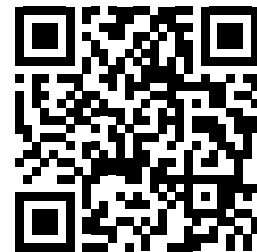




Herzlich Willkommen bei uns im Culinaria

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

Ziegenfrischkäse-Gurken-Röllchen vom Anderlbauer

Erdbeersalsa & Brot-Crunch
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 ;))

Zucchini & 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 &...

Für davor oder dazwischen

gegrillter Ziegenkäse vom Anderlbauer
Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse
9,80

Beef Tartar „Bavaria“ (ca 120g)
Kernöl-Emulsion, Röstschalotten & Radiserl
18,50

Zweierlei Bruschetta
Marille | Schafskäse | Rucola
Tomate | Basilikum | Hanföl
8,90

...Salat

Bunter Blattsalat
Zitronenvinaigrette
klein 4,90
groß 7,90

Hauptgang

Was Oafach`s &...



Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

Marktgemüse & zweierlei Schupfnudeln

28,90

Schwäbisch Hällische Schweinerei

Spezialstück zwischen Schulter und Nacken

kurz gebraten

Speckvinaigrette & Sauerrahm

Buntes Knödel-Gemüse-Gröstl

21,90

Aus Wald & See

Gebeizte Chiemseerenke &

gebratene bayerische Schwammerl

Schwarzwaldmiso

Brokkoli „süß-sauer“

Reis aus Dachau, knusprig & warm

22,80

Gerne auch vegetarisch ohne Fisch möglich!

17,60



Hauptgang

...aber doch ausfoin

Feines vom Federvieh aus Traunstein

Gebratene Maishendlbrust

vom Brandstätter

Rösti-Eckerl

Romanasalat Herz & Ceasar Dressing

19,80

Frische Pasta

Strozzapreti

Bayerische Schwammerl

getrockneten Tomaten & Pecorino

vom Anderlbauer

17,60

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Garten-Kräutersoße

Sommergemüse & Bayerischer Quinoa

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 - 82,00

circa 1,3kg - 132,00



...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

22,90

Der Klassiker

Culi`s 100% - selfmade - Beef - Burger

Rindfleischpad vom Miesbacher Fleckvieh

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas & Strohschwein Speck,

17,90

Culi meets Tegernsee

Culi`s Fischiger

Gebeizte Lachsforelle von der Fischerei Tegernsee

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Gurke

19,70

Auch mal ohne Fleisch

Culi`s Miaschburger

Miaschburger Buchweizenpad

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Obermooser BIO-Hofkas

15,70



Zu allen Burgern gibt`s:

Curly fries, Kirsch-BBQ-Soße & selbstgemachte Mayo

Dessert



Das Beste kommt
zum Schluss

Culi in the summer 🕶️

Schokoeis „Caribbean style“
Erdbeeren, Sauerrahm & Crumble
7,80

Dessertvariation

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

Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert
7,40

Eis & Sorbet 100 % hausgemacht

Je Nockerl 3,20
einfach zum dahinschmelzen...
Tonkabohne
Mango-Chili
Kokos-Limtte
Zitronen-Kräutereis

Weitere Sorten auf Nachfrage