



# 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

eigene 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 & karamellierte 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“

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 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