

Menüempfehlung

Vorspeise

Herbstzeit



Carpaccio von der Beete
Apfel - Kürbisssalat
Schwarzkohlchip 14,90

Zwischengang

Seelenwärmer



Lauchcremesuppe
Croutons & Parmesan Späne 8,20

Hauptgang

Heiß & Kalt



Heiße Zucchini getoppt mit
Bulgur-Gemüse-Salat & knackigen Romanaherzen
Gremolata & Sauerrahmdip 18,50

Dessert

Produzent - Pendant zu unserem Aperitif

Hibiskus Mousse & Ingwercreme
Zitronen Curt & Vanille-Hippe 9,20

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	42,60	37,90
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	35,90	32,90
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	41,60	37,30
im Menü mit 4-Gängen		50,80	45,80

Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Beete trifft Kürbis

Beete aus dem Ofen
würzige Kürbiscreme
geröstete Kerndl & Kernöl



Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt
Zitronenvinaigrette
Antipasti-Brotsalat

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

Roastbeef & Kürbis

Roastbeef vom vom Oberland „BIO-Weiderind“
würzige Kürbiscreme
Schwarzkohlchips 16,90

Kürbiscremesuppe

Cremesuppe vom Muskat & Hokkaidokürbis
eigene Einlage & Croutons 8,20



Soulbowl

Rahmen mit geschmortem Schweinebauch
Schwarzkohl und eingelegtem Ei 12,80

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

Bunter Herbstsalat

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



Pimp mein Salat...

Großer Herbstsalat mit...

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
Walnusshonig & Obstsenf 19,90



gebratene Maishendlbrust 23,20
vom Brandstätter aus Traunstein

Lachsforellenfilet im Pergament 26,90
vom Rummel aus Pienzenau

gebackene Kürbiseckerl 16,20
in Kerndlpanade & Obstsenf

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

klein 5,50 / groß 8,70



Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Vom Irschenberger Reh

rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

gebratenes Gemüse & Schupfnudeln 32,50

Culi`s Falafel

Erbsenfalafel

Kokos-Curryschaum

Geschmorter Kürbis aus dem Ofen

Schwarzkohlchip 17,70

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g

Parmesancreme

gebratenes Gemüse & Kartoffel Nockerl

23,20



Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle

Käsesoße von der „Anderlbauer und Obermooser BIO-Käserei“

gerösteter Blumenkohl & getrocknete Tomaten

Babyspinat & Radicchio 16,20

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

Aufpreis pro Portion 8,50

Soulbowl

Rahmen mit geschmortem Schweinebauch

Schwarzkohl und eingelegtem Ei 19,90

Vom Fischer Andi aus Pienzenau

Lachsforellenfilet im Pergament, 170g

mit Kräutern im Ofen gegart

Kokos-Curryschaum

gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf 26,90

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 Herbstsalat, 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 Herbstsalat oder Blattsalat

Flammkuchen

Was zum snacken...

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

Hausgemachter Dinkelflammkuchen

Elsässer

Sauerrahm / Speck / Zwiebel / Schnittlauch

Spätsommer

Sauerrahm / Kürbis / Apfel / Zwiebel
Kürbiskerne / Ahornsirup / 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 Ganache

Zwetschgen 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



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



Johannisbeere-Rosmarin

Zwetschge

je Nockerl 3,90