



# Menüempfehlung

## Vorspeise

### **Carpaccio vom geräucherten Sellerie**

Honig-Senf Dressing

Portweinbirne

Feldsalat & Speckkrusteln 13,20

## Suppe

### **getrüffelte Kartoffelschaumsuppe**

Eingelegte Jalapeños & gepuffter Buchweizen 8,50

## Hauptgang

### **Erbse & Schwarzwurzel**

Falafel von der Erbse

gebratene Schwarzwurzeln

Kokos-Currysoße 21,30

## Dessert

### **Mille Feuille „Banoffee“**

Bananencreme, Salzkaramell, Blätterteig 9,70

Menü **48,00** statt 52,70  
korrespondierende Weinbegleitung zu allen Gängen **28,00**



# Culi`s Tapas

## „Mongdratzerl“ zur Vorspeise

### **Beete & Linsen**

Tatar von der geschmorten Beete  
Belugalinsen in Balsamico & Kernölcreme  
von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“

### **Geräuchertes Saiblingsfilet** vom Rummel aus Pienzenau

Süß-Saurer Wurzelgemüsesalat  
Meerrettichcreme & Brotchip

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

Walnusshonig & Obstsenf

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

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln  
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

### **Roastbeef Vitello Style**

Roastbeef, rosa gebraten vom Oberland „BIO-Weiderind“  
Creme vom Pienzenauer Räucherfisch  
Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz

### **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

## Gebackene Camembert-Tascherl

Camembert & Preiselbeeren

von der „Obermooser BIO-Käserei“

im Kartoffelteig gebacken

fruchtig Pikante Salsa & Feldsalat 14,50

## Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso

Wirsing Wakame-Style

gebackener Reis aus Dachau 14,90

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

gebackenes Eigelb

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln

Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90

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

Walnusshonig & Obstsenf 13,70

## Roastbeef Vitello Style

Roastbeef, rosa gebraten vom Oberland „BIO-Weiderind“

Creme vom Pienzenauer Räucherfisch

Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz 18,90



# Hauptgang...

...feines mit Fleisch & Fisch aus  
unserer Region

## **Lammhaxerl** vom Dold aus Valley

auf „Französische Art“

mit Kräutern & Sardellen im Ofen geschmort

Tomaten-Bohngemüse & Kartoffelnockerl 23,80

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

gebratene Maishendlbrust, 200g

Winterliches Ratatouille

Parmesan & Rucola 23,90

## **Coq au vin**

Hähnchenkeule (ausgelöst) vom Brandstätter aus Traunstein

in Rotwein & Kräutern geschmort

mit Wurzelgemüse & Champignons 21,90

## **Vom Fischer Andi aus Pienzenau**

Lachsforellenfilet

Kokos-Limettensoße

Wintergemüse & Süßkartoffelstampf 28,90



# Hauptgang

...was guads geht auch ohne Fleisch

## Beete Risotto

Einkorn & Urdinkel von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“

Beete & Parmesan

Rosenkohllaub & karamellierte Nüsse 17,90

## Süßkartoffel - Blaukraut - Apfel

Süßkartoffel aus dem Ofen

Hummus

Blaukrautsalat & eingelegter Apfel

Babyspinat & geröstete Walnüsse 17,70

## Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle

Käsesoße von Schaf & Kuh

von der „Anderlbauer & Obermooser BIO-Käserei“

gerösteter Blumenkohl & getrocknete Tomaten

Babyspinat & Radicchio 19,50

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

Aufpreis pro Portion 8,50

## Steinpilz Ravioli

von unserem Pasta Manufaktur-Partner aus Schonstett

Ravioli mit Steinpilzen & Kräutern gefüllt

in feiner Schwammerlrahmsoße

marinierter Babyspinat & Parmesan 21,90



# Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

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

Lendensteak	180g - 35,50
	250g - 42,90
	400g - 48,90

**wahlweise auch als Surf & Turf**



mit 2 Stück 6/12er Black Tiger Garnelen  
Aufpreis pro Portion 8,50

**mit einer Soße & zwei Beilagen nach Wahl:**

Soßen:

Portweinjus, Cognac-Senfrahmsoße,  
Gurkenrelish oder Kräuterbutter

Beilagen:

gebratenes Gemüse, kleiner Herbstsalat, kleiner Blattsalat  
oder Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo

## Specials ab 2-4 Personen zum teilen

**Je nach Verfügbarkeit haben wir auch  
Spezial-Cuts für Euch auf Lager.**

**Sprecht uns gerne an was es heute gibt**

**z.B. Dry Aged Entrecôte, Tomahawk Dry Aged T-Bone....**

**Weitere Cuts oder Special-Wünsche  
gerne auf Vorbestellung möglich 😊**

Am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl

beginnend bei 500g

je 100g - ab 15,50



# ...Burger

## Der Klassiker

**100% Rindfleischpad** vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

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

21,90

## Steak oder Burger? - keine Wahl, keine Qual! 😊

### Steakburger

Lende vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Nüsse & Rucola

27,90

## Die Zicke

### Burger geht auch veggie

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Nüsse & Rucola

21,90

### **Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:**

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo,

kleiner Wintersalat oder kleiner Blattsalat



# Salate

leicht und knackig

## Bunter Wintersalat

knackiges Gemüse in Kräuterdressing im Blattsalatbett  
mit gerösteten Kernd`l      klein 6,90 / groß 11,80

## Blattsalat mit Zitronenvinaigrette

klein 5,90 / groß 9,20

## Pimp mein Salat....

Großer bunter Wintersalat  
wahlweise mit...

**Gratinierter Ziegenkäse** von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf      21,90

**gebratene Maishendlbrust**      23,90

vom Brandstätter

**Lachsforellenfilet aus dem Ofen**      28,90

vom Rummel aus Pinzenau

**Gebackene Camembert-Tascherl**      22,50

Camembert & Preiselbeeren

von der „Obermooser BIO-Käserei“

im Kartoffelteig gebacken

fruchtig Pikante Salsa



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 Ganach  
Blutorangen Sorbet & Joghurt Espuma

12,50

dafür brauchen wir 15 Minuten Backzeit ab Bestellung

### Dessertvariation

4 Kleine für Naschkatzen und -kater  15,10

Mousse au Chocolat  
Crème brûlée  
Bayerisch Creme Törtchen  
Sorbet oder Eis nach Wahl

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

je 4,50€

### Crème brûlée

Klassisch, mit Rohrzucker karamellisiert

7,90

### hausgemacht Eis & Sorbet

Tonkabohne  
Mango-Chili  **!WIRKLICH SCHARF!**  
Kokos-Limette  
Pistazie  
Blutorange  
Schoko Caribbean Style

je Nockerl 3,90