



# DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

## „Speisekarte“

### vom FELD

Blattsalate mit:

**Falafel** | Tomate | Gurke | Kraut | Karotte | Olive € 14,6

**Backhenderl** mit Kartoffelsalat | Vogelsalat | Tomate | Gurke | Karotte € 14,6

**Wahlweise mit:**

Senfkorn-Dressing | Balsamico-Dressing | Kräuter-Vinaigrette

**Sommersalat** mit Papaya | Granatapfel | Cashewkerne | Passionsfruchtdressing € 17,6

### VORSPEISEN

„Antipastiteller“ € 19,6

**Fritto Misto** mit Safran Aioli | Spargel Brokkoli € 15,6

**Lachstartar** mit Avocado | Papadam € 16,8

**Beef Tatar** mit Chili-Mayonnaise | Toast  
klein € 19,8  
groß € 23,2

### aus dem TOPF

**Rinderkraftsuppe** mit **Frittaten** oder **Grießnockerl** | Gemüse € 6,2

**Klare Tomaten Consommé** mit pikanten Tomaten Chutney | Basilikum € 9,4

### FLEISCHLOS

**Spinatschlutzkrapfen** mit Butter | Parmesan | Schnittlauch  
3 Stk. € 11,9  
5 Stk. € 15,9

**Tiroler „Kasspatzln“** mit Röstzwiebel | Schnittlauch | Krautsalat € 14,4

**Tagliatelle** mit Pfifferlinge | getrocknete Tomaten | Mascarpone | Basilikum € 18,9





# DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

## MEER und FLUSS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Forellenfilet</b> mit Safranrisotto   Blattspinat | € 26,5 |
| <b>Doradenfilet</b> mit Erbsenpüree   Sommergemüse   | € 28,9 |

## aus der METZGEREI

|   |        |
|---|--------|
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit lauwarmen Kartoffel-Vogerlsalat                  | € 24,8 |
| <b>Tiroler Kalbsleber</b> mit Selleriepüree   Thymianjus   Zwiebelconfit              | € 26,8 |
| <b>Rinderwangen geschmort</b> mit Kartoffelpüree   Karottengemüse                     | € 27,6 |
| <b>Perlhuhn Supreme</b> mit Sommertrüffel   Baby-Mangold   mediterraner Bulgur        | € 29,8 |
| <b>Rib-Eye-Steak (350g) rosa gebraten</b> mit Kartoffelkrapfen   gegrillter Pack Choi | € 32,5 |

## zum AUSKLANG

|   |        |
|---|--------|
| <b>Lillet Berry Sorbet</b>  | € 5,9  |
| <b>Pfirsich im Pergament</b> mit Vanilleeis   Haselnüsse   Himbeeren                                      | € 13,9 |
| <b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschgenröster & Apfelmus (Rum, Rosinen) ( <i>Wartezeit ca. 15 Minuten</i> ) | € 14,4 |
| <b>Schokoladen Tarte</b> mit Mango   Mohneis  | € 14,5 |

=====

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>Beilagenänderung   extra Beilage</b> | € 1,1 | € 2,8 |
|---|-------|-------|

=====

## WEINEMPFEHLUNG:

|  |        |
|--|--------|
| <b>GRÜNER VELTLINER Ried Wechselberg 2023</b>  | € 38,0 |
| Weingut Birgit Eichinger, Kamptal - Niederösterreich                                     |        |
| <b>CHARDONNAY 2022</b>   | € 39,0 |
| Weingut Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal  |        |
| <b>CUVEÉ M ROSÉ 2022</b>   | € 42,0 |
| Chateau Minuty, Cotes de Provence, Frankreich  |        |
| <b>TETUNA RESERVE 2019</b>   | € 38,0 |
| Blafränkisch – Zweigelt - Cabernet Sauvignon<br>Weingut Goldenits, Tadten, Neusiedlersee |        |
| <b>PINOT NOIR KÖNIGSBECHER GG „Spätburgunder“</b>  | € 59,0 |
| Weingut Heitlinger, Baden, Deutschland   |        |