

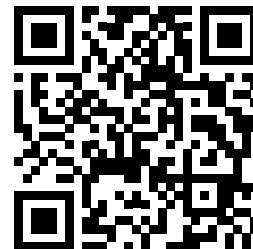


Herzlich Willkommen bei uns im Culinaria

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

Kirsch-Chutney & 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

Radi süß-sauer & Miso Mayo
je Stück 4,90

Culi`s Tapas Etagere - Unsere Empfehlung ;)

einmal 5 für 2 🍷

Alle 5 Tapas zum Schlemmen und Teilen
je Person 14,50



Vorspeisen, Suppe &...

Für davor oder dazwischen

Gebeizte Tegernsee Lachsforelle

Schwarzwaldmiso, Wirsing „Wakame-Style“

Reis aus Dachau, knusprig & warm 13,60

Beef Tartar „Bavaria“ (ca 120g)

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl

18,50

Bärlauchschaumsuppe

Schafskäsepraline & Zitronenkaviar

7,30

...Salat

Bunter Blattsalat

Zitronenvinaigrette

klein 4,90

groß 7,90

Hauptgang

Was Oafach`s &...



Beef Rib Spezial

Geschmorte Rinderrippe

vom Oberland Ochs

kräftige Rinderjus

Petersilienwurzelpüree

Karotten & Rösti-Ecken

22,90

Feines vom Kalb

Kalbsfilet rosè

saftig gebraten

Basilikumsoße

Rucola & handgemachte Gnocchi

28,90

Von der Schwäbisch Hällischen Sau

Spezialstück zwischen Schulter und Nacken

kurz gebraten

leichte Rahmsauce

Buntes Knödel-Gemüse-Gröstl

20,90



Hauptgang

...aber doch ausfoin

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust

vom Brandstätter

Sauce Hollandaise, natürlich selbstgemacht ;)

zweierlei Spargel & Rösti-Ecken

19,60

Frische Pasta

Strozzapreti

grüner & weißer Spargel

getrockneten Tomaten & Pecorino

vom Anderlbauer

17,20

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Steinpilzsoße

gegrilltes Salatherz & knuspriger Reis

aus Dachau

Preis nach Tagesfang

Culi`s Steak &...



Ein gutes Stück Fleisch

Steak vom Miesbacher Fleckvieh

mindestens 6 Wochen trocken gereift

Rinderlende

Jus & kleiner Blattsalat

geräucherter Sellerie & Blumenkohl

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

180g - 29,50

250g - 36,50

400g - 42,60

Ein besonderes Stück Fleisch

Das gibt`s bei uns auf

Vorbestellung mindestens einen Tag im Voraus

Bayerisches Dry Aged T-Bone Steak

Von der Metzgerei Siegner aus München

Auf dem Holzbrett serviert

Wir reichen dazu verschieden Beilagen & Dips

Gerne nach Absprache bei der Vorbestellung

circa 750g - 79,00

circa 1,3kg - 130,00



...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

22,90

Der Klassiker

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas & Strohschwein Speck,

17,50

Culi meets Tegernsee

Culi`s Fischiger

Gebeizte Lachsforelle von der Fischerei Tegernsee

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Radi & Gurke

18,70

Auch mal ohne Fleisch

Culi`s Miaschburger

Miaschburger Buchweizenpad

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas

15,50



Zu allen Burgern gibt`s:

Curly fries, Kirsch-BBQ-Soße & selbstgemachte Mayo



Dessert

Das Beste kommt
zum Schluss

Der Frühling ist da

Süßer Rhabarber aus dem Ofen
Tonkabohneneis & Limettencrumble
7,70

Culinarias Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater ;) 13,50
Schokoladenmoussepraline
Crème brûlée
Kokos-Limetten Sorbet
Rhabarber-Cheesecake

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrohrzucker karamellisiert
7,30

Culinarias Eis & Sorbet 100 % hausgemacht

Je Nockerl 3,20
einfach zum dahinschmelzen...
Tonkabohne
Mango-Chili
Kokos-Limtte
Himbeer-Rosmarin

Weitere Sorten auf Nachfrage



Culiaria`s

Tagesempfehlungen

Zusätzlich zu unserer Karte am Abend überraschen wir Sie mit regelmäßig wechselnden Tagesempfehlungen lassen sie sich überraschen was es noch so bei uns gibt:

neu Kreierte Drinks
ausgefallene Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge
oder Desserts

bei uns kommt auf den Tisch was unsere Lieferanten spontan für uns im petto haben oder welche verrückten Ideen uns durch den Kopf huschen, und was wir daraus Zaubern.

seien Sie gespannt und lassen Sie sich von unseren Kreativen Ideen Kulinarisch verwöhnen...

wir freuen uns auf Ihren Besuch. Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und sichern Ihnen einen gemütlichen Platz im Restaurant oder unserem Garten