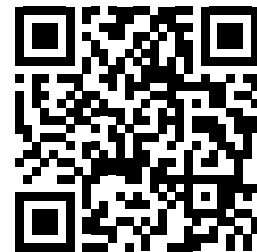




Herzlich Willkommen bei uns im Culinaria

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 Kräutersaitling (=ein Schwammerl ;))

Kürbis & 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

Knoblauchbrot Deluxe
Bruschettabrot vom Perkmann
Knoblauchcreme & Kresse
8,20

Kartoffelschaumsuppe
geräucherte Croutons
Crème fraîche & Schnittlauch
7,90

...Salat

Bunter Blattsalat
Zitronenvinaigrette
klein 5,80
groß 8,70

Hauptgang

Was Oafach`s &...



Vom bayerischen Lamm

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln

29,90

Oberland Ox

geschmorte Schulter vom Miesbacher Fleckvieh

kräftige Rotweinjus

Karottengemüse & Blaukraut

Röstischnitte

23,20

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust vom Brandstätter

Steinpilzsoße

Rotweinbirne & Rucola

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel, Belugalinsen)

21,50



Hauptgang

...aber doch ausfoin

Culi`s Veggie Bowl

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel, Belugalinsen)

Beerendressing

Rotweinbirne, mariniertes Kürbis

Ziegenkäsepraline vom Anderlbauer

Austernsaitlinge & Rucola

17,20

Rote Beete Risotto

„Blaue Kuh“ Blauschimmelkäse vom Anderlbauer

Rosenkohl & gebratene Walnüsse

17,70

Frische Pasta

Garganelli

Austernsaitlinge

Kürbiskern-Zitronen-Pesto & 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

Blutorangensoße

Romanesco & bayerischer Quinoa aus Dachau

27,90

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Steinpilzsoße

Rosenkohl „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

„sweet passion“ 

Nuss-Caramel-Parfait
weiße Schokoladen Ganach
Passionsfruchtkaviar
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
Brombeer Sorbet

Weitere Sorten auf Nachfrage