

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 4,70€

Ziegenfrischkäse vom Anderlbauer

Gurke, Jalapeno & Backteig je Stück 3,50€

Beef Tatar „Bavaria“

Kernöl-Emulsion, Schalotten Röstzwiebeln & Radiserl
je Stück 4,70€

Marinierte Schwammerl

Geräucherter Sellerie & knuspriger Buchweizen
je Stück 3,10€

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

Oafach & ...



Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust

Kräuterdressing, Romanasalatherzen, Croutons & Pecorino

16,90€

Tafelspitz 2.0

Gebratene Tafelspitzscheiben vom Miesbacher Fleckvieh,
Schnittlauchsauce, Marktgemüse & Röstischnitte

18,60€

Große Schweinerei

Gröst`l vom Strohschwein und zweierlei Knödel

Speckvinaigrette, Romanesco & Reherl 17,20€

Aus`m Garten

knackige Blattsalate mit Zitronenvinaigrette

klein 4,80€

groß 7,80€

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

...doch ausgfoin



Culinaria`s Tegernsee Bowl

Bayerischer „Kerndlmix“ aus`m Chiemgau
(Urdinkel, Belugalinsen & Einkorn)
gebeizte Tegernsee Lachsforelle, Frenchdressing
Radi & Gurke 17,30

Culinaria`s Veggie Bowl

Bayerischer Kerndlmix aus`m Chiemgau
(Urdinkel, Belugalinsen & Einkorn)
Schafskäsepralinen vom Anderlbauer,
Frenchdressing, Erdbeeren & Rauke 14,80

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh
Obermooser BIO-Hofkas,
Strohschwein Speck, Perkmann`s Burgerbun
... fein garniert 15,50

Culi`s Miaschburger

Miaschburger Buchweizenpad
Obermooser BIO-Hofkas, Perkmann`s Burgerbun
...fein garniert 13,50



Zu beiden Burgern gibt`s:
dicke PommeKirsch-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 - 23,50€

250g - 27,90€

400g - 33,10€

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang,

Rieslingsoße, zweierlei Mais & gegrilltes Salatherz

Preis nach Tagesfang

Frische Pasta

Strozzapreti mit Reherl, grünem Pesto

Pecorino & Rauke 14,80€

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratener Rücken & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus, Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln

26,20€

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

Dessert



Culinaria`s Schokoladen Cheesecake

Cheesecakecreme, knuspriger Schokobisquit
Kirschsorbet & Kaffeeschaum 8,40€

Crème brûlée

klassisch mit Rohrohrzucker karamelisiert
5,90€

Chefins Liebstes...

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!