

OSKAR MARIA BRASS ERIE

L'ENTREE

BLATTSALATE MIT KRÄUTERN ☞
von der Grossmarktgärtnerei Zotz //
Sauce Vinaigrette
6.5

SOUPE DU JOUR
Tagessuppe
10.5

RINDERCARPACCIO
à la OskarMaria
18.-

GEBACKENE
ARTISCHOCKENHERZEN ☞
Kräuterschmand // Salat
15.-

GERÄUCHERTER LACHS
vom Lachshaus Riga in Pfaffenhofen //
Limonen-Gurkensalat
17.5

SALADE & PETIT PLATS

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

GEBRATENER ZIEGENKÄSE ☞
Rote Bete // Quinoa-Taboulé
20.5

OFEN-AUBERGINE ☞
Hummus // Minz-Joghurt // Granatapfel
18.5

BÜFFELMOZZARELLA ☞
Bunte Tomaten // Pflirsich // Basilikum
18.5

PROVENZALISCHE
GEMÜSEQUICHE ☞
Salatbouquet // Sauerrahm
15.5

4 STK. JAKOBSMUSCHELN
Spinat // Beurre Provençale
27.5

LES GARNITURES

POMMES FRITES ☞
6.5

CAPONATA ☞
8.-

KARTOFFELPÜREE ☞
6.-

SAUTIERTES SAISONALES GEMÜSE ☞
7.5

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

MEDITERRANER
FLAMMKUCHEN ☞
gegrilltes Gemüse // Ricotta
22.-

PLATS

PACCHERI À LA NERANO ☞
Zucchini // Provolone del Monaco // Basilikum
19.5

CONCHIGLIONI CROCCANTI
Salsiccia // Radicchio // Pecorino
21.5

RISOTTO DU JOUR ☞
19.5

GEGRILLTER OKTOPUS
Schwarze Bohnencreme // geräucherter
Paprika-Rauchöl // Pimentos
23.5

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

ENTRECÔTE
vom Bayerischen Fleckvieh //
Beurre Maître d'Hôtel
250 gr 29.5

BAYRISCHES RINDERFILET
Jus
200 gr 31.-

GEGRILLTES DORADENFILET
Orangen-Fenchelsalat //
Kapern Butter
26.5

RIESENGARNELEN
VOM GRILL
(ohne Kopf, ausgelöst) //
Pistou-Aioli // Zitrone
29.5

Vegetarisch ☞
Auf Wunsch erhalten Sie eine Karte
mit ausgewiesenen Allergenen.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

PLATS DU JOUR

MONTAG
PASTA DU JOUR
21.-

DIENSTAG
POLTINGER LAMM
Oliven // Gemüse à la basque
24.5

MITTWOCH
CATCH OF THE DAY
Ratatouille // Safran // Beurre Blanc
25.-

DONNERSTAG
POLTINGER BACKHENDL
mediterrane Kartoffelsalat //
Kapern-Remoulade
23.5

FREITAG
OSKAR MARIA BOUILLABAISSE
geröstetes Weissbrot // Sauce Rouille
23.5

SAMSTAG
STEAK FRITTES
Sauce Bearnaise // Pommes Frites
230 gr 32.-

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ☞
Passionsfrucht
10.5

LIMETTEN PARFAIT ☞
Ananas-Minzragout
13.-

MASCARPONE TÖRTCHEN ☞
frische Beeren
12.-

PRALINEN ☞
drei Stück aus der Chocolaterie
Andreas Muschler
9.-

PÂTISSERIE

In unserer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen



Scan for English Menu

KÜCHENZEITEN
MO-SA 11.30-22 UHR
SO, FRÜHSTÜCK 11-16 UHR

»MEHR EROTIK BITTE«

Oskar Maria Graf

OSKAR MARIA BRASS ERIE

HEISSGETRÄNKE

Lavazza Bio Premium
Espresso **3.1**
Espresso Macchiato **3.4**
Doppelter Espresso **5.1**
Cappuccino oder Latte Macchiato **4.8**
Caffè Crema **3.9**
Milchkaffee **4.9**
Marocchino **6.-**

Trinkschokolade dunkel (40%) **6.-**

Whittington Tea **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

KALTGETRÄNKE

Adelholzener Classic 0.25l **3.5** // 0.75l **8.9**

Homemade Lemonade **6.5**

Coca-Cola oder Fanta 0.2l **4.5**

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 **5.9**

Fever Tree 0.2l **4.5**
Lemon Tonic // Tonic Water //
Ginger Beer // Ginger Ale

APERITIF

Kir Pétillant Rosé
Crémant Rosé // Crème de Cassis
12.5

St-Germain Spritz
St-Germain // Spumante // Soda // Pfirsich
9.9

Lillet Spritz
Tonic // Soda // Zitrone
9.9

Gin & Tonic
mit Beefeater Gin **13.-**
mit Monkey 47 Gin **17.-**

DIGESTIFS

Pastis Pernod klassisch mit Eiswasser serviert 4 cl **8.-**
Liqueur Chartreuse Jaune 4 cl **6.5**
Cognac Martell VSOP 4 cl **9.-**
Calvados Papidoux VSOP 4 cl **5.-**
Williamsbrand Lantenhämmer 2 cl **6.5**
Haselnuss Lantenhämmer 2 cl **6.5**

CRÉMANT & CHAMPAGNER

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

Champagner »Hugues de Coulmet«
Blanc de Blancs Brut,
Pierre Moncuit 0.1l **15.5** // 0.75l **99.-**

Perrier-Jouët Grand Brut
Champagner 0.75l **145.-**

Perrier-Jouët Blason Rosé
Champagner 0.75l **179.-**

WEIN GLASWEISE

WEISS

Sauvignon Blanc »La Petite«, La Perrière,
Loire, Frankreich 0.1l **6.-** // 0.75l **37.-**

Grauburgunder, Emil Bauer,
Pfalz, Deutschland 0.1l **6.5** // 0.75l **39.-**

Chardonnay »Ardèche«, Louis Latour,
Rhône, 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.-** // 0.75l **42.-**

Côtes du Rhône, Syrah/Grenache/Mourvèdre,
E. Guigal, Rhône, 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

2024/2025 Sauvignon Blanc, Sémillon,
Bordeaux Blanc, Château Moulin de Ferrand,
Bordeaux, Frankreich 0.75l **39.-**

2024 Weißburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rhein Hessen, Deutschland 0.75l **46.-**

2023 Chardonnay, Chablis »Le Finage«,
La Chablisienne, Burgund,
Frankreich 0.75l **54.-**

2024/25 Silvaner »Escherndorfer Lump« 1. Lage,
Horst Sauer, Franken, Deutschland 0.75l **56.-**

2022 Riesling »Winzenberg« Grand Cru,
Henri Kieffer, Elsass,
Frankreich 0.75l **56.-**

2023/24 Sauvignon Blanc,
Pouilly Fumé »Arrêt Buffatte«,
Domaine Tinel-Blondelet,
Loire, Frankreich 0.75l **59.-**

2024/25 Sauvignon Blanc, Sancerre,
J. De Villebois, Loire,
Frankreich 0.75l **59.-**

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

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

2023 Riesling »Brauneberger Juffer« GG,
Weingut Fritz Haag, Mosel, Deutschland 0.75l **79.-**

2023 Chardonnay,
Beaune Premier Cru »Les Aigrots«,
Sébastien Magnien, Burgund,
Frankreich 0.75l **94.-**

ROSÉ

2024/25 Whispering Angel Rosé,
Château D'Esclans,
Provence, Frankreich 0.75l **59.-**

2025 Minuty 281, Château Minuty,
Provence, Frankreich 0.75l **99.-**

ROT

2022/23 Gamay, Beaujolais Villages,
Joseph Drouhin,
Burgund, Frankreich 0.75l **52.-**

2018 Château Tour Haut Caussan,
Bordeaux, Frankreich 0.75l **52.-**

2023 Grenache/Syrah/Mourvèdre,
Selection Speciale, Les Jamelles,
Languedoc, Frankreich 0.75l **54.-**

2023 Spätburgunder »Aus den Lagen«,
Christmann, Pfalz,
Deutschland 0.75l **69.-**

2021 Givry, Spätburgunder, Domaine Thenard,
Burgund, Frankreich 0.75l **77.-**

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

2017/19 Château de Pez,
Bordeaux, Frankreich 0.75l **89.-**

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.