

Menüempfehlung

Vorspeise

Feld & Flamme



Trio von mariniertem, gegrilltem
und Kürbispüree mit frischem Feldsalat

14,90

Zwischengang

Soulbowl

Rahmen mit geschmortem Schweinebauch
Mangold und eingelegtem Ei

VS 12,80

HG 19,90

Hauptgang

Beete & Bite



Risotto von der roten Beete
gegrillte Lachsforelle
Kokos-Limettenschaum

26,90

Dessert

Zwetschgenkuss



Knusper & Kühle im Team.

Churros mit samtigem Zwetschgeneis. 8,90

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	50,70	45,50
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	48,60	41,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	54,60	46,50
im Menü mit 4-Gängen		63,50	54,50

Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Melanzane Röllchen

gebratene Aubergine
herzhafter Hirtenkäsecreme
Rucola & Brotchip



Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt
Zitronenvinaigrette
Kartoffel-Gemüse Potpourri

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf



Beef Tatar Culinaria vom „Oberland BIO-Weiderind“

eingelegte Radieserl & Schalotten
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

Hähnchen Satéspießerl

Hähnchenbrustfilet vom Brandstätter aus Traunstein
Erdnusscreme
marinierter Brokkoli

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

zweierlei Bruschetta

Klassik - Tomate Basilikum &
Baba ganoush - geschmorte Aubergine
geröstetes Bruschetta vom Perkmann 12,90



Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau
Schwarzwaldmiso
Brokkoli „Wakame-Style“
gebackener Reis aus Dachau 14,90

Beef Tatar „Culinaria“ von der Oberland Färse

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

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf 10,90



Salate

leicht und knackig

Cesar Salad

Romana Salat Herzen

Culi`s Cesar Dressing

Kirschtomaten, Parmesan & Croutons 13,40

wahlweise könnt ihr euren Cesar Salad auch mit **gebratener**

Maishendlbrust vom Brandstätter aus Traunstein genießen

Aufpreis pro Portion 9,80

Bunter Sommersalat

Knackiger Blattsalat & Gemüse in Kräuterdressing
mit gerösteten Kernd`l klein 5,90 / groß 9,90



Pimp mein Salat...

Großer Sommersalat mit...

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf 19,90



gebratene Maishendlbrust 23,20

vom Brandstätter aus Traunstein

Saiblingsfilet, knusprig gebraten 26,90

vom Rummel aus Pienzenau

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

klein 5,50 / groß 8,70



Culi Bowls

Sommer auf`m Teller...

Culi-Bowl "zweierlei Ente"

Rosa gebratene Brust & geschmorte Keule

vom Brandstätter aus Traunstein

Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate & geröstete Erdnüsse

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

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

Culi-Bowl „Falafel“

Erbsenfalafel



Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate & gepuffter Buchweizen

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

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

Culi-Bowl "Meer & See"

Marinierte Garnelen &

Maracuja-Ceviche von der Lachsforelle

vom Rummel aus Pienzenau

Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate & gegrillte Wassermelone

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

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



Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Vom Fischer Rummel aus Pienzenau

Saiblingsfilet, knusprig gebraten

Limonenschaum

Perlgrauenrisotto & geschmorte Zucchini

26,90

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g

Parmesancreme

gebratenes Gemüse & Kartoffel Nockerl

23,20

Vom Irschenberger Reh

rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

Sommergemüse & Schupfnudeln 32,50

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle



mit Schwammerl & Sommergemüse aus Janas Garten

in leichter Kräutersoße & Pecorino

von der „Anderlbauer BIO-Käserei“ 16,20

wahlweise könnt ihr eure Pasta auch mit 100g Lendenstreife genießen

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 - 39,90

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

mit einer Soße & zwei Beilagen nach Wahl:

Soßen:

Portweinjus oder Kräuterbutter

Beilagen:

gebratenes Gemüse, kleiner Sommersalat, kleiner Blattsalat
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

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,
kleiner Sommersalat oder Blattsalat

Flammkuchen

Was zum snacken...

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

Hausgemachter Dinkelflammkuchen

Elsässer

Sauerrahm / Speck / Zwiebel / Schnittlauch

AntiPasti

Sauerrahm / Gegrilltes Gemüse / Rucola

Zicklein

Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Birne / Walnüsse / Thymian-Honig / Rucola

9,80



Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Heiße Versuchung

Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern
Zartbitter-Olivenöl Ganach
Johannisbeer-Rosmarin 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
NY style Cheesecake
Sorbet oder Eis nach Wahl



Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden
je 4,50€

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrohrzucker karamellisiert 7,90



hausgemachtes Eis & Sorbet

Tonkabohne 
Pistazie 
Schokolade-Salzkaramell 
Kokos-Limette 
Campari - O
Johannisbeer-Rosmarin 
Erdbeer-Thymian
je Nockerl 3,90