

Tapas auf Bayerisch



Minis als „Mongdratzerl“ oder
als Vorspeise zum selber zamstellen

Ceviche vom Tegernseesaibling

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

gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse
je Stück 4,70

Beef Tatar „Bavaria“ vom Miesbacher Fleckvieh

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl
je Stück 5,20

Oberland Vitello

Rosa Scheiben vom Kalbsmeiserl,
Chiemsee-Räucherfischsauce & Bärlauchkapern
je Stück 5,20

Culi`s Tapas Etagere (Unsere Empfehlung)

einmal 4 für 2 🍷

Alle 4 Tapas zum Schlemmen und Teilen

je Person 10,20

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

Vorspeisen...



Gebeizte Tegernsee Lachsforelle

Schwarzwaldmiso, Wirsing „Wakame-Style“

Reis aus Dachau 11,60

Beef Tartar „Bavaria“ (ca 100g)

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl

15,60

Gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse

9,40

...Suppe

Kürbiscremesuppe

mit eigener Einlage 6,90

- Kerndl, Kürbis süß-sauer & Kernöl -

& Salat

Aus`m Garten

knackige Blattsalate mit Zitronenvinaigrette

klein 4,90

groß 7,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

Hauptgang

Oafach...



Beef Rib Spezial vom Oberland Ochs

Geschmorte Rinderrippe
Petersilienwurzelpüree
Karotten & Röstischnitte 18,90

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter
Preiselbeerjus
Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln 26,20

Von der Schwäbisch Hällischen Sau

Geheimes Filet kurz gebraten
Rahmsauce, zweierlei Knödel
Kraut & Rüben 18,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

Hauptgang

& doch ausgfoin



Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust vom Brandstätter

Woipertinger BIO-Kas vom Anderlbauer

Birne, winterliche Blattsalate, & Frenchdressing

17,60

Frische Pasta

Strozzapretti mit Rosenkohl

getrockneten Tomaten, Mandeln

Rucola & Peccorino vom Anderlbauer

15,20

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Steinpilzsoße

gegrilltes Salatherz & Reis aus Dachau als

Schnitte gebraten

Preis nach Tagesfang

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

Culi`s Steak...



Ein ehrliches Stück Fleisch

Steak vom Miesbacher Fleckvieh

mindestens 6 Wochen trocken gereift

Rinderlende

Jus & kleiner Blattsalat

geräucherter Sellerie & Blumenkohl

- wer mag griagt`s a mit Pommes & Salat ;)

180g - 25,20

250g - 28,90

400g - 35,80

Steak oder Burger?

Keine Wahl - keine Qual!

Culi`s Steakburger

Rinderlende vom Miesbacher Fleckvieh

Perkmann`s Burger Bun, Spezialsoße

Parmesan & Rucola, 21,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!

Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

& Burger Seit`n



Der Klassiker

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad

vom Miesbacher Fleckvieh

Perkmann`s Burger Bun, Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas & Strohschwein Speck,

16,90

Culi meets Tegernsee

Culi`s Fischiger

Gebeizte Tegernsee Lachsforelle

Perkmann`s Burger Bun, Spezialsoße

Radi & Gurke

17,90

Auch mal ohne Fleisch

Culi`s Miaschburger



Miaschburger Buchweizenpad

Perkmann`s Burger Bun, Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas

15,20

Zu allen Burgern gibt`s:

Steakhouse Pommes

Kirsch-BBQ-Soße & selbstgemachte Mayo

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.



Culinaria
RESTAURANT & BAR

Dessert

A's Beste kommt zum Schluss

100 % Hüftgold

Cashewnuss Creme, Schokoladenpraline
Mandarinen Sorbet 7,30

Culinarias Dessertvariation

4 kleine für Naschkatzen und -kater ;) 10,20
Schokoladenmoussepraline
Crème brûlée
Kokos Panna Cotta
Zwetschgentörtchen

Crème brûlée

klassisch mit Rohrohrzucker karamellisiert
6,50

Culinarias Eis & Sorbet 100 % hausgemacht

einfach zum dahinschmelzen...
Tonkabohne
Mango Chili
Weitere Sorten auf Nachfrage

Je Nockerl 2,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro incl. MwSt.

Cularia`s 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