

OSKAR MARIA BRASS ERIE

SALADE & PETIT PLATS

SALAT »NIÇOISE«
Thunfisch // Sardellen // Ei //
Roscoffzwiebel // Sauce Vinaigrette
20.5

CAESAR'S SALAD ☽
Romana // Parmesan // Croûtons
15.5
mit Maishühnchen
22.5
mit Garnelen
31.-

MOZZARELLA DI BUFALA ☽
Weisses Pinienkern-Mandelpesto //
Rucolasalat // Pane Carasau
17.5

SOUP DU JOUR ☽
Tagessuppe

GERÖSTETER BLUMENKOHL ☽
Rote Bete Hummus //
Kashmir-Currymayonnaise // Pitabrot
17.5

PROVENZALISCHE GEMÜSEQUICHE ☽
Salatbouquet // Sauerrahm
15.5

RINDERCARPACCIO À LA HARRY'S BAR
(CIPRIANI)
18.-

GERÄUCHERTER LACHS
Vom Lachshaus Riga in Pfaffenhofen //
Ofenkartoffel // Crème fraîche
25.-

FRUITS DE MER

½ DTZ. FINE DE CLAIRE AUSTERN
Schalotten-Vinaigrette aus Himbeer &
Champagner-Essig // Zitrone
27.5

4 STK. JAKOBSMUSCHELN
Spinat // Beurre provençale
27.5

RIESENGARNELEN VOM GRILL
(ohne Kopf, ausgelöst) // Pistou-Aioli // Zitrone
33.5

GEGRILLTER OKTOPUS
Tomatenpolenta // Marinierte Paprika //
Sauce Mignonette
25.5

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

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
Sauerrahm // Speck // Zwiebeln
18.-

FLAMMKUCHEN TRUFFLES ☽
Trüffelcrème // Gruyère // Parmesan // getrocknete
Pachino-Tomaten // frischer Trüffel
29.-

PLATS

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

LINGUINE »A LA GIOVA«
Burrata // Pistazien // bunte Tomaten
18.5

PACCHERI
Poltinger Lammragout // Parmesanspäne
21.5

GEMÜSERISOTTO À LA MAISON ☽
19.5

KALBSRÜCKENSTEAK À LA »STRINDBERG«
Zwiebel-Senfkruste // geschmorte Perlzwiebel // Kalbsjus
180 gr 26.5

SUPRÊME VON DER FRANZÖSISCHEN
MAISHÜHNCHENBRUST
Artischockenpüree // bunte Karotten // Sauce Périgeux
26.5

FILET VOM LOUP DE MER
Ratatouille // Kartoffel // Bouillabaisse-Safransud
25.5

ENTRECÔTE
Vom Bayerischen Fleckvieh // Beurre Maître d'Hôtel
200 gr 27.5

CHAROLAIS RINDERFILET
Jus
200 gr 31.-

LES GARNITURES

POMMES FRITES ☽
6.5

KARTOFFELPÜREE ☽
6.-

LÉGUMES SAISONALS SAUTÉS ☽
Sautiertes Saisonales Gemüse
7.5

BLATTSALATE MIT KRÄUTERN ☽
Von der Grossmarktgärtnerei Zotz // Sauce Vinaigrette
6.5

PLATS DU JOUR

MONTAG
HAUSGEMACHTE RAVIOLI ☽
Erbsen-Zitronen-Basilikumfüllung // Parmesan
21.-

DIENSTAG
LAMMBRATWÜRSTEL
Vom Gutshof Polting // Gemüse-Couscous //
Minzjoghurt // Vadouvanjus
23.5

MITTWOCH
CATCH OF THE DAY
»Poisson du jour« // Fregola Sarda //
Tomaten Beurre blanc
25.-

DONNERSTAG
BACKHENDL
Vom Poltinger Maishuhn // Kartoffel-Endivien
Salat // Kürbiskernmayonnaise
24.5

FREITAG
OSKAR MARIA BOUILLABAISSE
Geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
23.-

SAMSTAG
STEAK FRITES
Bayerisches Entrecôte //
Pommes Frites // Sauce Béarnaise
29.-

SONNTAG
SONNTAGSBRATEN

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ☽
Tahiti-Vanille
10.5

GELIERTES RHABARBER-RIESLINGSÜPPCHEN ☽
Erdbeeren // Zitronensorbet
11.5

TARTE AU CITRON ☽
Erdbeeren
11.5

3 PRALINÉS ☽
Andreas Muschler chocolaterie & pâtisserie
8.-

PÂTISSERIE

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen

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

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

OSKAR MARIA BRASS ERIE

HEISSGETRÄNKE

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

- Espresso **3.1**
- Espresso Macchiato **3.4**
- Doppelter Espresso **5.1**
- Cappuccino **4.8**
- Caffè Crema **3.9**
- Milchkaffee **4.9**
- Latte Macchiato **4.8**
- 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 **8.9**

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

APERITIF

CONTRA SPRITZ **9.9**

Lillet // Tonic // Spumante // Gurke

CAMPARI **9.9**

Soda oder Orange

OSKAR SPRITZ **9.9**

Ingwersirup // Spumante // Tonic

APEROL SPRITZ **9.9**

Aperol // Spumante // Soda

LILLET BERRY **9.9**

Lillet // Schweppes Wild Berry // Soda

SANBITTER (Alkoholfrei) **6.9**

Soda oder Orange

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.-**

WEIN GLASWEISE

WEISS

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

Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rhein Hessen, 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.-**

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**

FLASCHENWEINE

WEISS

2023 Silvaner »Escherndorfer Lump« 1. Lage,
Horst Sauer, Franken, Deutschland 0.75l **56.-**

2022 Grauburgunder »Oberbergener Bassgeige«,
Franz Keller, Baden, Deutschland 0.75l **64.-**

2021 Riesling »Hochheimer Hölle« GG, Weingut
Künstler, Rheingau, Deutschland 0.75l **89.-**

2024 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.-**

2023/2024 Sauvignon Blanc, Sancerre, J. De Villebois,
Loire, Frankreich 0.75l **59.-**

2021 Riesling »Winzenberg« Grand Cru, Henri Kieffer,
Elsass, Frankreich 0.75l **56.-**

2023 Chardonnay, Bourgogne Blanc, Domaine Faiveley,
Burgund, Frankreich 0.75l **68.-**

2022/2023 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.-**

2020–2022 Chardonnay, Chablis »Montée de Tonnerre«
Premier Cru, Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund,
Frankreich 0.75l **94.-**

ROSÉ

2024 Whispering Angel Rosé, Château D'Esclans,
Provence, Frankreich 0.75l **59.-**

2024 Cru Classé de Provence Rosé,
Château Galoupet, Provence, Frankreich 0.75l **109.-**

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.-**

2022 Grenache/Syrah/Mourvedre, Selection Speciale,
Les Jamelles, Languedoc, Frankreich 0.75l **54.-**

2021/2022 Châteauneuf-du-Pape »Vieille Vigne«,
Domaine de la Maison Berthaud,
Rhône, Frankreich 0.75l **85.-**

2020/2021 Pinot Noir, Santenay »Les Champs Claude«,
Jean-Marc Pillot, Burgund, Frankreich 0.75l **74.-**

2017 Château d'Aiguilhe, Côtes de Castillon, Bordeaux,
Frankreich 0.75l **64.-**

2015/2016 Château Phélan Ségur,
Saint Estèphe, Bordeaux, Frankreich 0.75l **119.-**

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 Grafs sind in Architektur und Design des Raumes integriert, Sätze des großen bayerischen Dichters erscheinen auf dem Geschirr, auf den Rücklehnen der Lederbänke, auf den Granittischen 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.