



# Menüempfehlung

## Vorspeise

### Saibling & Fenchel

Tatar vom gebeizten Saibling  
vom Rummel aus Pienzenau  
Sauerrahm & Gurke  
Fenchel-Orangensalat 15,20

## Suppe

### Steinpilzschaumsuppe

Croutons & eingelegte Schwammerl 8,50

## Hauptgang

### Feine Schweinerei

Medaillons vom Strohschwein im Speckmantel  
Portweinjus  
glacierte Karotten & Kartoffelgratin 23,30

## Dessert

### heiße Liebe etwas anders

Walnuss Parfait  
heiße Brombeeren, Rosmarin und Gin  
Salzkaramell 9,70

Menü **52,00** statt 56,70  
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

## **zweierlei vom Lamm**

**geschmort und rosa gebraten**

vom Dold aus Valley

Tomaten-Bohngemüse & gratinierte Polenta Taler

26,80

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

gebratene Maishendlbrust, 200g

Paprikaschaum

gebratener Grünkohl & Kartoffel Nockerl

23,90

## **Vom Fischer Andi aus Pienzenau**

Lachsforellenfilet, 180g

Kokos-Limettensoße

Wintergemüse & Süßkartoffelstampf

28,90



# Hauptgang

...was guads geht auch ohne Fleisch

## Risotto Spinat & Feta

Klassisches Risotto, verfeinert mit Spinat & Feta  
konfierte Kirschtomaten

in Zitronenvinaigrette mariniertes Babyspinat 18,90

## Erbse & Schwarzwurzel

Falafel von der Erbse  
gebratene Schwarzwurzeln  
Kokos-Currysoße

18,70

## 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 Steinpilzfüllung  
in leichter Kräutersoße

mariniertem Rucola & 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, Gurkenrelish & Rucola

27,90

## Die Zicke

### Burger geht auch veggio

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkmann`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

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