

Menüempfehlung

Unser Monatsschmankerl

Vorspeise

Ziegenkäse WanTan



gebackene WanTan`s
gefüllt mit Ziegenkäse-Rosamarincreme
konfierte Trauben & kandierte Walnüsse
Feldsalat & Zitronenvinaigrette 14,80

Zwischengang

Kürbiscremesuppe



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

Hauptgang

geschmorte Lammkeule



zarte Lammkeule vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
Niedertemperatur geschmort
Preiselbeerjus
Brezenknödel & Rahmwirsing 24,80

Dessert

Heiße Versuchung



Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern
Zartbitter-Olivenöl Ganache
Apfel-Marzipan Sorbet & Joghurt Espuma 12,50
dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	52,10	50,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	45,50	44,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	47,80	46,00
im Menü mit 4-Gängen		60,30	58,00



Culi`s Tapas

unsere kleinen feinen 💖

Beete-Apfel-Kren



Capaccio von der Beete
Meerrettichcreme & Feldsalat
Apfel Chutney & Walnusscrunch

aus Jana`s Garten

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 & Senfkaviar
Kernölcreme & Röstschalotten

Hähnchen Satéspießerl



Hähnchenbrustfilet in Erdnuss-Satésauce

vom Brandstätter aus Traunstein

Brokkoli in Sesamvinaigrette

Wählt einfach eure Wunschkombination ab 2 Stück frei aus!

2 Tapas - 12,90 | 3 Tapas - 17,90 | 4 Tapas - 22,90 | 5 Tapas - 27,90

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Vorspeisen...

Für davor oder dazwischen

gebeizter Rehrücken

In Aromen gebeizter Rücken

vom Irschenberger Reh

Apfel-Staudenselleriasalat aus Jana`s Garten

Herbstlicher Salat & Walnusscrunch 18,90

kleine Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)

würziger Geflügelfond

geschmorter Truthahn vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

eingelegtes Ei & Mangold aus Jana`s Garten 14,90

Beef Tatar „Culinaria“ vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

gebackenes Eigelb & gegrillte Focaccia

eingelegte Radieserl & Senfkaviar

Kernölcreme & Röstschalotten 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



karamellierte Nüsse & Obstsenf

12,60



Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Culi`s Falafel



gebackene Erbsenfalafel mit Buchweizen
Ragout vom geschmortem Ofenkürbis
in Zitronenvinaigrette mariniertes Babyspinat

17,70

Große Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)
würziger Geflügelfond
geschmorter Truthahn
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
eingelegtes Ei & Mangold

aus Jana`s Garten

19,90

Vom Fischer Andi aus Pienzenau



Lachsforellenfilet im Pergament (170g)
mit Kräutern im Ofen gegart
Kokos-Limeetenschaum
gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf

26,90

Hauptgang...

...feines aus unserer Region

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g
Parmesancreme
Herbstgemüse & gebratene Kartoffel Nockerl 23,20

Hausgemachte Pasta



Dinkel Tagliatelle
greek white
gebratene Schwammerl & Kräuter
geröstete Sonnenblumenkerne & Parmesan
in Zitronenvinaigrette mariniertes Rucola 17,30

wahlweise als Upgrade 🍷

- mit 100g Lende von der Dry Aged Oberland Färse
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

- mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 
Aufpreis pro Portion 8,50

Thai-Style Filetspitzen



Rinder Filetspitzen vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
Erdnuss-Kokos Soße

Gemüse aus Jana's Garten & Duftreis 26,70
auch vegan möglich 18,90





Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

Steak von der Dry Aged Oberland Färse



mindestens 6 Wochen gereift

vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Lendensteak	180g - 30,90
	250g - 35,90
	400g - 44,90
Filetsteak	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 | Chimichurri | Kräuterbutter

aus Jana`s Garten

Beilagen: (bis zu 2 inkl.)

gebratenes Gemüse | kleiner Herbst- oder Blattsalat

| Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo

...Burger

was Handfestes :)

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 & gepickeltes Gemüse

BBQ Turkey

Pulled Truthahn vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

In würziger homemade Texas-BBQ Soße

Perkmann`s Burger Bun

Apfel, Blaukraut & Blattsalat 18,90

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

Filet - Steakburger

100g Rinderfilet vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

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

karamellisierte Nüsse, Obstsenf & Rucola 18,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo I

kleiner Herbst- oder Blattsalat

Salate

leicht und knackig

Bunter Herbstsalat



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

Pimp mein Salat...

Großer Herbstsalat 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 (170g) 26,90
mit Kräutern im Ofen gegart vom Rummel aus Pienzenau

Gebackene Hendlbrust-Streifen 21,20
vom Brandstätter aus Traunstein

In Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren



3 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 23,90

Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater 🐱 14,90



Mousse au Chocolat

Crème brûlée

Bayerisch Creme Törtchen

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

Schokolade-Salzkaramell



Kokos-Limette

Mango Chili -- wirklich scharf 🌶️

Apfel-Marzipan

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90