



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

Falafel mit Tomate//Gurke//Zwiebel € 11,9

Backhenderl // Kürbiskernpanade € 12,9

„**Greco**“ mit Tomate// Gurke// Zwiebel // Oliven // gebackenem Feta Käse € 12,9

„**Rind**“ medium // gebratene Tranchen vom Zwischenrippenstück € 16,4

Wahlweise mit:

Limetten-Sesam-Dressing // Balsamico-Dressing // Kräuter-Dressing

Beilage: hausgemachtes Brot

Mediterraner Brotsalat // Oliven // sonnengetrocknete Tomaten // Mandarine
Heidelbeeren // Parmesanspäne // Minze € 9,9

VORSPEISEN

„**Antipastiteller**“ € 11,5

Falafel // auf Melanzanisalat // Joghurt- Gurkendip € 9,9

Türmchen von gegrillten Zucchini // Melanzani & sonnengetrockneten Tomaten
Ruccola // Parmesanspäne € 10,9

Beef Tatar // Wachtelei // Toast 100g € 13,9

130g € 15,9

aus dem TOPF

Rinderkraftsuppe // Frittaten € 4,8

Cocossuppe // pikant // Weizen-Sesam Streifen € 6,4

Alt Wiener Suppentopf // Suppennudeln // Gemüsestreifen // Tafelspitzwürfel € 6,7

FLEISCHLOS

Spinatschlutzkrapfen // Parmesan // braune Butter // Schnittlauch 3 Stk. € 8,4

5 Stk € 11,9

„**Italien meets Orient**“ // Risotto // Bulgur // Cranberry // Hummus // Parmesan // Gemüse € 12,9

Tiroler „Kasspatzln“ // Röstzwiebel // Schnittlauch // Krautsalat € 12,8

Zitronengnocchi // Frühlingzwiebel // Kirschtomaten // Räucherlachs € 12,9

Softshell Tacos //gebratene Paprika//Zwiebel//Cheddar// Relisch pikant // Erbsenmole
* würziges „no meat chicken“ € 12,8



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

MEER und FLUSS

Filet vom Zander

auf Erbsenmousseline // buntes Gemüse der Saison // Kürbiskern-Schupfnudeln € 21,9

Riesengarnelen // Mangosauce // Butterreis // Zuckererbsenschoten € 23,9

aus der METZGEREI

Softshell Tacos //gebratene Paprika//Zwiebel//Cheddar// Relisch pikant // Erbsenmole
* Entrecoté // medium gebraten € 18,2

Wiener Schnitzel vom Kalb // lauwarmer Kartoffelsalat // Kürbiskerne € 19,8

Rinderbackerln // glasiert // Kartoffelpüree // Marktgemüse € 21,6

Pulled Pork auf Kartoffelgratin
mit Honig-Kraut // Röstzwiebel // Speck // geräuchertem Jus € 22,6

Tiroler Kalbsleber gebraten // glasierten Apfelspalten // Speckscheiben
Zwiebelsauce // Butterreis € 22,4

Tomahawk Steak // Oberio Schwein // Serviettenknödel // Senfsaatsauce // Marktgemüse € 24,8

Hirschrücken // zart // rosa gebraten // Tannen-Selleriecreme // Pommes Williams € 29,9

zum AUSKLANG

Dreierlei Schokoladenmousse // lauwarmer Sauerkirschen € 9,2

hausgemachter Palatschinken // Preiselbeermarmelade oder Marillenmarmelade € 3,4

hausgemachter Palatschinken // Vanilleeis // Schokoladensauce // Mandelsplitter € 9,2

Kaiserschmarren // Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 15 Minuten) € 12,8

hausgemachtes Schokoladenküchlein (Wartezeit ca. 15 Minuten)
mit flüssigem Kern (dazu empfehlen wir „Rochelt Orange“ 1cl - € 7,-) € 8,9

Churros
mit Schokoladensauce € 6,9

Absolut Zitronensorbet // Zitronensorbet // Absolut Wodka € 4,6

