

# Culinarium

CAFÉ & RESTAURANT

## UNSERE BIERSPEZIALITÄTEN

■ ERDINGER WEISSBIER	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER URWEISSE	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER DUNKEL	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5l	€ 5.70
■ ERDINGER ALKOHOLFREI Grapefruit oder Zitrone	0,33l	€ 4.50
■ MÜNCHNER HELL Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.70
■ MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.70
■ MÜNCHNER RADLER Hacker Pschorr	0,5l	€ 5.70
■ TRUMER PILS	0,33l	€ 4.50
■ RUSSN	0,5l	€ 5.70
■ BANANEN WEISSBIER	0,5l	€ 6.00

## PRICKELNDE MISCHUNGEN

■ APEROL SPRITZ Frizzante, Aperol <sub>4</sub> , Orange	0,4l	€ 10.50
■ SARTI SPRITZ Frizzante, Sarti Rosa <sub>1,6</sub> , Limette	0,4l	€ 10.50
■ HUGO Frizzante, Holundersirup <sub>2,6</sub> , Limette, Minze	0,4l	€ 10.50
■ ERDBEER HUGO Frizzante, Erdbeersirup <sub>6,7</sub> , Limette, Minze, frische Erdbeeren	0,4l	€ 10.50
■ LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon, Soda, Zitrone	0,4l	€ 10.50
■ LILLET WILD BERRY Wildberry, Orange, Minze, Limette	0,4l	€ 10.50

## Südsee Drinks

frisch & hausgemacht

■ VITALWASSER mit Holunder <sub>2,6</sub> + Ingwersirup, Zitrone, Orange, Limette, frischer Minze und Eis	0,4l	€ 5.20
■ INGWERSCHORLE mit frischem Ingwer, Ingwersirup, Minze, Orange, Limette und Eis	0,4l	€ 5.20
■ EISTEE „CLASSIC“ mit Kardamom, Zimt, Minze, Ingwer und Zitronengras	0,4l	€ 5.20

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

## Getränke Spezialitäten

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

■ TAFELWASSER still / sprudel	0,3l	€ 3.40
■ COCA-COLA <sub>1,2,3</sub>	0,3l	€ 4.40
■ COCA-COLA ZERO <sub>1,2,3</sub>	0,3l	€ 4.40
■ SPRITE	0,3l	€ 4.40
■ MEZZO MIX <sub>1,2,3</sub>	0,3l	€ 4.40
■ RED BULL <sub>1,2,3</sub>	0,25l	€ 4.90
■ ALMDUDLER	0,35l	€ 4.80
■ SCHWEPPE <sub>1,2,4</sub> Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	€ 4.40
■ APFELSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.50
■ FRUCHTSAFT	0,3l	€ 5.20
■ FRUCHTSAFTSCHORLE	0,3l	€ 4.80
UNSERE AUSWAHL Ananas, Johannisbeere, Kirsche, Banane <sub>5</sub> , Maracuja <sub>5</sub> , Orange,		
■ MINERALWASSER Medium, Still	0,5l	€ 5.40

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

■ WEISS	0,2l	€ 8.20
- Grüner Veltliner Ried Sandgrube, Winzer Krems, Österreich, trocken, feinwürziges Bouquet		
- Chardonnay Concilio, Trentino, Italien, DOC halbtrocken, fruchtig, voller Geschmack		
■ ROT	0,2l	€ 8.20
- Bardolino Classico „Zeni“, Gardasee, Italien, DOC trocken, mit frischem, traubigen Geschmack		
■ WEINSCHORLE, WEISS ODER ROT	0,4l	€ 8.20
■ WINZZ WEINSCHORLE WEISS	0,33l	€ 6.90
■ GLAS FRIZZANTE	0,1l	€ 4.20
■ HAUSGEMACHTER SANGRIA	0,4l	€ 10.50

## Besondere Momente feiern!

Laurent-Perrier Champagner

■ BRUT	0,75l	€ 115.00
■ ROSÉ	0,75l	€ 135.00

Geldermann Sekt

■ CHARTE BLANCHE	0,75l	€ 39.50
■ ROSÉ	0,75l	€ 42.50

■ PROSECCO Serena Superiore Extra Dry DOCG	0,75l	€ 32.90
--	-------	---------

## Kaffee und Co.

■ TASSE KAFFEE	€ 4.10
■ HAFERL KAFFEE	€ 5.10
■ CAPPUCCINO	€ 4.40
■ ESPRESSO	€ 3.30
■ ESPRESSO DOPPELT	€ 4.80
■ ESPRESSO MACCHIATO	€ 3.70
■ MILCHKAFFEE	€ 5.10
■ LATTE MACCHIATO	€ 5.30
■ TASSE ENTKOFFEINERTER KAFFEE	€ 4.10
■ GLAS TEE <sub>2</sub> verschiedene Sorten	€ 4.40



# Salate

- GROSSER, BUNTER SALAT
  - mit Tomaten, Gurken, frischen Kräutern € 10.90
  - als Beilagensalat € 4.90
- „NIZZA“ € 16.90  
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Peperoni<sub>3</sub>
- „KRETA“ € 17.50  
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni<sub>3</sub> und Paprika
- „TOSKANA“ € 17.90  
mit gebratener Hühnerbrust und frischem Parmesan
- „INDIA“ € 18.90  
mit Hühnerbrust, gebratener Ananas, Paprika und Erdnüssen
- „CAESAR“ € 18.90  
mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Caesar-Dressing
- „SALMONE“ € 21.90  
mit gegrilltem Lachsfilet, Kräuterbutter und Zitrone
- „SCAMPI“ € 21.90  
mit gegrillten Scampis, Kräuterbutter und Zitrone
- „ARGENTINA“ € 22.90  
mit kleinen Rindermedaillons, Zwiebeln und Peperoni<sub>3</sub>
- PORT. KNOBLAUCHBROT € 2.90

**DRESSING:**

- French (Joghurt)
- Italia (Olivenöl-Vinaigrette)

Hausgemacht & frisch zubereitet

- Caesar
- Mango Senf

**Alle Salate werden mit frisch geröstetem Knoblauchbrot serviert**

= 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



# Unsere Burger

## in der Brioche Semmel

serviert mit:

- Tomaten
- Gurken
- Zwiebeln
- Salat
- Spezialsoße
- Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

## BEEF BURGER

MIT SAFTIGEM RINDFLEISCH

- „CLASSIC“ € 16.90
- „CHEESE“ € 17.90  
mit Käse
- „BACON & CHEESE“ € 18.90  
mit Käse und gegrillten Speckscheiben,
- „MEXICAN“ € 19.40  
mit Käse, Jalapeños und gegrillten Speckscheiben,

## CRISPY CHICKEN BURGER

VOM HUHN

- „CHICKEN CLASSIC“ € 16.90
- „CHICKEN CHEESE“ € 17.90  
mit Käse
- „CHICKEN, BACON & CHEESE“ € 18.90  
mit Käse und Speck,

## BAVARIA BURGER

MIT WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

- „BAVARIA CLASSIC“ € 16.90
- „BAVARIA CHEESE“ € 17.90  
mit Käse
- „BAVARIA BACON & CHEESE“ € 18.90  
mit Käse und Speck,

# Pasta Italia



- PIKANTE SPAGHETTI € 13.50  
„AGLIO E OLIO“  
mit frischem Knoblauch, Peperoncini Olivenöl und Parmesan
- mit gebratenem Speck, € 14.50
- SPAGHETTI „BOLOGNESE“ € 16.50  
mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, hausgemachter Rinderhackfleischsoße und Parmesan
- SPAGHETTI „FUNGHI“ € 16.50  
mit Rahmschwammerlsoße und frischen Kräutern
- SPAGHETTI „SCAMPI“ € 19.90  
mit frischem Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Parmesan und Scampis

# Pom Alpenland

- ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE € 15.50  
mit Bergkäse und Röstzwiebeln
- mit Speck € 16.50
- mit gegrillter Hühnerbrust und Rahmschwammerl € 20.50
- mit gegrillter Schweinelende und Rahmschwammerl € 20.50
- mit Wiener Schnitzel vom Schwein und Rahmschwammerl € 21.50

## Spätzle Specials

- „JÄGERTELLER“ € 21.50  
mit gegrillter Schweinelende, Hühnerbrust, Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle
- SCHWÄBISCHER ROSTBRATEN € 28.90  
aus der Rinderlende mit Rahmschwammerlsoße und Käsespätzle

# Vom Grill

- SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 18.90  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Salatsträußel und Pommes
- PUTENSCHNITZEL € 19.90  
mit Preiselbeeren, Zitrone, Salatsträußel und Pommes
- GEGRILLTES HÄHNCHENGYROS € 20.90  
mit hausgemachtem Tzatziki, Salatsträußel, Pommes und Knoblauchbaguette
- CORDON BLEU VOM SCHWEIN € 21.90  
gefüllt mit Schinken<sub>2,3</sub> und Käse serviert mit Preiselbeeren, Zitrone, Salatsträußel und Pommes
- „AMERICAN STEAK“ VON DER RINDERLENDE € 28.90  
mit Kräuterbutter, Spezialsoße, Salatsträußel, Pommes und Knoblauchbrot
- „SURF AND TURF“ € 32.90  
Argentinisches Premium Rinderlendensteak mit gegrillten Scampis, Kräuterbutter, Spezialsoße, Salatsträußel, Pommes und Knoblauchbrot

# Desserts

- WARMER APFELSTRUDEL € 8.90  
mit Vanilleeis, Sahne und Obstgarnitur
- EIS & HEISS € 8.90  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- COPPA BELLA € 8.90  
Stracciatella- & Schokoladeneis mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör
- GEMISCHTES EIS € 6.90  
3 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne
- EISKAFFEE € 7.90  
mit Vanilleeis und Sahne
- DAMPFNUDEL € 8.90  
mit Vanillesoße
- GERMKNÖDEL € 8.90  
mit Mohnbutter und Vanillesoße

