



# Menüempfehlung

## Vorspeise

### Vom Fischer

Lachsforelle mit Beete gebeizt & geräuchert

vom Rummel aus Pienzenau

Fenchel-Orangensalat

Meerrettichcreme 17,90

## Zwischengang

### Pfannkuchen Suppe

Rinderkraftbrühe

Kräuterpfannkuchen

Schnittlauch 8,90

## Hauptgang

### Coq au vin

Hähnchenkeule (ausgelöst)

vom Brandstätter aus Traunstein

in Rotwein & Kräutern geschmort

Wurzelgemüse & Champignons 21,90

## Dessert

### Süßkartoffel & Ananas

Crème Brûlée von der Süßkartoffel



Ananassorbet 8,40

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	46,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	37,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	46,00
im Menü mit 4-Gängen		54,00



# Culi`s Tapas

## „Mongdratzerl“ zur Vorspeise

### Beete Röllchen



Beete Röllchen mit Meerrettichcreme  
Balsamico-Kernöllinsen  
Feldsalat

### Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt  
Zitronenvinaigrette  
Kartoffel-Gemüse Potpourri

### Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



Unser Land Blütenhonig  
Walnüsse & Obstsenf

### Beef Tatar Culinaria vom Oberland Weiderind

eingelegte Radieserl & Schalotten  
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

### Hähnchen Satéspießl

Hähnchenbrustfilet in Erdnuss-Satésoße  
vom Brandstätter aus Traunstein  
Brokkoli in Sesamvinaigrette

### Wählt einfach eure Wunschkomination ab 2 Stück frei aus!

2 Tapas nach Wahl	12,90
3 Tapas nach Wahl	- 17,90
4 Tapas nach Wahl	- 22,90
5 Tapas nach Wahl	- 27,90



# Vorspeisen...

Für davor oder dazwischen

## Carpaccio vom geräucherten Sellerie

Honig-Senf Dressing  
Portweinbirne  
Feldsalat & Speckkrusteln                  13,90

## 2erlei Kartoffelsuppe

 Cremesuppe von Kartoffel & Süßkartoffel  
geschmorter Lauch & Apfelkaviar                  8,90

## Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)  
würziger Geflügelfond  
geschmorter Truthahn  
vom Dold aus Valley  
eingelegtes Ei & frischer Grünkohl                  13,90

## Beef Tatar „Culinaria“ von der Oberland Färse

gebackenes Eigelb & gegrillte Focaccia  
eingelegte Radieserl & Schalotten  
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer    18,90

## Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

 Unser Land Blütenhonig  
Walnüsse & Obstsenf                  11,90



# Hauptgang...

## ...feines aus unserer Region

**Lamm** vom Dold aus Valley

rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Rosmarinjus

Wurzelgemüse mit Champignons & Polenta Schnitte

32,50

### Culi's Falafel



Erbsenfalafel

Schwarzwurzelragout

Babyspinat in Zitronenvinaigrette

Grünkohlchip 17,90

### was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g

Parmesancreme

Wintergemüse & Kartoffel Nockerl

23,20



# Hauptgang...

## ...feines aus unserer Region

### Vom Fischer Andi aus Pienzenau

Lachsforellenfilet im Pergament, 170g  
mit Kräutern im Ofen gegart  
Kokos-Curryschaum  
gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf 26,90

### Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)  
würziger Geflügelfond  
geschmorter Truthahn  
vom Dold aus Valley  
eingelegtes Ei & frischer Grünkohl 19,90

### Hausgemachte Pasta

Käsesoße von Kuh & Schaf  
von der „Anderlbauer und Obermooser BIO-Käserei“  
gerösteter Blumenkohl & getrocknete Tomaten  
Babyspinat & Radicchio 16,20

### wahlweise als Upgrade 😊

- mit 80g Lendenstreifen von der „Dry Aged Oberland Färse“
- mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen



Aufpreis pro Portion 8,50



# Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

**Steak von der Dry Aged Oberland Färse  
mindestens 6 Wochen gereift**

Lendensteak	180g - 29,90
	250g - 34,90
	400g - 43,90
Filetsteak	180g - 34,90
vom Dold aus Valley	250g - 39,90
	400g - 47,90

wahlweise auch als Surf & Turf mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen  
Aufpreis pro Portion 8,50

Garstufen:

Rare, Med-Rare, Medium, Medium-Well, Welldone

Soßen: (eine inkl.)

Portweinjus oder Kräuterbutter

Beilagen: (bis zu 2 inkl.)

gebratenes Gemüse, kleiner Wintersalat mit Kräuterdressing,  
kleiner Blattsalat mit Zitronendressing oder Pommes mit Culi-  
Ketchup & Mayo



# ...Burger

## Der Klassiker

### **100% Rindfleischpad** von der Oberland Färse

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße                    19,90  
gebratener Speck & Hofkas von der „Obermooser BIO-Hofkäsekerei“  
Blattsalat & eingelegtes Gemüse

## BBQ Turkey

### **Pulled Truthahn** vom Dold aus Valley

In würziger BBQ Soße  
Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße  
Apfel, Blaukraut & Blattsalat                            18,90

## Steak oder Burger? - keine Wahl, keine Qual! 😊

### **Steakburger**

100g Lende von der Dry Aged Oberland Färse  
Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße  
Gurkenrelish, Parmesan, & Rucola                            24,90

## Burger geht auch Veggie...

### **Unsa Goasal**



gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käsekerei“  
Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße  
Kirschchutney, Walnusshonig & Rucola                            18,90

### **Wählbar zu unseren Burgern gibt's eine Beilage:**

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo oder  
kleiner Winter- oder Blattsalat



# Salate

leicht und knackig

## Pimp mein Salat...

Großer Wintersalat mit...

**Gratinierter Ziegenkäse** von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Unser Land Blütenhonig

Walnüsse & Obstsenf 19,90

**gebratene Maishendlbrust** 23,20

vom Brandstätter aus Traunstein

**Lachsforellenfilet im Pergament** 26,90

vom Rummel aus Pienzenau

**Gebackene Hendlbrust-Streifen** 21,20

vom Brandstätter aus Traunstein

In Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren

**Lendenstreifen 120gr.** 23,90

von der Dry Aged Oberland Färse

**3 Stück 6/8er Black Tigergarnelen** . 23,90

## Bunter Wintersalat



Knackiger Blattsalat & Gemüse nach Saison  
in Kräuterdressing mit gerösteten Kernd'l

klein 5,90 / groß 9,90

## Blattsalat mit Zitronenvinaigrette



klein 5,50 / groß 8,70



# Flammkuchen

Was zum snacken...

... die gibt's auch noch nach Küchenschluss! 😊

## Hausgemachter Dinkelflammkuchen

### Winterzauber



Sauerrahm / Lauch / Champignons  
marinierter Radicchio

### Elsässer

Sauerrahm / Speck / Zwiebel / Schnittlauch

### Zicklein



Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“  
Birne / Walnüsse / Thymian-Honig / Rucola

je 12,50



# Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

## Heiße Versuchung



- Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern  
Zartbitter-Olivenöl Ganache  
Blutorangen Sorbet & Joghurt Espuma 12,50  
dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

## Dessertvariation



- 4 Kleine für Naschkatzen und -kater 14,90  
Mousse au Chocolat  
Crème brûlée  
Bayerisch Creme Törtchen mit Fruchtkern  
Sorbet oder Eis nach Wahl (bitte unten aussuchen)

**Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden**

je 4,50

## Crème brûlée



- Klassisch, mit Rohrohrzucker karamellisiert 7,90

## hausgemachtes Eis & Sorbet



- Tonkabohne  
Haselnuss  
Schokolade-Salzkaramell



- Kokos-Limette  
Ananas  
Blutorange

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit  
je Nockerl 3,90