

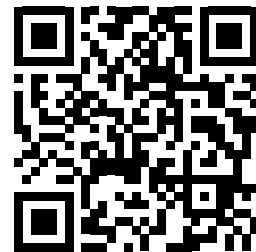


Herzlich Willkommen bei uns im Culinaria

Genießen Sie unsere Heimat auf eine besondere kulinarische Art.

Mit frischen, regionalen Produkten bringen wir den besonderen Pfiff auf Ihren Teller. Beste Qualität mit kurzen Transportwegen - das liegt uns am Herzen.

Über den QR - Code kommen Sie direkt auf unsere Internetseite. Hier erhalten Sie weitere Informationen über uns und unsere verwendeten Produkte





Culi`s Tapas

Minis als „Mongdratzerl“ oder
Vorspeise zum selbst zammstellen

Ceviche vom Tegernseesaibling

Apfel, rote Zwiebel, Pfeffer & Roggenknäcke
je Stück 6,30

gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirschchutney & karamellierte Walnüsse
je Stück 5,70

Beef Tatar „Bavaria“ vom Miesbacher Fleckvieh

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl
je Stück 6,20

Oberland Vitello

Rosa Scheiben vom Kalbsmeiserl,
Chiemsee-Räucherfischsauce & Bärlauchkapern
je Stück 6,20

Marinierter Kräuterseitling (=ein Schwammerl ;))

Staudensellerie & Miso Mayo
je Stück 4,90

Culi`s Tapas Etagerie - Unsere Empfehlung!

Alle 5 Tapas zum Schlemmen & Teilen (oder auch nicht 😊...)
27,90



Vorspeisen

Zwischengang, Suppe &...

Für davor oder dazwischen

gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse
9,90

Beef Tartar „Bavaria“ (ca 120g)

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl
18,50

Gegrillter Spargel

Zitronenvinaigrette & Wildkräuter
Pecorino vom Anderlbauer
8,90

Süßkartoffelschaumsuppe

Jalapeño & Croutons
7,90

...Salat

Bunter Blattsalat

Zitronenvinaigrette
klein 5,80
groß 8,70



Hauptgang

Was Oafach`s &...

Vom Lamm

Lammfilet in Aromen gebraten
Balsamicojus, Marktgemüse
Erbsencreme & zweierlei Schupfnudeln
32,90

Oberland Ox

geschmorte Schulter vom Miesbacher Fleckvieh
kräftige Rotweinjus
Karottengemüse & Blaukraut
Röstischnitte
23,20

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust vom Brandstätter
Sauce Hollandaise
Spargel weiß & grün
Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel, Belugalinsen)
22,50



Hauptgang

...aber doch ausgfoin

Culi`s Veggie Bowl

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel, Belugalinsen)

Frenchdressing

Erdbeeren & Spargel

Ziegenkäsepralinen vom Anderlbauer

Austernsaitlinge & Rucola

17,20

Bärlauch Risotto

„Blaue Kuh“ Blauschimmelkäse vom Anderlbauer

Rotweinschalotten & Austernsaitlinge

17,70

Frische Pasta

Garganelli

Spargel, Riesling & Vanille

Wildkräuter & Pecorino

vom Anderlbauer

17,60



Culi`s Steak, Fisch &...

Ein gutes Stück Fleisch

Steak vom bayerischen Fleckvieh

mindestens 6 Wochen gereift

Rinderlende

Jus

Grillgemüse & kleiner Blattsalat

- wer mag griagt`s a mit Pommes & Salat ;)

180g - 29,50

250g - 36,50

400g - 42,60

Fang frisch aus See und Weiher

Von der Fischzucht Rummel aus Weyarn

Lachsforellenfilet medium gebraten

Marinierter Kohlrabi

Bärlauchrisotto

27,90

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Sauce Hollandaise

Brokkoli „süß-sauer“

Reis aus Dachau, knusprig & warm

Preis nach Tagesfang



...Burger Seit`n

Steak oder Burger?

keine Wahl - keine Qual!

Culi`s Steakburger

Rinderlende vom Miesbacher Fleckvieh

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Walnüsse & Rucola

24,90

Der Klassiker

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas & Strohschwein Speck,

19,50

Zu unseren Burgern gibt`s:

Pommes, Kirsch-BBQ-Soße & selbstgemachte Mayo




Dessert

Das Beste kommt
zum Schluss

Frühlingsgefühle

Rhabarber aus dem Ofen
weiße Schokoladen Creme
Wildkräuter-Joghurteis
8,90


Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater  13,70
Schokoladenmoussepraline
Crème brûlée
Kokos-Limetten Sorbet
Vanille-Cheesecake

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert
7,80

Eis & Sorbet 100 % hausgemacht

Je Nockerl 3,20
einfach zum dahinschmelzen...
Tonkabohne
Mango-Chili  **!WIRKLICH RICHTIG SCHARF!**
Kokos-Limette
Wildkräuter-Joghurteis

Weitere Sorten auf Nachfrage