

Menüempfehlung

Vorspeise

Tataki vom Thunfisch, Glasnudel & Karotte



Tataki vom Thunfisch im Sesammantel
Feurig-frischer Glasnudelsalat
Karottencreme aus Jana`s Garten

17,90

Zwischengang

Bärlauchschaumsuppe



Speck-Espuma & gepuffter Buchweizen

8,90

Hauptgang

Ente & Spargel



Entenbrust, rosa gebraten vom Brandstätter aus Traunstein
Amarenajus
gebratener grüner Spargel
Kartoffelgratin

42,10

Dessert

Dreierlei Alnussen mit Eis



Quarkbällchen - Natur/Apfel/Zimt-Zucker
Tonkabohneneis

8,40

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	68,40	65,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	59,40	56,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	68,90	65,00
im Menü mit 4-Gängen		77,30	72,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Spargel & Orange



Salat von weißem und grünem Spargel
Orangefilets & Frenchdressing

Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt
Zitronenvinaigrette
Kartoffel-Gemüse Potpourri

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



karamellierte Nüsse & Obstsenf

Beef Tatar Culinaria vom Oberland Weiderind

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln
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

Salat vom Spargel weiß & grün



Honig-Senf Dressing

Erdbeeren & Wildkräuter aus Jana`s Garten

14,40

Spargelcremesuppe



mit eigener Einlage & Croutons

8,90

Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)

würziger Geflügelfond

geschmorter Truthahn & Gans

vom Dold aus Valley & Brandstätter aus Traunstein

eingelegtes Ei & frischem Spinat

13,90

aus Jana`s Garten

Beef Tatar „Culinaria“ von der Oberland Färse

gebackenes Eigelb & gegrillte Focaccia

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln

Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



karamellierte Nüsse & Obstsenf

11,90

Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Spargel aus Schrobenhausen 250g



Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
dazu neue Kartoffeln

19,90€

wahlweise mit:

Ochsenschnitzel „Wiener Art“ 160g vom Oberland „BIO-Weiderind“	15,90€
Lendensteak 160g von Oberland Färse	19,90€
Rinderfilet 120g Von Dold aus Valley	19,90€
Maishendlbrust 180g vom Brandstätter aus Traunstein	12,90€
Lachsforellenfilet 180g vom Rummel aus Pienzenau	16,90€
Wacholderschinken 70g von der Metzgerei Holnburger	5,20€

Lamm vom Dold aus Valley



rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter
Rosmarinjus

Wurzelgemüse mit Champignons & Polenta Schnitte

32,50

Culi`s Falafel



Erbsenfalafel
Kokos-Curry „Jaipur“ Schaum
gebratener Spargel weiß & grün

marinierte Wildkräuter aus Jana`s Garten

18,70

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g

Parmesancreme

Frühlingsgemüse & Kartoffel Nockerl

23,20

Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Vom Fischer Andi aus Pienzenau



Lachsforellenfilet im Pergament, 170g

mit Kräutern im Ofen gegart

Kokos-Curry „Jaipur“ Schaum

gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf 26,90

Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)

würziger Geflügelfond

geschmorter Truthahn & Gans

vom Dold aus Valley & Brandstätter aus Traunstein

eingelegtes Ei & frischem Spinat 19,90

aus Jana`s Garten

Hausgemachte Pasta




Käsesoße von Kuh & Schaf

von der „Anderlbauer und Obermooser BIO-Käserei“

gerösteter Blumenkohl & gebackene Kirschtomaten

in Zitronenvinaigrette marinierter Rucola 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 - 30,90
	250g - 35,90
	400g - 44,90
Filetsteak vom Dold aus Valley	180g - 35,90
	250g - 40,90
	400g - 48,90

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, Pfefferrahm oder Kräuterbutter

Beilagen: (bis zu 2 inkl.)

gebratenes Gemüse, kleiner Frühlingsalat 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



gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

karamellierte Nüsse, Obstsenf & Rucola 18,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

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

Salate

leicht und knackig

Pimp mein Salat...

Großer Frühlingsalat aus Jana`s Garten mit...



Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
karamellierte Nüsse & 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 Tiger Garnelen 23,90

Bunter Frühlingsalat



Knackiger Blattsalat & Gemüse nach Saison aus Jana`s Garten
in Kräuterdressing mit gerösteten Kernd`l

klein 5,90 / groß 9,90

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette



aus Jana`s Garten

klein 5,50 / groß 8,70



Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die
Seele Lust hat, darin zu
wohnen.

Winston Churchill

Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Heiße Versuchung



Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern
Zartbitter-Olivenöl Ganache

Erdbeer-Thymian 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



Amarettini

Schokolade-Salzkaramell

Kokos-Limette



Mango Chili

Erdbeer-Thymian

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90