

# Culinarium

CAFÉ & RESTAURANT

WIR WÜNSCHEN EINEN  
ANGENEHMEN AUFENTHALT

*Ihr Culinarium Team*

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

VON 11:00 BIS 22:00 UHR

## UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

■ ERDINGER WEISSBIER	0,5l	€ 5.30
■ ERDINGER URWEISSE	0,5l	€ 5.30
■ ERDINGER DUNKEL	0,5l	€ 5.30
■ ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	€ 5.30
■ ERDINGER ALKOHOLFREI Grapefruit oder Zitrone	0,33l	€ 4.20
■ MÜNCHNER HELL Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.30
■ MÜNCHNER RADLER Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.30
■ BECK'S PILS	0,33l	€ 4.20
■ RUSSN	0,5l	€ 5.30
■ BANANEN WEISSBIER	0,5l	€ 5.60

## PRICKELNDE MISCHUNGEN

■ APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol <sup>4</sup> , Orange	0,4l	€ 9.90
■ HUGO Prosecco, Holundersirup <sup>2,6</sup> , Limette, Minze	0,4l	€ 9.90
■ ERDBEER HUGO Prosecco, Erdbeersirup <sup>6,7</sup> , Limette, Minze, frische Erdbeeren	0,4l	€ 9.90
■ LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda, Zitrone	0,4l	€ 9.90

1= Farbstoffhaltig; 2= Antioxidationsmittel; 3= Koffeinhaltig;  
4= Chininhaltig; 5= Nektar; 6= Konservierungsstoffe  
7= Säuerungsmittel

## Südsee Drinks

frisch & hausgemacht

■ VITALWASSER	0,4l	€ 4.90
mit Holunder <sup>2,6</sup> + Ingwersirup, Zitrone, Orange, Limette, frischer Minze und Eis		
■ INGWERSCHORLE	0,4l	€ 4.90
mit frischem Ingwer, Ingwersirup, Minze, Orange, Limette und Eis		
■ EISTEE „CLASSIC“	0,4l	€ 4.90
mit Kardamon, Zimt, Minze, Ingwer und Zitronengras		

## SPIRITUOSEN

■ WILLIAMSBIERNE	2cl	€ 4.50
■ OBSTLER	2cl	€ 4.50
■ GRAPPA	2cl	€ 4.50
■ RAMAZOTTI	2cl	€ 4.50
■ RUM	2cl	€ 4.50
■ WODKA	2cl	€ 4.50
■ GIN	2cl	€ 4.50

## Getränke Spezialitäten

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

■ TAFELWASSER	0,3l	€ 3.10
■ COCA-COLA <sup>1,2,3</sup>	0,3l	€ 4.10
■ COCA-COLA ZERO <sup>1,2,3</sup>	0,3l	€ 4.10
■ SPRITE	0,3l	€ 4.10
■ MEZZO MIX <sup>1,2,3</sup>	0,3l	€ 4.10
■ RED BULL <sup>1,2,3</sup>	0,25l	€ 4.70
■ ALMDUDLER	0,35l	€ 4.50
■ SCHWEPPE <sup>1,2,4</sup> Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	€ 4.10
■ APFELSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.20
■ FRUCHTSAFT	0,3l	€ 4.50
■ FRUCHTSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.20
■ FRUCHTSAFTAUSWAHL Ananas, Johannisbeere, Kirsche, Banane <sup>5</sup> , Maracuja <sup>5</sup> , Orange,		
■ MINERALWASSER Medium, Still	0,5l	€ 4.90



## Desserts

■ WARMER APFELSTRUDEL mit Vanilleeis, Sahne und Obstgarnitur	€ 7.70
■ EIS & HEISS Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 7.90
■ COPPA BELLA Stracciatella- & Schokoladeneis mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör	€ 7.90
■ GEMISCHTES EIS 3 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne	€ 6.20
■ EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE mit Vanilleeis und Sahne	€ 7.50
■ ICED COFFEE LATTE Kalter Kaffee mit Milch, Vanille Sirup <sup>6,7</sup> , Sahne & Crushed Ice	€ 7.50
■ ERDBEERSHAKE Erdbeermark, Erdbeersirup <sup>6,7</sup> , Milch, Sahne & Crushed Ice	€ 7.50

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

■ WEISS	0,2l	€ 7.50
- Grüner Veltliner Ried Sandgrube, Winzer Krems, Österreich, trocken, feinwürziges Bouquet		
- Chardonnay Concilio, Trentino, Italien, DOC halbtrocken, fruchtig, voller Geschmack		
■ ROT	0,2l	€ 7.50
- Bardolino Classico „Zeni“, Gardasee, Italien, DOC trocken, mit frischem, traubigen Geschmack		
■ WEINSCHORLE, WEISS ODER ROT	0,4l	€ 7.50
■ GLAS PROSECCO	0,1l	€ 4.50
■ HAUSGEMACHTER SANGRIA	0,4l	€ 9.90

### BESONDERE MOMENTE FEIERN!

Laurent-Perrier Champagner

■ BRUT	0,75l	€ 109.00
■ ROSÉ	0,75l	€ 129.00

Geldermann Sekt

■ CHARTE BLANCHE	0,2l	€ 10.90
	0,75l	€ 35.50

■ ROSÉ	0,75l	€ 37.50
--------	-------	---------

■ PROSECCO	0,75l	€ 29.90
Prosecco Sigillo Del Doge		

## Kaffee und Co.

■ TASSE KAFFEE	€ 3.80
■ HAFERL KAFFEE	€ 4.80
■ CAPPUCCINO	€ 4.10
■ ESPRESSO	€ 3.00
■ ESPRESSO DOPPELT	€ 4.50
■ ESPRESSO MACCHIATO	€ 3.40
■ MILCHKAFFEE	€ 4.90
■ LATTE MACCHIATO	€ 4.90
■ TASSE ENTKOFFEINERTER KAFFEE	€ 3.90
■ GLAS TEE <sup>2</sup> verschiedene Sorten	€ 4.10

## Vorspeisen

- TOMATENCREMESUPPE  € 5.90  
mit Kräutern und Knoblauchbrot
- BAKED POTATO  € 11.90  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- Wahlweise serviert mit:
- kross gebratenen Speckscheiben, € 12.90

## Salate

- GROSSER, BUNTER SALAT  € 10.90  
- mit Tomaten, Gurken, frischen Kräutern € 6.90  
- als Beilagensalat
- „KRETA“  € 15.90  
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni<sub>3</sub> und Paprika
- „NIZZA“ € 15.90  
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Peperoni<sub>3</sub>
- „TOSKANA“ € 16.90  
mit gebratener Hühnerbrust und frischem Parmesan
- „GRAVED LACHS“ € 16.90  
mit hausgebeiztem Lachsfilet, Paprika, Dill-Senfsoße und Zwiebeln
- „INDIA“ € 17.90  
mit Hühnerbrust, gebratener Ananas, Paprika und Erdnüssen  
serviert mit Mango-Senf Dressing
- „CEASAR“ € 17.90  
mit gegrillter Hühnerbrust, Speck,<sup>1</sup> Croutons, Parmesan und hausgemachtem Ceasar-Dressing
- „ARGENTINA“ € 21.90  
mit kleinen Rindermedaillons, Zwiebeln und Peperoni<sub>3</sub>
- PORT. KNOBLAUCHBROT € 2.90

**DRESSING:**

- French (Joghurt)
- Italia (Olivenöl-Vinaigrette)
- Mango-Senf
- Ceasar

Hausgemacht & frisch zubereitet

Alle Salate werden mit frisch geröstetem Knoblauchbrot serviert



## Unsere Burger

### in der Brioche Semmel

serviert mit:

- Tomaten
- Gurken
- Zwiebeln
- Salat
- Spezialsoße
- halbe Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
- Salatsträußerl

### BEEF BURGER

MIT SAFTIGEM RINDFLEISCH

- „CLASSIC“ € 16.50
- „CHEESE“ € 17.50  
mit Käse
- „BACON & CHEESE“ € 18.50  
mit Käse und gegrillten Speckscheiben,
- „MEXICAN“ € 18.90  
mit Käse, Jalapeños und gegrillten Speckscheiben,

### CHICKEN BURGER

MIT GEBRATENER HÜHNERBRUST

- „CHICKEN CLASSIC“ € 16.50
- „CHICKEN CHEESE“ € 17.50  
mit Käse
- „CHICKEN, BACON & CHEESE“ € 18.50  
mit Käse und Speck,

### BAVARIA BURGER

MIT WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

- „BAVARIA CLASSIC“ € 16.50
- „BAVARIA CHEESE“ € 17.50  
mit Käse
- „BAVARIA BACON & CHEESE“ € 18.50  
mit Käse und Speck,

## Pasta Italia

- PIKANTE SPAGHETTI  € 12.50  
„AGLIO E OLIO“  
mit frischem Knoblauch, Peperoncini Olivenöl und Parmesan
- mit gebratenem Speck, € 13.50
- SPAGHETTI „BOLOGNESE“ € 14.90  
mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, hausgemachter Rinderhackfleischsoße und Parmesan
- SPAGHETTI „FUNGHI“  € 14.90  
mit Rahmschwammerlsoße und frischen Kräutern
- SPAGHETTI „SCAMPI“ € 19.90  
mit frischem Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Parmesan und Scampis

## Vom Alpenland

- ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE  € 14.90  
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
- mit Speck € 15.90
- mit gegrillter Hühnerbrust und Rahmschwammerl € 19.90
- mit gegrillter Schweinelende und Rahmschwammerl € 19.90
- mit Wiener Schnitzel vom Schwein und Rahmschwammerl € 20.90

### Spätzle Specials

- „JÄGERTELLER“ € 20.90  
mit gegrillter Schweinelende, Hühnerbrust, Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle
- SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN € 27.90  
aus der Rinderlende mit Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle

 = VEGETARISCH

FÜR EINE ALLERGENE SPEISEKARTE  
FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. | Beilagenänderung 1.50 €  
1: mit Geschmacksverstärker | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: mit Konservierungsstoff | 4: gefärbt | 5: Süßungsmittel | 6: geschwefelt | 7: Nitritpökelsalz | 8: Phosphat

## kalte Fischgerichte

- GEBEIZTES LACHSFILET € 16.90  
mit hausgemachter Senfsoße, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- THUNFISCH UND GEBEIZTES LACHSFILET € 16.90  
mit zweierlei Soßen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- GEBEIZTES LACHSFILET MIT GEGRILLTEN SCAMPIS € 19.90  
mit hausgemachter Senfsoße, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- „CULINARISCHER SAUNATELLER“ € 20.90  
Scampis, Thunfisch und gebeiztes Lachsfilet mit zweierlei Soßen, Salatsträußerl und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

## Vom Grill

- HÜHNERBRUST VOM GRILL € 17.90  
mit Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot
- SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 17.90  
mit Kartoffel-Rucolasalat,<sup>1</sup> Preiselbeeren, Zitrone und Salatsträußerl
- „AMERICAN STEAK“ VON DER RINDERLENDE € 26.90  
mit Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot
- „SURF AND TURF“ € 30.90  
Argentinisches Premium Rinderlendensteak mit gegrillten Scampis, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot
- GEGRILLTES LACHSFILET € 21.90  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke, frischen Kräutern und Knoblauchbrot

Wahlweise serviert mit:

- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- bunten Salaten