



Menüempfehlung

Vorspeise

Kürbis & Kartoffel

Gebackener Hokaido Kürbis & knusprige Röstieckerl
Kernölcreme & Quittensalsa
Babyspinat & Radicchio 13,20

Suppe

Bayerische Misosuppe

Tafelspitzbouillon vom „Oberland BIO-Weiderind“
Schwarzwaldmiso
Tafelspitz und Wurzelgemüse 8,30

Hauptgang

Coq au vin

Hähnchenkeule (ausgelöst) vom Brandstätter aus Traunstein
in Rotwein & Kräutern geschmort
mit Wurzelgemüse & Champignons 23,30

Dessert

Mohn-Schokomousse & Portweinzwetschgen

Mousse von weißer Schokolade & Mohn
mit feinen Portweinzwetschgen 6,30

Menü 48,00 statt 51,10
Weinbegleitung zu allen Gängen 24,00



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Beete & Linsen

Beete aus dem Ofen

Belugalinsen in Balsamico & Kernölcreme

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“

Gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso

Wirsing Wakame-Style

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse

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

Wahlweise zum selbst zammstellen.

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

Beete & Linsen

Beete aus dem Ofen

Belugalinsen in Balsamico & Kernölcreme

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ 12,60

... mit zartem **Roastbeef** 14,80

vom Oberland „BIO-Weiderind“

Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso

Wirsing Wakame-Style

gebackener Reis aus Dachau 14,80

Kürbisschaumsuppe

Cremesuppe vom Muskat & Hokkaidokürbis

eingene Einlage & gepuffter Buchweizen 8,60

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

gebackenes Eigelb

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln

Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellisierte Nüsse 13,40

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

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter
Preiselbeerjus
gebratenes Gemüse & Schupfnudeln 33,50

geschmortes Lamm vom Dold aus Valley

auf „Französische Art“
mit Kräutern & Sardellen im Ofen geschmort
Tomaten-Bohngemüse & Röstieckerl 23,80

was feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g
geräucherte Paprikacreme
Kartoffelnockerl & Parmesan 23,30

Vom Chiemsee Fischer

Fischfilet nach Tagesfang
Kokos-Limettensauce
Blaukraut aus dem Ofen & Süßkartoffelstampf
32,90



Hauptgang

...was guads geht auch ohne Fleisch

Kürbis-Kerndl Risotto

Einkorn & Urdinkel von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“

Hokaido- & Muskatkürbis

geröstete Kerndl & Kernöl

Rucola & Pecorino 17,90

von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle

Woipertinger-Käsesoße

Blauschimmel von Schaf & Ziege vom Anderlbauer

Rotweinbirne & karamellierte Nüsse

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

21,20



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

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
Wechselnd und nach Verfügbarkeit haben wir auch Spezial-
Cuts für Euch auf Lager. Sprecht uns einfach an was es heute
gibt 😊

**z.B. Dry Aged Entrecôte, Teres Major,
Dry Aged T-Bone....**

Weitere Cuts oder Special-Wünsche gerne auf
Vorbestellung möglich 😊

Am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl
beginnend bei 500-700g je 100g – ab 15,50



...Burger

Der Klassiker

100% Rindfleischpad vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkman`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“

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Parmesan, karamellierte Nüsse & Rucola

27,90

Die Zicke

Burger geht auch veggie

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkman`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Nüsse & Rucola 21,90

Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo,

kleiner Herbstsalat oder kleiner Blattsalat

Salate



Cesar Salad

Romana Salat Herzen
Culi`s Cesar Dressing, Kirschtomaten
Parmesan & Croutons 14,60

wahlweise mit was Feinem vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g vom Brandstätter 23,30

Salat "Zicke"

Bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse
von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse 21,60

Bunter Herbstsalat

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



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
Rotwein-Zwetschgen Sorbet & 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
Bayerisch Creme Törtchen
Sorbet oder Eis 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
Aprikose-Thymian
Rotwein-Zwetschge
Schoko Caribbean Style

je Nockerl 3,80