



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 Sommersalat

knackiges Gemüse in Kräuterdressing im Blattsalatbett
klein 7,80 / groß 11,80

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

klein 6,20 / groß 9,20



Hauptgang

Was Oafach`s ...

Spargel aus Schrobenuhausen (circa 260g)

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
dazu neue Kartoffeln

19,90€

wahlweise mit:

Lendensteak 160g 19,90€

vom „Oberland BIO-Weiderind“

Maishendlbrust 200g 12,90€

vom Brandstätter

Lachsforellenfilet 200g 15,90€

vom Rummel aus Pinzenau

Wacholderschinken 160g 6,90€

vom Holnburger

Große Schweinerei

Gröst`l vom Strohschwein & Semmelknödel

Speckvinaigrette

Romanesco & Schwammerl 19,20

Cesar Salad mit was feinem vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g vom Brandstätter

Romana Salat Herzen

Culi`s Cesar Dressing, Kirschtomaten

Parmesan & Croutons 22,30

...aber doch ausgfoin

„AntiPasti“-Kerndl Risotto

Einkorn & Urdinkel von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“
 mediterranes Gemüse
 Rucola & Pecorino 17,90
 von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle mit zweierlei Spargel
 Riesling-Vanillesoße
 Parmesan & Babayspinat 18,50

wahlweise könnt ihr eure Pasta auch mit 80g Lendenstreifen
 vom „Oberland BIO-Weiderind“ bekommen
 Aufpreis pro Portion 8,50

Ravioli Ricotta-Limone „Pasta-Fino“

von unserem Pasta Manufaktur-Partner aus Rosenheim
 gebratene Artischocken
 Babayspinat & geröstete Pinienkerne 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

Specials

**Wir haben auch Spezial-Cuts für Euch auf Lager
sprecht uns gerne an!**

Am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl

je 100g - 15,50

Fang frisch aus See & Weiher

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang

Kokos-Currysoße

Sommergemüse & gebackener Reis aus Dachau

32,90



Culi`s Burger Seit`n

Steak meets Burger

Steakburger

Lende vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Walnüsse & Rucola

29,90

Der Klassiker

100% Rindfleischpad vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

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

21,90

Fischburger

Gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pinzenau

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Salatherzen & Gurke

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 je Nockerl 3,80