



# 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 Pfifferlingen | Speck | Brotwürfel | Kartoffel | Jungzwiebel € 19,6

### VORSPEISEN

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

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

**Cesar Salad** mit Parmesan | Kapern | Tomaten | Croutons

€ 15,6

wahlweise mit 5 Garnelen € 27,6

### aus dem TOPF

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

**Frittatensuppe** mit Gemüse-Brunoise | Schnittlauch € 6,4

**Kresseschaumsuppe** € 8,6

wahlweise mit Garnele € 11,1

### FLEISCHLOS

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

5 Stk € 15,9

**Tiroler „Kasspatzln“** mit Röstzwiebeln | Schnittlauch | Krautsalat € 16,4

**Gnocchi mit Pesto alla Genovese** mit Basilikum | getrocknete Tomaten | Parmesan € 18,4

**Halloumi gebraten** mit Bulgur | Paprika | Jungzwiebel | Mix-Salat | Zucchini | Pesto € 18,6

**Pfifferlingsgulasch** mit Semmelknödel | Sauerrahm € 18,6



# DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

## MEER und FLUSS

<b>Wolfsbarschfilet gebraten</b> mit Gnocchi   Tomaten   Zucchini   Oliven	€ 26,4
<b>Zanderfilet gebraten</b> mit Pfifferling-Risotto   Prosciutto	€ 29,6

## aus der METZGEREI

<b>Schweinefilet gebraten</b> mit Pfifferlingen a la Creme   Spätzle	€ 24,6
<b>Maispoularde</b> mit Rotweinjus   Kartoffel-Erbsenpüree   Fenchel   Safran   Steinpilze	€ 25,8
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit lauwarmem Kartoffel-Vogerlsalat   Zitrone   Preiselbeeren	€ 26,8
<b>Rindertafelspitz</b> mit Röstkartoffeln   Creme-Spinat   Apfeln   Schnittlauchsauce	€ 28,6

## zum AUSKLANG

<b>Dreierlei Sorbet</b>	€ 7,0
<b>Grießflammerie</b> mit Sesameis   Mangocremeaux   Melisse   Crumble	€ 10,2
<b>Schwarzwälder 2.0</b> mit Schokoladenbiscuit   Kirschen   Mascarpone mousse	€ 12,5
<b>Kaiserschmarren</b> mit Rumrosinen   Zwetschgenröster   Apfelmus (Wartezeit ca. 15 Minuten)	€ 16,8

=====

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

=====

## WEINEMPFEHLUNG:

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

