



Menüempfehlung

Vorspeise

Carpaccio di Manzo

vom Oberland Weiderind

Geröstete Pinienkerne & Olivenöl extra vergine

Parmesanspäne & in Zitronenvinaigrette mariniertes Rucola

18,90

Zwischengang

Gazpacho Andaluz



traditionelle kalte Gemüsesuppe

fruchtig, aromatisch und herrlich erfrischend 8,90

Wahlweiße mit gegrillter 6/8 Black Tiger Garnele

Aufpreis pro Portion 4,30

Hauptgang

Zander

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Aprikosenfächer

Senfschaum

Gegrillter Kohlrabi & Pommes à la Dauphine

26,80

Dessert

Crunchy Canneloni



gebackene Canneloni

Vanillecreme

Erdbeeren & Kernöl 9,70

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	55,40	50,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	45,40	41,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	54,60	50,00
im Menü mit 4-Gängen		64,30	58,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Melanzane Röllchen



gebratene Aubergine
herzhafter Hirtenkäsecreme
Rucola & Brotchip

Caprese



Mozzarella di Bufala
Kirschtomaten
Basilikum, Olivenöl & Meersalz

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 Satéspeißerl



Hähnchenbrustfilet in Erdnuss-Satéssoße
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 | 6 Tapas - 32,90



Vorspeisen...

Für davor oder dazwischen

Culinaria`s AntiPasti

Eine saisonale Kreation
verschiedener Köstlichkeiten aus unserer Küche
regional inspiriert - kreativ interpretiert

ideal zum Teilen oder ganz für dich alleine 😊 - Preis je Person 17,90

zweierlei Bruschetta



Tomate Basilikum & Avocadoragout
geröstetes Bruschetta vom Perkmann aus Miesbach 13,90

Sushi mal anders



gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau
Misocreme
Brokkoli in Sesamvinaigrette
gebackener Reis 15,90

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

Irschenberger Reh

rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter
Preiselbeer Jus
Butterbohnen & Schupfnudeln 33,70

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

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

Vom Fischer Rummel aus Pienzenau



Saiblings Filet, knusprig gebraten
Tomaten Espuma
Perlgraupenrisotto & Sommergemüse 26,90


Hausgemachte Pasta



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

17,30

wahlweise als Upgrade 😊

- mit 80g Lendenstreifen von der Dry Aged Oberland Färse vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold
- mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 

Aufpreis pro Portion 8,50



Culi Bowls

Sommer auf`m Teller...

Culi-Bowl Ente

Gyros von der Entenkeule vom Brandstätter aus Traunstein

Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate & geröstete Erdnüsse

Reis oder Kerndlmix 23,60

Culi-Bowl AntiPasti

gebratenes, eingelegtes Feldgemüse

Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate

Reis oder Kerndlmix 18,60

Culi-Bowl "Meer & See"

gegrillte Garnelen & gebeizte Lachsforelle

vom Rummel aus Pienzenau

Tahini-Dressing (Sesam-Miso)

Bunte Gemüsesalate & gegrillte Wassermelone

Reis oder Kerndlmix 24,60

Als Basis für unsere Culi Bowl gibt's wahlweise:

Jasminreis oder Chiemgauer „BIO-Kerndlmix“

- Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen



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 oder Kräuterbutter

Beilagen: (bis zu 2 inkl.)

gebratenes Gemüse, kleiner Sommersalat 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 Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

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
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

karamellierte Nüsse, Obstsenf & Rucola 18,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

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



Salate

leicht und knackig

Cesar Salad

Romana Salat Herzen
Culi`s Cesar Dressing
Speckstreifen, Kirschtomaten
Parmesan & Croutons 14,90

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 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 Sommersalat 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



Saiblings Filet, knusprig gebraten 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
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold



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

Amarettini Keks

Schokolade-Salzkaramell

Kokos-Limette



Mango Chili -- wirklich scharf 😬🌶️

Erdbeer-Thymian

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90