



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

Speisekarte

Vom Feld

Blattsalate mit:

gebackenem **Feta** // Tomate // Zwiebel // Gurke // Oliven € 11,9

eingelegtem **Thunfisch** // Tomate // Oliven // Zwiebel € 12,7

Backhenderl in Kürbiskernpanier € 12,7

Garnelen in Kräuterbutter gebraten € 17,7

sautierten **Eierschwammerl**, Brotcroutons & Speckstreifen € 13,8

Wahlweise mit:

French-Dressing / Ceasar-Dressing / Balsamico-Dressing / klares Kräuter-Dressing

Beilage: hausgemachtes Brot

Bulgur-Quinoa Salat mit Granatapfelkernen und Honig-Limettendressing € 13,2

Vorspeise und Suppe

„**Antipastiteller**“ € 11,5

Türmchen von gegrillten Zucchini

Melanzani & sonnengetrockneten Tomaten an Rucola & Parmesanspähne € 10,3

„**Falsche Tomate**“

Mozzarella im Tomatenmantel mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico € 15,4

Beilage: hausgemachtes Brot

Beef Tartar

mit weichem Wachtelei & knusprigem Toast 100g klein € 13,9

130g groß € 15,9

Frittatensuppe € 3,8

Alt-Wiener Suppentopf mit Suppenudeln // Gemüse // Tafelspitzwürfel € 5,2

Fluss und Meer

Filet vom Zander

auf gebratenen Zucchiniestreifen mit Olivengremolata, dazu Dampfkartoffeln € 21,8

Wolfsbarschfilet

gebraten an Limetten-Mohnsauce, dazu Zuckererbsen mit pikanter Shi-Take Pilzrolle € 23,9

Riesengarnelen

mit frischen Kräutern & Knoblauch in feinem Olivenöl, dazu Tagliatelle in Hummer-Buttersauce und Kirschtomaten € 22,1



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

Fleischlos

Schlutzkrapfen

hausgemacht mit Spinatfülle an Parmesan, brauner Butter & Schnittlauch 3 Stück € 8,4
5 Stück € 11,9

Risotto mit Eierschwammerln

mit frischen Kräutern im Parmesanschüssel serviert € 13,9

Tiroler „Kasspatzln“

hausgemacht, mit einer Portion Krautsalat € 11,8

Süsskartoffel-Karfiolburger

hausgemachter Süßkartoffelbun mit einem Bulgur-Karfiolpattie, dazu sonnengereifte Tomate, Orangenmayo und Cole Slaw € 13,8

Aus der Metzgerei

Pulled Pork

auf Kartoffelgratin mit Honig-Kraut, Röstzwiebeln, knusprigem Speck an geräuchertem Jus € 19,9

Wiener Schnitzel

vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat & gerösteten Kürbiskernen € 19,8

Tiroler Kalbsleber

gebraten mit glasierten Apfelspalten & Speckscheiben mit Zwiebelsauce serviert, dazu Butterreis € 19,6

Rinderbackerln

glasiert mit Kartoffelpüree und frischem Marktgemüse € 18,9

Rinderfilet (180g)

auf getrüffeltem Rucola und cremiges Kartoffelpüree € 32,9

Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknödel € 14,8

Rostbraten

an Eierschwammerlsauce, grüne Bohnen und hausgemachte Butterspätzle € 24,8

Zum Ausklang

hausgemachtes Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern (dazu empfehlen wir „Rochelt Orange“ 1cl - € 7,--) € 8,9

Topfennockerl

mit Heidelbeer-Joghurtsauce und Minze € 8,9

Palatschinke

hausgemacht mit Preiselbeermarmelade oder Marillenmarmelade pro Stück € 3,4

Eispalatschinken

hausgemacht mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Mandelsplitter € 8,9