



Menüempfehlung

Vorspeise

Lachsforelle & Fenchel

Filet von der Lachsforelle, gebeizt und gebläut
vom Rummel aus Pienzenau
feiner Fenchel - Orangensalat
Sauerrahm & Roggencrunch 14,90

Suppe

Maronen Suppe

Cremesuppe von der Maroni
schwarze Nüsse & Birne 8,90

Hauptgang

Glasierte Entenkeule

Entenkeule vom Brandstätter aus Traunstein
Portweinsosse
Brezenknödel & Rosenkohllaub 22,30

Dessert

Bratapfel

Bratapfel, mit Mandel & Marzipan gefüllt
Sauerrahmeis & Vanillesosse 8,60

Menü **49,00** statt 54,70
korrespondierende Weinbegleitung zu allen Gängen **28,00**

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



Culi`s Tapas

„Mongdratzerl“ zur Vorspeise

Beete & Linsen

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

Geräuchertes Saiblings Filet vom Rummel aus Pienzenau

Süß-Saurer Wurzelgemüsesalat
Meerrettichcreme & Brotchip

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

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

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an,
wir sind geschultes Fachpersonal und beraten Sie gerne!
Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



Vorspeisen...

Für davor oder dazwischen

Frühlingsrollen „Culi-Style“

geschmorter Kürbis & Woipertinger Käse

Blauschimmel von Schaf & Ziege von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

im Kartoffelteig gebacken

fruchtig-pikante Salsa 14,50

Lebernockerlsuppe

Lebernockerl & Wurzelgemüsestroh

in kräftiger Rindersuppe 8,90

Sushi mal anders

gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pienzenau

Schwarzwaldmiso

Wirsing Wakame-Style

gebackener Reis aus Dachau 14,90

Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse 13,70

Roastbeef Vitello Style

Roastbeef, rosa gebraten vom Oberland „BIO-Weiderind“

Creme vom Pienzenauer Räucherfisch

Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz 18,90

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

gebackenes Eigelb

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln

Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 18,90



Hauptgang...

...feines mit Fleisch & Fisch aus
unserer Region

Vom Irschenberger Reh

Rosa gebratene Lende & Ragout aus der Schulter
Preiselbeerjus
geschmortes Blaukraut & Schupfnudeln 34,50

Was Feines vom Federvieh aus Traunstein

gebratene Maishendlbrust, 200g
Trüffelschaum vom Brandstätter aus Traunstein
Romanesco & Kürbisnockerl 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
mit Kräutern im Ofen gegart
Kokos-Limettensoße
geschmortes Blaukraut & Erbsenpüree 28,90

Beete Risotto

Einkorn & Urdinkel von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“
rote Beete & Parmesan
Rosenkohllaub & karamellisierte Nüsse 18,90



Hauptgang

...was guads geht auch ohne Fleisch

Quinoa - Wirsing Laiberl

geschmorte Wirsinglaiberl mit Quinoa Füllung
Trüffelschaum vom Obsthof Knab aus Dachau
Wurzelgemüse & Champignons 18,80

Hausgemachte Pasta

Dinkel Tagliatelle
Käsesoße von der „Anderlbauer und 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 Schwammerl & Kräutern
in Butter sautiert
marinierter Babyspinat & Parmesan 21,90

Süßkartoffel - Blaukraut - Apfel

Süßkartoffel aus dem Ofen
Blaukrautsalat & eingelegter Apfel
Babyspinat & geröstete Walnüsse 17,70



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“

Perkman`s Burger Bun, Culi`s Burgersoße

gebratener Speck & Alpentilsitter 21,90

von der „Obermooser BIO-Hofkäserei“

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

Steakburger

Lende vom „Oberland BIO-Weiderind“

Perkman`s Burger Bun, Culi`s Burgersoße

Parmesan, Gurkenrelish & Rucola 27,90

Jetzt wird's Wild

Wuidara-Burger

Patty vom Irschenberger Reh

Perkman`s Burger Bun, Culi`s Burgersoße

Quittenchutney, karamellierte Nüsse & Rucola

Eichenrindenkäse & Alpentilsitter 23,60

von der „Anderlbauer BIO-Käserei“ von der „Obermooser BIO-Hofkäserei“

Die Zicke

Burger geht auch veggie

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkman`s Burger Bun Culi`s Burgersoße

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

leicht und knackig

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

Pimp mein Salat....

Großer bunter Herbstsalat
wahlweise mit...

gegrilltem Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“
Kirsch-Chutney & karamellierte Nüsse 21,90

gebratene Maishendlbrust 200g 23,90
vom Brandstätter

Lachsforellenfilet 165g 28,90
vom Rummel aus Pinzenau

Frühlingsrollen Culi Style 21,90

Geschmorter Kürbis & Woipertinger Käse

Blauschimmel von Schaf & Ziege von der „Anderlbauer 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
Rotwein-Zwetschgen 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 frisch am Tisch karamellisiert

7,90

hausgemacht Eis & Sorbet

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

je Nockerl 3,90