



Menüempfehlung

Vorspeise

Ravioli vom Saibling

Hausgemachte Dinkelravioli
gefüllt mit Saibling & Kräutern
vom Rummel aus Pienzenau
Erdnussschaum & Dillöl 14,20

Suppe

Bärlauchcremesuppe

Speck-Espuma & gepuffter Buchweizen
7,80

Hauptgang

Bergkas & Spargel

Bergkasnockerl von der „Obermooser BIO-Käserei“
Ragout von Spargel & Kirschtomate
in Zitronenvinaigrette mariniertes Babyspinat
18,80

Dessert

Champagner, Kirsche & Rose

Champagnermousse
eingelegte Kirschen & Rosen-Kaviar 9,70

im Menü mit 3-Gängen VS HG DS 40,00

im Menü mit 4-Gängen VS Suppe HG DS 46,00

korrespondierende Weinbegleitung zu allen Gängen 28,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Spargel & Orange

Salat von weißem und grünem Spargel
Orangefilets & Frenchdressing

Brat-Forelle vom Rummel aus Pienzenau

Zitronenvinaigrette
Kartoffel-Gemüse Potpourri

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf

Beef Tatar Culinaria vom „Oberland BIO-Weiderind“

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

Satespießerl vom Traunsteiner Hendl

Hähnchenbrustfilet vom Brandstätter aus Traunstein
Erdnussoße
marinierter Brokkoli

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

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage & Croutons 7,90

Gebackene Camembert-Tascherl

Camembert & Preiselbeeren

von der „Obermooser BIO-Käserei“

im Kartoffelteig gebacken

fruchtig Pikante Salsa & Salatbouquet 14,50

Spargel AntiPasti

gebratener grüner Spargel

Kirschtomaten & Zucchini

Kapern & Kalamata-Oliven

Rucola & Pecorino von der „Anderlbauer BIO-Käserei“ 15,20

Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso

Brokkoli 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



Hauptgang...

...feines mit Fleisch & Fisch aus
unserer Region

Spargel aus Schrobenhausen (circa 260g)

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
dazu neue Kartoffeln

19,90€

wahlweise mit:

Lendensteak 160g

19,90€

von Oberland Färse

Filet 160g

14,90€

vom bayrischen Strohschweindl

Maishendlbrust 180g

12,90€

vom Brandstätter

Lachsforellenfilet 180g

15,90€

vom Rummel aus Pienzenau

Wacholderschinken 100g

6,90€

von der Metzgerei Holnburger

was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 180g

Parmesanschaum

gebratenes Gemüse & Kartoffel Nockerl

23,90

Vom Fischer Rummel aus Pienzenau

Lachsforellenfilet, 180g

Kokos-Limettensoße

Frühlingsgemüse & Süßkartoffelstampf

28,90



Hauptgang

...was guads geht auch ohne Fleisch

Bärlauch Knödel

gebratene Bärlauch Knödel
Parmesanschaum & konfierte Kirschtomaten
in Zitronenvinaigrette mariniertes Babyspinat 18,90

Erbse & Spargel

Falafel von der Erbse
gebratener Spargel
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
Aufpreis pro Portion 8,50

Spargel Cannelloni

weißer Spargel & Wacholderschinken
in hausgemachtem Dinkel Pastateig
gratiniert mit Thymianbutter & Parmesan
serviert mit Sauce Hollandaise 23,90



Culi`s Steak & a guad`s Stückl Fleisch

Steak von der Oberland Färs

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 oder Kräuterbutter

Beilagen:

gebratenes Gemüse, kleiner Frühlingsalat, 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 von der Oberland Färse

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 & 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 Frühlingssalat oder kleiner Blattsalat



Salate

leicht und knackig

Bunter Frühlingsalat

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 Frühlingsalat
wahlweise mit...

Gratinierter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Walnusshonig & Obstsenf 21,90

gebratene Maishendlbrust 23,90

vom Brandstätter aus Traunstein

Lachsforellenfilet aus dem Ofen 28,90

vom Rummel aus Pienzenau

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
Matcha
Kokos-Limette
Pistazie
Blutorange
Weiße Schokolade

je Nockerl 3,90