



DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

„Speisekarte“

vom FELD

Blattsalate mit:

ingelegtem **Thunfisch** // Tomate // Olive // Zwiebel € 12,8

Backhenderl in Kürbiskernpanade € 12,8

Garnelen in Kräuterbutter gebraten € 17,9

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

Eierschwammerln // geröstet mit Brotwürfeln // Lauch und Speck € 12,4

Wahlweise mit:

French-Dressing // Ceasar-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

Tomaten-Mozzarella // Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten // an Basilikumpesto € 8,9

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

Sauerrahmcremesuppe //mit Schwarzbrot // gerösteten Pfifferlingen € 5,9

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

Süßkartoffel-Karfiolburger

hausgemachtes Süßkartoffelbun mit Bulgur-Karfiolpatti // Tomate // Orangenmayo € 13,9

Risotto vom Eierschwammerl

im Parmesanschüsslerl serviert € 12,9

Eierschwammerl-Gulasch

mit Semmelknödel € 13,6





DAS BRAHMS

KULTURGASTRONOMIE · HAUS DER MUSIK

MEER und FLUSS

Filet vom Zander

auf Olivengremolata // Gemüse der Saison // Dampfkartoffeln € 21,9

Riesengarnelen // Mangosauce // Butterreis // mit frischen Kräutern // Knoblauch // Kirschtomaten € 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

Eierschwammerlrostbraten

kurz gebraten // Rahmsauce // grüne Bohnen im Speckmantel // Bratkartoffeln € 24,9

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

Trio von der Kaktusfeige

Sorbet // Roulade im Schokoladenmantel // Panna Cotta € 8,9

Churros

mit Schokoladensauce // Erdbeersalat € 6,9

Absolut Zitronensorbet // Zitronensorbet // Absolut Wodka

€ 6,8

Marillensorbet mit Veltliner Sekt (1 Kugel)

€ 4,4

