



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 Satéspießerl

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

Wählt einfach eure Wunschkombination 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 Färsen“
- 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 Färs mindestens 6 Wochen gereift

Lendensteak	180g - 29,90
	250g - 34,90
	400g - 43,90
Filetsteak vom Dold aus Valley	180g - 34,90
	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-Hofkäserei“
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-Käserei“

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