



# Menüempfehlung

## Vorspeise

### **Tatar von der Ochsenherztomate**

Ochsenherztomaten, Zwiebel, Kapern, Olivenöl  
serviert mit geröstetem Bruschettabrot 13,90

## Zwischengang

### **„Oberland“ Vitello**

Kalbsmeiserl, rosa gebraten  
Creme vom Pinzenauer Räucherfisch  
Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz 15,20

## Hauptgang

### **Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen, rosa gebraten**

Cremige Dijonsenfsoße  
grüne Bohnen & Herzoginkartoffeln 27,20

## Dessert

### **Tropical-Island**

Kokos-Pannacotta mit Kiwimus  
7,90

	Menü	55,00
Weinbegleitung zu allen Gängen		24,00



# Culi`s Tapas

## „Mongdratzerl“ zur Vorspeise

### Caprese

Mini - Büffelmozzarella & reife Tomaten  
Basilikum, Olivenöl & Meersalzflocken

### Ceviche vom Saibling vom Rummel aus Pinzenau

marinierter Fenchel & Apfel  
eingelegte rote Zwiebel, Pfeffercreme & Roggenchip

### Gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse

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

eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln  
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer

### „Oberland“ Vitello

Kalbsmeiserl, rosa gebraten  
Creme vom Pinzenauer Räucherfisch  
Bärlauchkapern & Limonen-Meersalz

### Wahlweise zum selbst zammstellen.

### Wählt einfach eure Wunschkombination ab 3 Stück frei aus!

3 Tapas nach Wahl	-	19,50
4 Tapas nach Wahl	-	24,50
5 Tapas nach Wahl	-	29,50



# Vorspeisen

Für davor oder dazwischen

## **zweierlei Bruschetta**

Bruschetta-Brot vom Perkmann  
Gurke & Apfel mit Kapern  
Tomate & Basilikum mit Olivenöl 9,90

## **Sushi mal anders**

Gebeizte Lachsforelle vom Rummel aus Pinzenau  
Schwarzwaldmiso  
Brokkoli in Sesammarinade  
gebackener Reis aus Dachau 14,80

## **Caprese**

Büffelmozzarella & reife Tomaten  
Basilikum, Olivenöl & Meersalzflocken 14,20

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

gebackenes Eigelb  
eingelegte Radieserl & Perlzwiebeln  
Kernölcreme & knuspriger schwarzer Pfeffer 19,80

## **Gegrillter Ziegenkäse** von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Kirsch-Chutney & karamellierte Walnüsse 13,40

# Bowl &



## Summer in the City ...

### **Culi-Bowl "Crispy Enten"**

knusprig gebratene Entenbrust vom Brandstätter aus Traunstein

Misodressing

Sommergemüse & geröstete Erdnüsse

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ 23,60

### **Culi-Bowl „Veggi“**

gegrillte Wassermelone & Schafkäse

von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Misodressing

Sommergemüse & gepuffter Buchweizen

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ 18,60

### **Culi-Bowl „aus`m Meer“**

Garnele & Octopus

Misodressing

Sommergemüse & Melone

Chiemgauer Kerndlmix (Einkorn, Urdinkel & Belugalinsen)

von der „Chiemgauer BIO-Genussmanufaktur“ 24,60

### **Culi-Bowl „Biergarten“**

Wurstsalat & saure Knödel

Obermooser Bio-Hofkas

Gurkerl und Radieserl 16,90



## ... Salate

was Leichtes im Sommer ...

### **Cesar Salad**

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

### **Cesar Salad mit was feinem vom Federvieh aus Traunstein**

gebratene Maishendlbrust, 200g vom Brandstätter  
Romana Salat Herzen  
Culi`s Cesar Dressing, Kirschtomaten  
Parmesan & Croutons 23,30

### **Salat "Zicke"**

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

### **Bunter Sommersalat**

knackiges Gemüse in Kräuterdressing im Blattsalatbett  
mit gerösteten Kernd`l klein 7,80 / groß 11,80

### **Blattsalat mit Zitronenvinaigrette**

klein 6,20 / groß 9,20



# Hauptgang

## Was Oafach`s

### **Vom Chiemsee Fischer**

Fischfilet nach Tagesfang

Kokos-Currysoße

gebratenes Gemüse & gebackener Reis aus Dachau

32,90

### **Hausgemachte Pasta**

Dinkel Tagliatelle mit Schwammerl

Parmesan & Babyspinat

19,50

**wahlweise** könnt ihr eure Pasta auch mit 80g Lendenstreifen vom „Oberland BIO-Weiderind“ bekommen

Aufpreis pro Portion 8,50

### **Ravioli „Melanzani“**

von unserem Pasta Manufaktur-Partner aus Schonstett

Ravioli mit Aubergine & Kräutern gefüllt

geräucherte Paprikacreme & mariniertes Rucola

21,20



# Hauptgang

...aber doch ausgfoin

## **Vom Irschenberger Reh**

Rosa gebratene Keule & Ragout aus der Schulter

Preiselbeerjus

gebratenes Gemüse & Schupfnudeln 33,50

## **was feines vom Federvieh aus Traunstein**

gebratene Maishendlbrust, 200g

vom Brandstätter

geräucherte Paprikacreme

Kartoffelnockerl & Parmesan 23,30

## **Große Schweinerei**

Gröst`l vom Strohschwein & Semmelknödel

Speckvinaigrette

Romanesco & Schwammerl 19,20



# 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 Sommersalat, kleiner Blattsalat  
oder Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo

## Specials

**Wir haben auch Spezial-Cuts für Euch auf Lager  
sprecht uns gerne an!**

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

**Weitere Cuts gerne auf Vorbestellung möglich 😊**

Am Tisch tranchiert mit Beilagen nach Wahl  
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 Walnüsse & Rucola

29,90

## Unser Sommerburger-lauwarm serviert-

**Gebeizte Lachsforelle** vom Rummel aus Pinzenau

Perkman`s Burger Bun, Culi-Spezialsoße

Salatherzen & Gurke

21,90

## Die Zicke

### Burger geht auch veggie

gegrillter Ziegenkäse von der „Anderlbauer BIO-Käserei“

Perkman`s Burger Bun, Kirschchutney

karamellierte Walnüsse & Rucola

21,90

**Wählbar zu unseren Burgern gibt`s eine Beilage:**

Pommes mit Culi-Ketchup & Mayo,

kleiner Sommersalat oder kleiner Blattsalat



# Dessert

Das Beste kommt zum Schluss

## Heiße Versuchung



Schokoladen-Pralinentörtchen mit flüssigem Kern  
Zartbitter-Olivenöl Ganach  
Erdbeersorbet & 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  
Tonkabohnen-Beeren Törtchen  
Sorbet 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  
Blutorange  
Erdbeere  
Schoko Caribbean Style je Nockerl 3,80