



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

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 € 3,9

Alt Wiener Suppentopf // Suppennudeln // Gemüsestreifen // Tafelspitzwürfel € 5,6

Pikante Cocossuppe // Weizen-Sesamstreifen € 6,4

FLEISCHLOS

Spinatschlutzkrapfen // Parmesan // braune Butter // Schnittlauch 3 Stk. € 8,4
5 Stk € 11,9

Risotto // cremig // Butternusskürbis // Parmesancrostini € 12,9

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

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

Softshell Tacos//gebratene Paprika//Zwiebel//Cheddar//würziges NO-MEAT CHICKEN (vegan)
dazu Tomatensalsa und Erbsenmole € 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 € 22,6

aus der METZGEREI

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

Pulled Pork auf Kartoffelgratin
mit Honig-Kraut // Röstzwiebel // Speck // geräuchertem Jus € 19,9

Tiroler Kalbsleber gebraten // glasierten Apfelspalten // Speckscheiben
Zwiebelsauce // Butterreis € 20,4

Rinderbackerln // glasiert // Kartoffelpüree // frischem Marktgemüse € 20,8

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

Rinderfilet 180g // auf getrüffeltem Rucola // mit cremigem Kartoffelpüree € 32,8

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

