



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

Falafel | Kartoffelsalat | Vogerlsalat | Tomate | Gurke | Karotte | Kraut € 14,6

Backhenderl | Kartoffelsalat | Vogerlsalat | Tomate | Gurke | Karotte | Kraut € 14,6

Wahlweise mit:

Senfkorn Dressing | Balsamico Dressing | Kräuter Dressing

Salat der Saison mit Cashewnüssen | Granatapfelkernen | Radieschen € 12,4

gewünscht auch mit 3 Garnelen € 21,4

oder 5 Garnelen € 27,4

VORSPEISEN

Beef Tatar mit Wachtelei | Tramezzini | Pommery-Mayo | rote Zwiebel
klein € 19,8
groß € 23,2

Räucherlachsrose mit Rösti | Pommery-Mayo | Zitrone | Wasabi Kaviar € 16,8

Ziegenkäse karamellisiert mit Vogerlsalat | Radicchio | Nüsse | Apfel € 14,6

aus dem TOPF

Grießnockerlsuppe (2 Stk) mit Gemüse Brunoise | Schnittlauch € 6,4

Frittatensuppe mit Gemüse Brunoise | Schnittlauch € 6,4

Karotten-Ingwersuppe mit Cashewnüssen | Zitronenöl € 9,6

mit 1 Garnele € 13,1

FLEISCHLOS

Spinatschlutzkrופן mit brauner Butter | Parmesan | Schnittlauch 3 Stk. € 11,9

5 Stk € 15,9

Tiroler „Kasspatzln“ mit Röstzwiebel | Schnittlauch | Krautsalat € 16,2

Aubergine gebacken mit Hummus | Rucola | Chili Crunch € 18,6

Fettuccine hausgemacht mit Aubergine | Paprika | Zucchini | Feta | Mangold | Tomate € 19,6





DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

MEER und FLUSS

Lachsfilet (200g) gebraten mit Weißweinrisotto Mangold Zitronenschaum	€ 26,8
Pulpo vom Grill mit Couscous Peperonata Tahini-Miso - Sauce	€ 29,6

aus der METZGEREI

Hühnerkeule aus Tirol mit Hibiskus Glace Quinoa Taboulè Salsa Pimentos	€ 24,4
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffel-Vogerlsalat Zitrone Preiselbeeren	€ 24,9
Tiroler Kalbsleber gebraten mit Stampfkartoffeln Äpfel Röstzwiebel	€ 25,8
Lammschulter aus Tirol geschmort mit Creme Polenta Wilder Brokkoli Salsa Verde	€ 27,4
Zwiebelrostbraten (220g) vom Bio Alpenrind mit Spätzle Zwiebeln Jus	€ 28,2
Surf and Turf von Garnele und Rind mit Ratatouille Drillinge Cafe de Paris	€ 34,2

zum AUSKLANG

Dreierlei Sorbet	€ 7,0
Creme Brulèe Sorbet Beerenragout	€ 11,2
Karotten-Zitronenkuchen mit Marillensorbet weißem Espuma	€ 10,5
Kaiserschmarren mit Rumrosinen Zwetschgenröster Apfelmus (Wartezeit ca. 15 Minuten)	€ 16,8

=====

Beilagenänderung extra Beilage	€ 1,1	€ 2,8
---	-------	-------

=====

WEINEMPFEHLUNG:

GRÜNER VELTLINER Ried Wechselberg 2023	€ 38,0
Weingut Birgit Eichinger, Kamptal - Niederösterreich	
CHARDONNAY 2022	€ 39,0
Weingut Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal	
TETUNA RESERVE 2019	€ 38,0
Blaufränkisch – Zweigelt - Cabernet Sauvignon Weingut Goldenits, Tatten, Neusiedlersee	
BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG DAC 2017	€ 38,0
Weingut Tinhof, Trausdorf, Burgenland	

