

Menüempfehlung

Vorspeise

Burrata



Cremige Burrata

Bunte Tomaten & Pfirsich

Pinienkerne, Basilikum & Olivenöl

in Zitronenvinaigrette mariniertes Rucola

14,80

Zwischengang

Ravioli vom Saibling

Hausgemachte Dinkelravioli

gefüllt mit Saibling vom Rummel aus Pienzenau

Kräuterschaum & konfierte Tomaten

15,50

Hauptgang

Saltimbocca von der Hähnchenbrust



Hähnchenbrust vom Brandstätter aus Traunstein

Weißweinjus

Prosciutto & Salbei

Ratatouille & Rosmarinkartoffel

24,80

Dessert

Brownie & Feige



Schokoladen-Muskat Brownie

Zerlei von der Feige

karamellisiert & Sorbet mit einem Hauch Cayenne

8,90

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	48,50	45,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	49,20	45,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	55,10	51,00
im Menü mit 4-Gängen		64,00	59,00

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“



karamellisierte Nüsse & Obstsenf

Beef Tatar Culinaria vom Oberland Weiderind

eingelegte Radieserl & Senfkaviar
Kernölcreme & Röstschalotten

Hähnchen Satéspießerl



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



Gegrilltes & Eingelegtes Gemüse
aus Jana`s Garten & vom Biogut Wallenburg
Balsamico Champignons, Avocadoragout,
Melanzaneröllchen & Caprese 17,90

Sushi mal anders



mit roter Beete gebeizte Lachsforelle
Misocreame vom Rummel aus Pienzenau
Brokkoli in Sesamvinaigrette
gebackener Reis 15,90

zweierlei Bruschetta



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

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

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



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

Perlgrauenrisotto & 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 100g Lende von der Dry Aged Oberland Fäse
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 Färsé

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, Gurke & 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

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



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 🌶️

Sommerbeere

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90