



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

Falafel | Tomate | Gurke | Kraut | Karotte | Olive € 14,6

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

Wahlweise mit:

Senfkorn-Dressing | Balsamico-Dressing | Kräuter-Vinaigrette

Herbstsalat mit Walnuss | Birne | Ziegenkäse | Apfelbalsamessig € 17,6

VORSPEISEN

„Antipastiteller“

€ 19,6

Beef Tatar mit Kräutersalat | Wachtelei | Toast klein € 19,8

groß € 23,2

Lachstartar mit Avocado | Papadam € 16,8

Rindertafelspitz kalt aufgeschnitten mit Frisèe | Radieschen | Kernöl | Krenschaum € 15,8

aus dem TOPF

Rinderkraftsuppe mit **Frittaten** oder **Grießnockerl** | Gemüse € 6,2

Kürbiscremesuppe mit gepickelten Kürbis | Kernöl € 9,4

FLEISCHLOS

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

5 Stk € 15,9

Tiroler „Kasspatzln“ mit Röstzwiebel | Schnittlauch | Krautsalat € 14,8

Kürbis-Gnocchi mit Kürbiswürfel | Babyspinat | Pecannüsse € 19,2





DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

MEER und FLUSS

Kapitaler Zander mit Lauch | Kartoffel | Schnittlauch-Zitronenöl € 26,5

Saiblingsfilet mit rote Beete Risotto | roh mariniertes Baby Spinat | Krenschäum € 28,9

aus der METZGEREI

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffel-Vogelssalat € 24,8

Perlhuhn Supreme mit Pilzrahmgnocchi | Basilikum € 26,4

Tiroler Kalbsleber glasiert mit Kartoffelpüree | karamellisierten Apfel | Röstzwiebel € 26,9

Ossobucco vom Kalb mit Ofengemüse | cremiger Polenta | Gremolata € 27,6

Rosa Hirschrücken mit Apfelrotkraut | Serviettenknödel € 32,5

zum AUSKLANG

Pochierte Haller Birne mit Nuss Granola | weißes Schokoladeneis | € 13,9

Mocca Mousse mit Sauerkirschen | Haselnüsse | Mohnis € 14,8

Kaiserschmarren mit eingelegte Zwetschgenröster & Apfelmus (Rum, Rosinen)
(Wartezeit ca. 15 Minuten) € 14,8

Käseteller mit Heublumenkäse | Pfefferkäse | Tiroler Bio Brie | Blauschimmelkäse | Senfsauce | Brotkorb € 15,8

