

Ein herzliches „Grüß Gott“

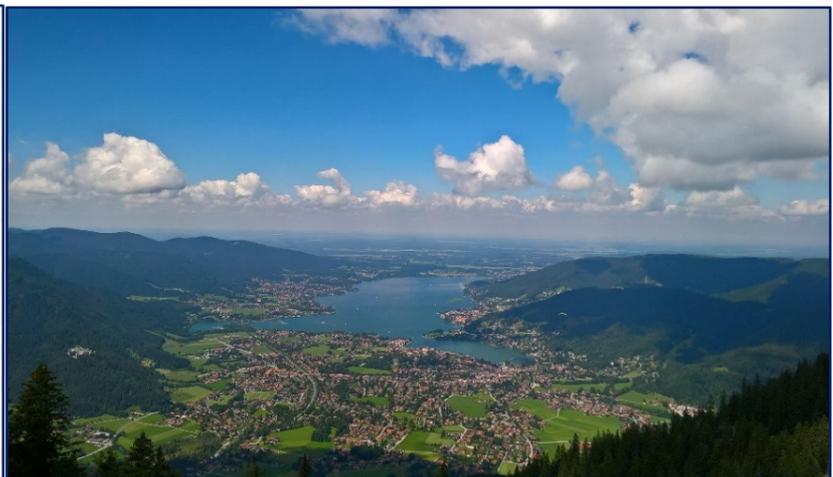
in unserer Restauration am schönsten See Oberbayerns,
dem Tegernsee



CULINA BAVARIAE ® bietet eine zeitgemäße bayerisch-alpenländische Küche, basierend auf traditionellen Gerichten, jedoch leicht und modern interpretiert, natürlich mit regionalen Zutaten von uns bekannten Erzeugern hergestellt.

„Genuss aus der Region / in der Region“

Gesundheitliche Aspekte zu Grunde legend, werden u.a. **gluten- und lactosefreie** Lebensmittel für unsere **vegetarischen / veganen Speisen** verwendet. Sie werden staunen, wie viele typische gutbürgerliche, klassische Gerichte so „g’sund“ und zeitgemäß herstellbar sind !



Oberbayern und das bayerische Oberland mit unserer Heimat Tegernsee
(zum bayerischen Oberland zählen die Landkreise Weilheim, Garmisch-Partenkirchen,
Bad Tölz-Wolfratshausen und Miesbach)

Gerne sind wir – **außer Montag & Dienstag** - von **11.00 bis 22.00 Uhr** für Sie da.
Tischreservierung erbeten unter Tel.Nr. 0171/ 533 60 17, www.culina-bavariae.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihre Gastgeber
Familie Würtz
sowie alle fleißigen Mitarbeiter-Innen



D' Vorspeisn

- herrlich herbstlicher **Vogersalat mit feinem Gams-Schinken & Birnenspalten** **12,50**
- frisches, zart geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet** **18,50**
serviert mit feinem Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Preiselbeer- Meerrettich

Traditionell boarisch, aba a modern und vegan

Mit dem nachfolgenden Menüvorschlag möchten wir Ihnen gerne zeigen, dass unsere herrliche bayerische Küche auch äußerst modern und vor allem ganz g'sund gekocht werden kann.



€ u r o



Brezknödl-Carpaccio an **9,50**
frischen Marktsalaten,
verfeinert mit Tölzer Bauernschinken

Salat von grünem Spargel & Egerlingen
in einem leichten Balsamico-Dressing,
verfeinert mit grünem Pfeffer

a kräftig's **Rindskraftsupperl** **4,40**
mit Kräuterpfannkuchastreifn

feines **Kürbiscremesupperl**
vegan gekocht, mit seiner Einlage

hausgemachtes **Krautwicklerl** **9,90**
gefüllt mit grobem Brät
in a leichtn Zwiebel-Senfsoß
dazu gibt's Kartoffelstampf und Gemüse

hausgemachtes **veganes Krautwicklerl**
mit feiner Gemüse und Spargelfüllung
in a leichtn Zwiebel-Senfsoß
dazu gibt's veganen Kartoffelstampf

unser hausgemachter „**Ofenschlupfer**“, **5,90 4,90**
mit Apfelscheiberl, Weinbeer'l (Rosinen)
und lauwarmer Vanillesoß' **oder** alternativ
einer Kugel Mövenpick Vanille-Eis

Salat von frischen Früchten, serviert
mit veganem Vanille-Eis

a Supperl vorweg

Oberländer **Leberknödl-Supperl** in der Löwenkopf-Terrine **4,40**
verfeinert mit Schnittlauch

Kartoffelrahmsupperl, aus der Löwenkopfterrine **5,40**
nach Oma Anna's Hausrezept, verfeinert mit frischem Majoran und Kräuteln
gerne auf Wunsch auch **vegan: mit/ ohne Brotkracherl und ohne Speckgrammeln**



und



feines **Kürbiskremsupperl**, verfeinert mit steirischem Kernöl



4,90



Culina Bavarisches über den ganzen Tag

hausgemachte Hartweizengries-**Nudeltascherl mit Ochsenfetz'n** Euro
17,50
von der Werdenfelser Rinderlende in einem feinen, grünen Pfefferrahm-
 Quendelsoßerl (wilder Thymian), dazu gibt's einen frischen Marktsalat

a scheene, hoäße Ofenkartoffel  4,90
 serviert mit hausgemachtem Sauerrahmdressing mit frischen Kräutern
 dazu kann's geben (Komplettpreise inklusive Ofenkartoffel)

- **gebratene Putenbruststreifen** und Wiesenschwammerl 14,50

- **3-4 Stk. gebratene Riesengarnelen - Gambas** in würziger Knoblauchbutter 22,50

- **Tegernseer Bergkäse-Würfel** und Tölzer Bauernschinken 16,50

feine Bergkaas-Nudeltascherl in einem Meerrettich-Schaum  12,90
 mit Saison-Kräutern, marniert mit tagesfrischem Saisongemüse und
 geriebenem Tegernseer Bergkäse

Metzger Hagn's (aus Rottach) **original Wildbratwürstl** (4 Stück) 8,90
 oder als **vegane Alternative**

ganz g'sunde, leckere **Sojabratwürstl** (4 Stück)  8,90

Beide Gerichte werden serviert mit Kartoffelstampf (auch mit Sojamilch) und Weinsauerkraut

aus oberbayerischen Flüssen & Seen

von unserer **Tegernseer Fischerei** (Fa. von Preysing), täglich fangfrisch eingekauft:
 im Ganzen gebratener **Tegernsee-Saibling** (ca. je 350 - 400 gr. Fanggewicht) 24,50
 serviert mit Petersil-Kartoffeln, zerlassener Butter und frischem Marktsalat

gebratene **Tranche von der Kreuther Lachsforelle** (ca. 200gr.) 19,90
 serviert mit grüner Veltlinersoß', saisonales Gemüse und Gartenkräuterkartoffeln

gebratenes **Chiemsee-Zanderfilet** (ca. 180 - 200gr.), verfeinert mit Olivenpesto 22,50
 an feinem Grillgemüse (saisonal abhängig)- Risotto



regionale und boarische Schmankerl

	Euro
original Münchner Krusten-Schweinsbrat'n (ca. 200 gr.) mit einer herzoglich Tegernseer Dunkelbeer-Soß, dazu gibt's Kartoffel- oder Semmelknödl sowie (zur Wahl) Kraut-Salat oder Apfel-Blaukraut	13,90
unser Wuiderer-Pfandl mit Wild aus den heimischen Kreuther Jagdrevieren zartes Reh- oder Hirschragout, serviert mit Kartoffel-Schupfnudeln und Apfel-Blaukraut	17,90
„Ausflug nach Austria“ – klassisches Kalbsschnitzel nach „Wiener Art“ 2x feine Schnitzel aus der Kalbsoberschale, mit klassischer Brösel-Panierung und Butterschmalz goldbraun gebraten, dazu reichen wir Röstkartoffeln und einen gemischten Salat vom Markt	18,90
saftig gebratenes Hofgut-Maispouardenbrüsterl (ca. 220gr.) an einem feinen Apfelessig-Schaumsoßerl, serviert mit Saisongemüse und Pilz-Risotto	17,90
Zwiebelrostbraten von der Werdenfelser Ochsenlende (ca. 180 gr.) dazu gibt's die klassischen Röstkartoffeln und einen marktfrischen Salat	19,50

Steaks & Kurzgebratenes vom Grill

Unsere kurz gebratenen Spezialitäten servieren wir Ihnen grundsätzlich mit Farmerkartoffeln (Wedges), Grillgemüse oder einem saisonalen, marktfrischen Salat sowie 2erlei Dips.
Ebenso braten wir alle Steaks **medium**, es sei denn, Sie wünschen eine andere Garstufe.

zarte, abgehangene Steaks vom Werdenfelser Rind - individuell gebraten -		
Zwischenrippensteak (auch Entrecote bzw. fälschlicherweise Rumpsteak genannt)	200 gr.	22,50
	300 gr.	26,50
Halsgratsteak vom niederbayerischen Landschwein	200 gr.	14,50
	300 gr.	18,50
Lammkrone vom Altmühltaler Weidelamm	(mit Knochen) 450 gr.	26,50

Gschleckert's und Würziges zum Schluss

warmes Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokokern garniert mit frischen Früchten und a bisserl Vanillesoß'	5,90
täglich frisch... hausgemachter „Ofenschlupfer“ , nach Großmutter's Rezeptur, mit Apfelscheiberl, Weinbeer'l (Rosinen) und lauwarmer Vanillesoß' oder alternativ einer Kugel Mövenpick Vanille-Eis (auch vegan möglich)	5,90
ausgesuchte TegernseerLand® Käserei-Spezialitäten (4 Sorten) mit ofenfrischen Brotspezialitäten und Blutorangen-Estragon-Senf	9,50

Unsere Preise enthalten die derzeit gesetzlich gültige Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Lebensmittels.