



Menüempfehlung

Vorspeise

Frühlingsrollen „Culinaría“

gebackene Kartoffeltascherl gefüllt mit Antipasti,
Paprikacreme & Rucola

13,90

Suppe

weiße Tomate

weiße Tomatenschaumsuppe
Balsamico-Kaviar & Basilikum 8,60

Hauptgang

Lammfilet, rosa gebraten

vom Dold aus Valley
Mirabellen-Chutney
gebratene, marinierte Zucchini & Taboulé

31,20

Dessert

Aprikose & Tonka

Aprikosenknödel mit Tonkabohneneis
8,90

Menü	55,00 statt 62,60
Weinbegleitung zu allen Gängen	24,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Caprese

Mini - Büffelmozzarella & reife Tomaten
Basilikum, Olivenöl & Meersalzflocken

Gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso
Brokkoli in Sesammarinade

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse

Beef Tatar „Culinaria“ vom „Oberland BIO-Weiderind“

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

„Oberland“ Vitello

Kalbsmeiserl, rosa gebraten
Creme vom Pienzenauer Räucherfisch
Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz

Wahlweise zum selbst zammstellen.

Wählt einfach eure Wunschkombination ab 3 Stück frei aus!

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



Vorspeisen

Für davor oder dazwischen

zweierlei Bruschetta

Baba Ghanoush
Tomate & Basilikum mit Olivenöl 11,90

Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau
Schwarzwaldmiso
Brokkoli in Sesammarinade
gebackener Reis aus Dachau 14,80

Caprese

Büffelmozzarella & reife Tomaten
Basilikum, Olivenöl & Meersalzflocken 13,90

Beef Tatar „Culinaria“ vom „Oberland BIO-Weiderind“

gebackenes Eigelb
eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse 13,40

Bowl &



Summer in the City ...

Culi-Bowl "Crispy Enten"

knusprig gebratene Entenbrust vom Brandstätter aus Traunstein

Misodressing

Sommergemüse & geröstete Erdnüsse

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ **23,60**

Culi-Bowl „Veggi“

gegrillte Wassermelone & Schafkäsepraline

von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Misodressing

Sommergemüse & gepuffter Buchweizen

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ **18,60**

Culi-Bowl „aus`m Meer“

Garnele, Octopus & Fjord Lachs

Misodressing

Sommergemüse & Melone

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ **24,60**

Culi-Bowl „Biergarten“

Wurstsalat & saure Knödel

Obermooser Bio-Hofkas

Gurkerl und Radieserl **14,90**



... Salate

was Leichtes im Sommer ...

Cesar Salad

Romana Salat Herzen
Culi`s Cesar Dressing, Kirschtomaten
Parmesan & Croutons 14,60

Cesar Salad mit was feinem vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g vom Brandstätter
Romana Salat Herzen
Culi`s Cesar Dressing, Kirschtomaten
Parmesan & Croutons 23,30

Salat "Zicke"

Bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse
von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse 21,60

Bunter Sommersalat

knackiges Gemüse in Kräuterdressing im Blattsalatbett
mit gerösteten Kernd`l klein 6,90 / groß 11,80

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

klein 5,90 / groß 9,20



Hauptgang

Was Oafach`s

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Kokos-Currysoße

gebratenes Gemüse & gebackener Reis aus Dachau

32,90

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle mit Schwammerl

Parmesan & Babyspinat

19,50

wahlweise könnt ihr eure Pasta auch mit 80g Lendenstreifen vom „Oberland BIO-Weiderind“ bekommen

Aufpreis pro Portion 8,50

Ravioli „Melanzani“

von unserem Pasta Manufaktur-Partner aus Schonstett

Ravioli mit Aubergine & Kräutern gefüllt

geräucherte Paprikacreme & mariniertes Rucola

21,20



Hauptgang

...aber doch ausgfoin

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

gebratenes Gemüse & Schupfnudeln 33,50

was feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g

vom Brandstätter

geräucherte Paprikacreme

Kartoffelnockerl & Parmesan 23,30

Große Schweinerei

Gröst`l vom Strohschwein & Semmelknödel

Speckvinaigrette

Romanesco & Schwammerl 19,20



Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

**Steak vom „Oberland BIO-Weiderind“
mindestens 6 Wochen gereift**

Lendensteak	180g - 35,50
	250g - 42,90
	400g - 48,90

mit **einer** Soße & **zwei** Beilagen nach Wahl:

Soßen:

Portweinjus, Cognac-Senfrahmsoße,
Gurkenrelish oder Kräuterbutter

Beilagen:

gebratenes Gemüse, kleiner Sommersalat, kleiner Blattsalat
oder Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo

Specials

**Wir haben auch Spezial-Cuts für Euch auf Lager
sprecht uns gerne an!**

**z.B. Dry Aged Entrecôte, Teres Major,
Dry Aged T-Bone....**

Weitere Cuts gerne auf Vorbestellung möglich 😊

Am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl
je 100g – ab 15,50



...Burger

Der Klassiker

100% Rindfleischpad vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

gebratener Speck & Hofkas von der „Obermooser BIO-Hofkäserei“

21,90

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

Steakburger

Lende vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Nüsse & Rucola

27,90

Unser Sommerburger-lauwarm serviert-

Gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Salatherzen & Gurke

21,90

Die Zicke

Burger geht auch veggie

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Nüsse & Rucola

21,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo,

kleiner Sommersalat oder kleiner Blattsalat



Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Heiße Versuchung



Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern
Zartbitter-Olivenöl Ganach
Erdbeersorbet & Joghurt-Espuma 11,90

dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater 🐱 15,10
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Bayerisch Creme-Beeren Törtchen
Sorbet nach Wahl

Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden
je 4,20€

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert
7,90

hausgemacht Eis & Sorbet

Tonkabohne
Mango-Chili 🌶️ **!WIRKLICH SCHARF!**
Kokos-Limette
Aprikose-Thymian
Erdbeere
Schoko Caribbean Style je Nockerl 3,80