

Tapas auf Bayerisch



-Die gibt`s grad Auf d`nacht-

Minis als Vorspeise oder für den kleinen
Hunger zum selber zamstellen

Ceviche vom Tegernseesaibling

Apfel, rote Zwiebel, Pfeffer & Roggenknäcke
je Stück 5,30

Ziegenkäse vom Anderlbauer, gegrillt

Kirschchutney & karamalisierte Walnüsse je Stück 4,70

Beef Tatar „Bavaria“

Kernöl-Emulsion, Schalotten Röstzwiebeln & Radiserl
je Stück 5,20

Marinierte Schwammerl

Geräucherter Sellerie & knuspriger Buchweizen
je Stück 3,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir arbeiten mit geschultem Fachpersonal und beraten Sie gerne!

Oafach & ...

- Schmankerl die es immer gibt -



Suppe & Salat

Culi`s Misosuppe

Tafelspitzbouillon, Grißeckerl, Schwarzwaldmiso
lila Blumenkohl, Tafelspitz 7,20

Aus`m Garten

knackige Blattsalat mit Zitronenvinaigrette
klein 4,90 oder groß 7,90

Was für`n Hunger

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust vom Brandstätter
Anderlbauer-Woipertinger BIO-Kas von Schaf & Ziege
Senfdressing, eingelegter Chicorée, Rotweibirne 17,60

Tafelspitz 2.0

Gebratene Tafelspitzscheiben vom Miesbacher Fleckvieh,
Schnittlauchsauce, Marktgemüse & Röstischnitte 18,90

Große Schweinerei

Gröst`l vom Strohschwein und zweierlei Knödel
Speckvinaigrette, Romanesco & Kräutersaitlinge 17,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir arbeiten mit geschultem Fachpersonal und beraten Sie gerne!

...doch ausgfoin

- Schmankerl die es immer gibt -



Culinaria`s Tegernsee Bowl

Bayerischer „Kerndlmix“ aus`m Chiemgau
(Urdinkel, Belugalinsen & Einkorn)
gebeizte Tegernsee Lachsforelle, Frenchdressing
Radi & Gurke 17,50

Culinaria`s Veggie Bowl

Bayerischer Kerndlmix aus`m Chiemgau
(Urdinkel, Belugalinsen & Einkorn)
Schafskäsepralinen vom Anderlbauer,
Frenchdressing, Zwetschge & Rauke 14,90

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh
Obermooser BIO-Hofkas,
Strohschwein Speck, Perkmann`s Burgerbun
... fein garniert 15,90

Culi`s Miaschburger

Miaschburger Buchweizenpad
Obermooser BIO-Hofkas, Perkmann`s Burgerbun
...fein garniert 13,90



Zu beiden Burgern gibt`s:
dicke Pommes, Kirsch-BBQ-Soße & selbstgemachte Mayo

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir arbeiten mit geschultem Fachpersonal und beraten Sie gerne!

Unsere Abendkarte



-Die gibt`s grad Auf d`nacht-

Steak vom Miesbacher Fleckvieh

mindestens 6 Wochen trocken gereift

Rinderlende 180g / 250g / 400g

Rotweinjus, geräucherter Sellerie

Blumenkohl & kleiner Blattsalat

180g - 24,50

250g - 28,90

400g - 35,80

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang,

Steinpilzsoße, gegrilltes Salatherz & Reis aus Dachau

Preis nach Tagesfang

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus, Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln

26,20

Frische Pasta

Strozzapreti mit Shitake, Stangenbrokkoli

Pecorino vom Anderlbauer & Agromato 17,20

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir arbeiten mit geschultem Fachpersonal und beraten Sie gerne!

Dessert



- Schmankerl die es immer gibt -

Culinaria`s Schokoladen Cheesecake

Cheesecakecreme, knuspriger Schokobisquit
Zitronensorbet & Hagebutte 9,20

Crème brûlée

klassisch mit Rohrohrzucker karamelisiert
6,50

Mousse au chocolat

- für den gloana Glustn - 4,80

Culinarias Eis & Sorbet

einfach zum dahinschmelzen...

Tonkabohne

Kirsche

Kokos-Limette

Mango Chili

Je Nockerl 2,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir arbeiten mit geschultem Fachpersonal und beraten Sie gerne!

Culinaris` Tagesempfehlungen



Zusätzlich zu unserer Karte am Abend überraschen wir Sie mit regelmäßig wechselnden Tagesempfehlungen

lassen sie sich überraschen was es noch so bei uns gibt:

neu Kreierte Drinks
ausgefallene Suppen, Vorspeisen Hauptgänge oder Desserts

bei uns kommt auf den Tisch was unsere Lieferanten spontan für uns im petto haben oder welche verrückten Ideen uns durch den Kopf huschen, und was wir daraus Zaubern.

es könnte ein Aufbruch vom Reh, eine Käsecreation, frisch gesammelte Schwammerl oder was auch immer sein.

seien Sie gespannt und lassen Sie sich von unseren Kreativen Ideen Kulinarisch verwöhnen...

wir freuen uns auf Ihren Besuch
Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und sichern Ihnen einen gemütlichen Platz im Restaurant oder unserem Garten