTAR 0.2l **3.9**

SAFT / NEKTAR SCHORLE 0.4l **5.9**

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

Sauvignon Blanc Touraine,
Domaine Michaud, Loire, Frankreich
0.1l **6.5** // 0.75l **37.-**

Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen, Deutschland 0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

Chardonnay »Ardèche«, Louis Latour, Rhone,
Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **42.-**

ROSÉ

Cuvée M Rosé, Château Minuty, Provence,
Frankreich 0.1l **7.-** // 0.75l **45.-**

ROT

Château Moulin de Mallet, Bordeaux,
Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **37.-**

»Ursprung« Merlot, Cabernet Sauvignon,
Portugieser, Markus Schneider, Pfalz, Deutschland
0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

Grenache/Syrah/Mourvedre,
Côtes du Rhône »Mon Coeur«, J.L. Chave, Rhone,
Frankreich 0.1l **7.5** // 0.75l **46.-**

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