



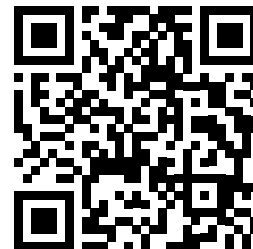
Herzlich Willkommen bei uns im Culinaría

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

Gebeizte Lachsforelle

geräucherte Selleriecreme & roter Apfel
je Stück 6,60

Gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse
je Stück 5,90

Beef Tatar „Bavaria“ vom Miesbacher Fleckvieh

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl
je Stück 6,40

Oberland Vitello

Rosa Scheiben vom Kalbsmeiserl
Chiemsee-Räucherfischsauce & Bärlauchkapern
je Stück 6,40

Marinierter Kräuterseitling (=ein Schwammerl ;))

Hokaidokürbis & Miso Mayo
je Stück 5,50

Culi`s Tapas Etagerer - Unsere Empfehlung!

Alle 5 Tapas zum Schlemmen & Teilen (oder auch nicht 😊...)
28,90



Vorspeisen

Zwischengang, Suppe &...

Für davor oder dazwischen

Gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse

11,50

Beef Tartar „Bavaria“ (ca 120g)

Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl

18,50

Bittersweet

Chicoree & Radicchio mit Cesardressing

Rotweinbirne und Croutons

9,90

...Salat

Bunter Blattsalat

Zitronenvinaigrette

klein 5,80

groß 8,70



Hauptgang

Was Oafach`s &...

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln

29,90

Oberland Ox

Beef Rib vom Miesbacher Fleckvieh, mit BBQ Aromen geschmorrt

Steinpilzwirsing

Karotten & Röstischnitte

24,50

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust vom Brandstätter

Wintersalate mit Cesardressing

Rotweibirnen & Röstischnitte

22,90



Hauptgang

...aber doch ausgfoin

Chiemgau Kerndl Risotto

Chiemgauer Kerndl (Einkorn, Urdinkel)

rote Beete

gebratener Rosenkohl & karamellierte Haselnüsse

17,40

Frische Pasta

Garganelli

Kräuterseitlinge & Kürbis

getrocknete Tomaten, Rucola & Pecorino

vom Anderlbauer

16,90

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 – 30,50

250g – 37,50

400g - 43,60

Fang frisch aus See & Weiher

Von der Fischzucht Rummel aus Weyarn

Lachsforellenfilet, medium gebraten

Rote Beete-Kerndl-Risotto

Rosenkohl & Meerrettich

2`8,90

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Senfsauce süß & sauer

Grünkohl & lila Kartoffelstampf

Preis nach Tagesfang

...Burger Seit`n



Steak oder Burger?

keine Wahl - keine Qual!

Culi`s Steakburger

Rinderlende vom Miesbacher Fleckvieh

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Walnüsse & Rucola

25,90

Der Klassiker

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas & Strohschwein Speck,

19,50

Die Zicke

Burger geht auch veggio

gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer

Perkmann`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Walnüsse & Rucola

18,50

Zu unseren Burgern gibt`s:

Pommes, Limetten-Pfefferketchup & Mayo

natürlich beides selbstgemacht



Dessert

Das Beste kommt
zum Schluss

Weil Liebe durch den Magen geht 🍷😍💋

Tonkabohneneis

eingelegte Ananas

Lantenhammer`s Josef Bavarian Gin & Kaffeecrumble

8,90

Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater 🐱 13,70

Schokoladenmoussepraline

Crème brûlée

Kokos-Limetten Sorbet

Orangen-Cheesecake

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert

8,50

Eis & Sorbet 100 % hausgemacht

Je Nockerl 3,20

einfach zum dahinschmelzen...

Tonkabohne

Mango-Chili 🌶️ **!WIRKLICH RICHTIG SCHARF!**

Kokos-Limette

Schokolade Caribbean Style

Weitere Sorten auf Nachfrage...