

Menüempfehlung

Vorspeise

Carpaccio vom Mairüberl



Mairüberl aus Jana`s Garten

Schwarze Kichererbsen

Zitronenvinaigrette

Pflücksalat & Apfel 12,60

Zwischengang

Weißer Tomatenschaumsuppe



cremige Tomatenessenz

Basilikum & Knoblauchcroutons 8,90

Hauptgang

BBQ Ribs PORK & BEEF St. Louis Cut

Sparribs vom Strohschwein und vom Oberlandrind

BBQ Texas style & Sour Cream

Röstieckerl & Grillgemüse 26,80

Dessert

Crunchy Canneloni



gebackene Canneloni

Vanillecreme

Erdbeeren & Kernöl 9,70

im Menü mit 3-Gängen	VS HG DS	48,10	45,00
im Menü mit 3 Gängen	ZG HG DS	44,40	42,00
im Menü mit 3 Gängen	VS ZG HG	48,30	44,00
im Menü mit 4-Gängen		57,00	53,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Spargel & Orange



Salat von weißem und grünem Spargel
Orangefilets & French Dressing

Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Forellenfilet, gebraten & eingelegt
Zitronenvinaigrette
Kartoffel-Gemüse Potpourri

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



karamellierte Nüsse & Obstsenf

Beef Tatar Culinaria vom Oberland Weiderind

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

Hähnchen Satéspießerl



Hähnchenbrustfilet in Erdnuss-Satéssoße
vom Brandstätter aus Traunstein
Brokkoli in Sesamvinaigrette

Wählt einfach eure Wunschkombination ab 2 Stück frei aus!

2 Tapas nach Wahl		12,90
3 Tapas nach Wahl	-	17,90
4 Tapas nach Wahl	-	22,90
5 Tapas nach Wahl	-	27,90

Vorspeisen...

Für davor oder dazwischen

Salat vom Spargel weiß & grün



Honig-Senf Dressing

Erdbeeren & Wildkräuter aus Jana`s Garten

14,40

Spargelcremesuppe



mit eigener Einlage & Croutons

8,90

Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)
würziger Geflügelfond
geschmorter Truthahn & Gans

vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold & Brandstätter aus Traunstein
eingelegtes Ei & frischem Spinat

13,90

aus Jana`s Garten

Beef Tatar „Culinaria“ vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

gebackenes Eigelb & gegrillte Focaccia

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln

Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“



karamellierte Nüsse & Obstsenf

11,90



Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Spargel aus Schrobenhausen 250g



Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
dazu neue Kartoffeln

19,90€

wahlweise mit:

Ochsenschnitzel „Wiener Art“ 160g 15,90€
vom Oberland „BIO-Weiderind“

Lendensteak 160g 19,90€
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Rinderfilet 120g 19,90€
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Maishendlbrust 180g 12,90€
vom Brandstätter aus Traunstein

Lachsforellenfilet 180g 16,90€
vom Rummel aus Pienzenau

Wacholderschinken 70g 5,20€
von der Metzgerei Holnburger

Irschenberger Maibock

rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter
Preiselbeer Jus
Frühlingsgemüse & Schupfnudeln 33,70

Culi`s Falafel



Erbsefalafel
Kokos-Curryschaum
gebratener Spargel weiß & grün
marinierte Wildkräuter aus Jana`s Garten 18,70

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g
Parmesancreme
Frühlingsgemüse & gebratene Kartoffel Nockerl 23,20

Hauptgang...

...feines aus unserer Region

Vom Fischer Andi aus Pienzenau



Lachsforellenfilet im Pergament, 170g

mit Kräutern im Ofen gegart

Kokos-Curryschaum

gebratenes Gemüse & Süßkartoffelstampf 26,90

Soulbowl

Hausgemachte Dinkel-Ramen (Japanische Nudelsuppe)

würziger Geflügelfond

geschmorter Truthahn & Gans

vom Dold aus Valley & Brandstätter aus Traunstein

eingelegtes Ei & frischem Spinat 19,90

aus Jana`s Garten

Hausgemachte Pasta



grüner Spargel & Kirschtomaten

Nage (cremige Soße aus Butter und Spargelfond)

geröstete Sonnenblumenkerne & Parmesan

in Zitronenvinaigrette marinierter Rucola

17,30

wahlweise als Upgrade 😊

- mit 80g Lendenstreifen von der Dry Aged Oberland Färse vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

- mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 

Aufpreis pro Portion 8,50



Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

Steak von der Dry Aged Oberland Färse



mindestens 6 Wochen gereift

vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Lendensteak	180g - 30,90
	250g - 35,90
	400g - 44,90
Filetsteak	180g - 35,90
	250g - 40,90
	400g - 48,90

wahlweise auch als Surf & Turf



mit 2 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen

Aufpreis pro Portion 8,50

Garstufen:

Rare, Med-Rare, Medium, Medium-Well, Welldone

Soßen: (eine inkl.)

Portweinjus, Pfefferrahm oder Kräuterbutter

Beilagen: (bis zu 2 inkl.)

gebratenes Gemüse, kleiner Frühlingsalat mit
Kräuterdressing, kleiner Blattsalat mit Zitronendressing oder
Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo



...Burger

Der Klassiker

100% Rindfleischpad von der Oberland Färse

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße 19,90

gebratener Speck & Hofkas von der „Obermooser BIO-Hofkäserei“
Blattsalat & eingelegtes Gemüse

BBQ Turkey

Pulled Truthahn vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

In würziger BBQ Soße

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Apfel, Blaukraut & Blattsalat 18,90

Steak oder Burger? - keine Wahl, keine Qual! 🤔

Steakburger

100g Lende von der Dry Aged Oberland Färse
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Gurkenrelish, Parmesan, & Rucola 24,90

Burger geht auch Veggie...

Unsa Goasal



gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

karamellierte Nüsse, Obstsenf & Rucola 18,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo oder
kleiner Frühlings- oder Blattsalat

Salate

leicht und knackig

Pimp mein Salat...

Großer Frühlingsalat aus Jana`s Garten mit...



Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
karamellierte Nüsse & Obstsenf 19,90



gebratene Maishendlbrust 23,20
vom Brandstätter aus Traunstein



Lachsforellenfilet im Pergament 26,90
vom Rummel aus Pienzenau

Gebackene Hendlbrust-Streifen 21,20
vom Brandstätter aus Traunstein
In Kürbiskernpanade mit Preiselbeeren



Lendenstreifen 120gr. 23,90
von der Dry Aged Oberland Färse
vom Bauernladen Mangfalltal, Fam. Dold



3 Stück 6/8er Black Tiger Garnelen 23,90

Bunter Frühlingsalat



Knackiger Blattsalat & Gemüse nach Saison aus Jana`s Garten
in Kräuterdressing mit gerösteten Kernd`l
klein 5,90 / groß 9,90

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette



aus Jana`s Garten klein 5,50 / groß 8,70



Man soll dem Leib etwas
Gutes bieten, damit die
Seele Lust hat, darin zu
wohnen.

Winston Churchill

Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

Heiße Versuchung



Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern
Zartbitter-Olivenöl Ganache

Erdbeer-Thymian Sorbet & Joghurt Espuma 12,50

dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater  14,90



Mousse au Chocolat

Crème brûlée

Bayerisch Creme Törtchen mit Fruchtkern

Sorbet oder Eis nach Wahl (bitte unten aussuchen)

Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden

je 4,50

Crème brûlée



Klassisch, mit Rohrohrzucker karamellisiert

7,90

hausgemachtes Eis & Sorbet



Tonkabohne

Amarettini

Schokolade-Salzkaramell

Kokos-Limette



Mango Chili

Erdbeer-Thymian

weitere Sorten auf Nachfrage und Tagesverfügbarkeit

je Nockerl 3,90