



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

Falafel mit Tomate // Gurke // Olive € 12,8

Backhenderl // Hühnerkeulenteile // Kürbiskernpanade gebacken € 14,4

„Greco“ mit Tomate // Gurke // Oliven // gebackenem Feta Käse € 13,6

Wahlweise mit:

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

VORSPEISEN

„Antipastiteller“ € 19,6

Falafel // auf Melanzanisalat // Joghurt- Gurkendip € 11,3

Lachstartar // Rösti // Joghurt-Dip € 16,8

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

Beef Tatar // Wachtelei // Toast
klein € 19,8
groß € 23,2

aus dem TOPF

Rinderkraftsuppe // Frittaten € 5,6

Spargelcremesuppe // Croutons € 6,8

FLEISCHLOS

Spinatschlutzkrapfen // Parmesan // braune Butter // Schnittlauch
3 Stk. € 11,9
5 Stk € 15,9

Tiroler „Kasspatzln“ // Röstzwiebel // Schnittlauch // Krautsalat € 13,8

Risotto // grüner Spargel // weißer Spargel // Rohschinken // Parmesan € 14,2





DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

MEER und FLUSS

Zitronengnocchi // Räucherlachs // Frühlingszwiebel // Kirschtomaten	€ 16,2
Filet vom Zander auf Blattspinat // Paprikarahmsauce // Dampfkartoffeln	€ 24,8
Riesengarnelen // Mangosauce // Butterreis // Zuckererbsenschoten	€ 24,9

aus der METZGEREI

Wiener Schnitzel vom Kalb // lauwarmer Kartoffelsalat // Kürbiskerne	€ 22,8
Pulled Pork auf Kartoffelgratin mit Honig-Kraut // Röstzwiebel // Speck // geräuchertem Jus	€ 24,8
Tiroler Kalbsleber gebraten // glasierten Apfelspalten // Speckscheiben Zwiebelsauce // Butterreis	€ 26,2
Zwiebelrostbraten // Zwiebelsauce // grüne Bohnen // Bratkartoffel	€ 26,6
Rinderfilet 180g // auf getrüffeltem Rucola // cremiges Kartoffelpüree	€ 38,9

zum AUSKLANG

Dreierlei Schokoladenmousse // lauwarmer Sauerkirschen	€ 9,6
Duette von Erdbeere & Himbeere // Tiramisu // Salat // Eis // Knödel	€ 11,9
hausgemachter Palatschinken // Preiselbeermarmelade oder Marillenmarmelade	€ 4,2
hausgemachter Palatschinken // Vanilleeis // Schokoladensauce // Mandelsplitter	€ 9,8
Kaiserschmarren // Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 15 Minuten)	€ 12,8
hausgemachtes Schokoladenküchlein (Wartezeit ca. 15 Minuten) mit flüssigem Kern (dazu empfehlen wir „Rochelt Orange“ 1cl - € 7,-)	€ 9,6
Absolut Zitronensorbet // Zitronensorbet // Absolut Wodka	€ 5,1

