



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

Backhenderl // Kürbiskernpanade € 12,8

„Greco“ mit Tomate // Gurke // Zwiebel // Oliven // gebackenem Feta Käse € 11,8

Wahlweise mit:

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

Beilage: hausgemachtes Brot

Bulgur-Quinoa Salat mit Granatapfelkernen und Honig-Limettendressing € 13,4

VORSPEISEN

„Antipastiteller“ € 11,6

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

Türmchen von gegrillten Zucchini // Melanzani & sonnengetrockneten Tomaten // Rucola // Parmesan € 10,4

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

130g € 15,9

aus dem TOPF

Rinderkraftsuppe // Frittaten € 3,8

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,9

Alt Wiener Suppentopf // Suppennudeln // Gemüsestreifen // Tafelspitzwürfelchen € 5,4

FLEISCHLOS

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

5 Stk € 11,9

Tiroler „Kasspatzln“ // Röstzwiebel // Schnittlauch // Krautsalat € 11,9

Zitronengnocchi // Frühlingszwiebel // Kirschtomaten // Räucherlachs € 12,8

Karfiolburger

Hamburgerbrot // Bulgur-Karfiolpatti // Tomate // Orangenmayo € 13,9

Risotto vom Butternusskürbis

mit Parmesanchip € 12,9



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 / € 22,4

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** € 18,9

Rinderbackerln // glasiert // Kartoffelpüree // frischem Marktgemüse € 18,8

Rinderfilet 180g // auf getrüffeltem Rucola // mit cremigem Kartoffelpüree € 32,9

Zwiebelrostbraten // kurz gebraten // Zwiebelsauce // grüne Bohnen // Bratkartoffeln € 24,9

Bauernente // Kartoffelgebäck // Rotkraut//Preiselbeeren € 24,8

zum AUSKLANG

hausgemachter Palatschinken // Preiselbeermarmelade oder Marillenmarmelade € 3,4

hausgemachter Palatschinken // Vanilleeis // Schokoladensauce // Mandelsplitter € 8,9

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

Churros
mit Schokoladensauce € 6,9

Kaiserschmarrn // hausgemachter Zwetschgenröster (Wartezeit ca. 15 Minuten) € 9,2

Absolut Zitronensorbet // Zitronensorbet // Absolut Wodka € 6,8

