



# Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

## **Roastbeef & Spargel**

zartes Roastbeef vom „Oberland BIO-Weiderind“  
marinierter Spargel & Sauce Tatar

## **Gebeizte Lachsforelle** vom Rummel aus Pinzenau

Brokkoli in Sesammarinade  
Schwarzwaldmiso & Roggenchip

## **Gegrillter Ziegenkäse** von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse

## **Beef Tatar „Culinaria“** vom „Oberland BIO-Weiderind“

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln  
Kernölcreme & knuspriger Schwarzer Pfeffer

## **Spargelcremesuppe**

im Glasl

## **Wahlweise zum selbst zammstellen.**

### **Wählt einfach eure Wunschkombination ab 3 Stück frei aus!**

3 Tapas nach Wahl	-	19,20
4 Tapas nach Wahl	-	24,90
5 Tapas nach Wahl	-	29,90



# Vorspeisen & Zwischengang

Für davor oder dazwischen

## Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage & Croutons 8,20

## Gebratener Oktopus

Zitronen-Pfeffersoße  
lauwarmer Gemüsesalat 16,90

## Gegrillter Spargel

abgelöscht mit Zitronenvinaigrette  
Wildkräuter & Pecorino 14,30  
von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

## Beef Tatar „Culinaria“ vom „Oberland BIO-Weiderind“

gebackenes Eigelb  
eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln  
Kernölcreme & knuspriger Schwarzer Pfeffer  
19,80

## Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse  
13,40

## Bunter Frühlingsalat

mit Zitronenvinaigrette  
klein 6,80  
groß 9,80



# Hauptgang

Was Oafach`s ...

## **Spargel aus Schrobenhausen** (circa 265g)

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
dazu neue Kartoffeln

19,90€

**wahlweise** mit:

Lendensteak 160g 19,90€  
vom „Oberland BIO-Weiderind“

Kalbslendensteak 160g 20,90€  
vom Salzburger AMO

Maishendlbrust 200g 12,90€  
vom Brandstätter

Lachsforellenfilet 200g 15,90€  
vom Rummel aus Pinzenau

Wacholderschinken 160g 6,90€  
vom Holnburger

## **Hausgemachte Pasta**

Dinkel Tagliatelle mit zweierlei Spargel

Riesling-Vanillesoße

Parmesan & Babayspinat 19,50

**wahlweise** könnt ihr eure Pasta auch mit 80g Lendenstreifen  
vom „Oberland BIO-Weiderind“ bekommen

Aufpreis pro Portion 8,50

...aber doch ausfoin

### **Bärlauch-Kerndl Risotto & Fenchel**

Einkorn & Urdinkel

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“

Bärlauchpesto & Frischkäse

marinierter Orangen-Fenchel

karamellierte Haselnüsse 19,50

### **Feines vom Federvieh aus Traunstein**

gebratene Maishendlbrust, 200g vom Brandstätter

Bärlauchsoße

hausgemachte Dinkel Tagliatelle

geschmorten Tomaten, Pinienkerne

Parmesan & Rucola 27,60

### **Ravioli Ricotta-Limone „Pasta-Fino“**

von unserem Pasta Manufaktur-Partner aus Rosenheim

gebratene Artischocken

Babyspinat & Radicchio 22,50

# Culi`s Steak & Fisch



## a guad`s Stückl Fleisch

### **Steak vom „Oberland BIO-Weiderind“ mindestens 6 Wochen gereift**

Lendensteak

Portweinjus oder Kräuterbutter

Buntes Gemüse & kleiner Blattsalat

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

180g - 35,50

250g - 42,90

400g - 48,90

## Fang frisch aus See & Weiher

### **Vom Chiemsee Fischer**

Fischfilet nach Tagesfang

Kokos-Currysoße

Frühlingsgemüse & gebackener Reis aus Dachau

32,90

### **„Bouillabaisse“ nach Culi-Style**

Fische aus heimischen Gewässern & Meeresfrüchte

Weißwein-Safransud

Wurzelgemüse, Crostini & Sauce Rouille

31,50



# Culi`s Burger Seit`n

Steak oder Burger?

keine Wahl - keine Qual!

## **Steakburger**

Lende vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Walnüsse & Rucola

29,90

## **Der Klassiker**

### **100% - selfmade - Beef - Burger**

Rindfleischpad vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

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

21,90

## **Die Zicke**

### **Burger geht auch veggie**

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Walnüsse & Rucola

21,90

### **Zu unseren Burgern gibt`s:**

Pommes, homemade Culi-Ketchup & Mayo



# Dessert

## Das Beste kommt zum Schluss

### Heiße Versuchung

Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern

Zartbitter-Olivenöl Ganach

Erdbeersorbet & Joghurt-Espuma 11,90

dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

### Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater  15,10

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Culinaria`s Cheesecake

Sorbet nach Wahl

**Gerne könne die kleinen Süßen auch einzeln bestellt werden**

je 4,20€

### Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert

7,90

### hausgemacht Eis & Sorbet

Tonkabohne

Mango-Chili  **!WIRKLICH SCHARF!**

Kokos-Limette

Blutorange

Erdbeere

Schoko Caribbean Style

Walnuss-Karamell Parfait je Nockerl 3,80