

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 € 4.80
- ERDINGER URWEISSE 0,5l € 4.80
- ERDINGER DUNKEL 0,5l € 4.80
- ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5l € 4.80
- ERDINGER ALKOHOLFREI 0,33l € 3.90
Grapefruit oder Zitrone
- MÜNCHNER HELL 0,5l € 4.80
Hacker Pschorr
- MÜNCHNER RADLER 0,5l € 4.80
Hacker Pschorr
- BECK'S PILS 0,33l € 3.90
- RUSSN 0,5l € 4.80

PRICKELNDE MISCHUNGEN

- APEROL SPRITZ 0,3l € 7.90
Prosecco, Aperol⁴, Orange
- HUGO 0,3l € 7.90
Prosecco, Holundersirup^{2,6},
Limette, Minze
- ERDBEER HUGO 0,3l € 7.90
Prosecco, Erdbeersirup^{6,7}, Limette,
Minze, frische Erdbeeren
- LIMONCELLO SPRITZ 0,3l € 7.90
Limoncello, Frizzante, Bitter Lemon,
Soda, Zitrone

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^{2,6} + 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 € 3.90
- OBSTLER 2cl € 3.90
- GRAPPA 2cl € 3.90
- RAMAZOTTI 2cl € 3.90
- RUM 2cl € 3.90
- WODKA 2cl € 3.90
- GIN 2cl € 3.90

Getränke Spezialitäten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- TAFELWASSER 0,3l € 2.70
- COCA-COLA^{1,2,3} 0,3l € 3.90
- COCA-COLA ZERO^{1,2,3} 0,3l € 3.90
- SPRITE 0,3l € 3.90
- MEZZO MIX^{1,2,3} 0,3l € 3.90
- RED BULL^{1,2,3} 0,25l € 4.20
- ALMDUDLER 0,35l € 4.20
- SCHWEPPE^{1,2,4} 0,2l € 3.90
Bitter Lemon, Tonic Water
- APFELSAFTSCHORLE 0,3l € 3.90
- FRUCHTSAFT 0,3l € 4.20
- FRUCHTSAFTSCHORLE 0,3l € 3.90
- FRUCHTSAFTAUSWAHL
Ananas, Johannisbeere, Kirsche,
Banane⁵, Maracuja⁵, Orange,
- MINERALWASSER 0,5l € 4.90
Medium, Still



Desserts

- WARMER APFELSTRUDEL € 7.20
mit Vanilleeis, Sahne und Obstgarnitur
- EIS & HEISS € 7.70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- COPPA BELLA € 7.70
Stracciatella- & Schokoladeneis
mit Sahne, Schokosoße und Eierlikör
- GEMISCHTES EIS € 5.90
3 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne
- EISKAFFEE ODER
EISSCHOKOLADE € 6.90
mit Vanilleeis und Sahne
- ICED COFFEE LATTE € 6.90
Kalter Kaffee mit Milch, Vanille Sirup^{5,7},
Sahne & Crushed Ice
- ERDBEERSHAKE € 6.90
Erdbeermark, Erdbeersirup^{6,7},
Milch, Sahne & Crushed Ice

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

- WEISS 0,2l € 6.90
 - Grüner Veltliner
Ried Sandgrube, Winzer Krems,
Österreich, trocken, feinwürziges
Bouquet
 - Chardonnay
Concilio, Trentino, Italien, DOC
halbtrocken, fruchtig,
voller Geschmack
- ROT 0,2l € 6.90
 - Bardolino Classico
„Zeni“, Gardasee, Italien, DOC
trocken, mit frischem,
traubigen Geschmack
- WEINSCHORLE, WEISS ODER ROT 0,4l € 6.50
- GLAS PROSECCO 0,1l € 4.20
- HAUSGEMACHTER SANGRIA 0,4l € 7.90

BESONDERE MOMENTE FEIERN!

Laurent-Perrier Champagner

- BRUT 0,75l € 99.00
- ROSÉ 0,75l € 119.00
- Geldermann Sekt
- CHARTE BLANCHE 0,2l € 9.90
0,75l € 32.50
- ROSÉ 0,75l € 34.50
- PROSECCO 0,75l € 27.50
Prosecco Sigillo Del Doge

Kaffee und Co.

- TASSE KAFFEE € 3.70
- HAFERL KAFFEE € 4.70
- CAPPUCCINO € 4.00
- ESPRESSO € 2.90
- ESPRESSO DOPPELT € 4.40
- ESPRESSO MACCHIATO € 3.30
- MILCHKAFFEE € 4.80
- LATTE MACCHIATO € 4.90
- TASSE ENTKOFFEINIERTER KAFFEE € 3.70
- GLAS TEE² € 3.90
verschiedene Sorten

Vorspeisen

- TOMATENCREMESUPPE € 5.70
mit Kräutern und Knoblauchbrot
 - HAUSGEMACHTES „CHILI CON CARNE“ € 11.90
mit Peperoni₃ und Knoblauchbrot
 - BAKED POTATO € 10.50
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- Wahlweise serviert mit:**
- kross gebratenen Speckscheiben, € 11.50
 - gebratenem Wokgemüse € 12.90
 - „TEX MEX“ mit Chili con Carne und Peperoni₃ € 12.90

Salate

- GROSSER, BUNTER SALAT € 10.50
- mit Tomaten, Gurken, frischen Kräutern € 6.50
- als Beilagensalat
- SALAT „KRETA“ € 14.90
mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Peperoni₃ und Paprika
- SALAT „NIZZA“ € 14.90
mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Paprika und Peperoni₃
- SALAT „TOSKANA“ € 15.50
mit gebratener Hühnerbrust und frischem Parmesan
- SALAT „GRAVED LACHS“ € 15.90
mit hausgebeiztem Lachsfilet, Paprika, Dill-Senfsoße und Zwiebeln
- SALAT „INDIA“ € 15.90
mit Hühnerbrust, gebratener Ananas, Paprika und Erdnüssen
serviert mit Mango-Senf Dressing
- SALAT „CEASAR“ € 16.50
mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Croutons, Parmesan und hausgemachtem Ceasar-Dressing
- SALAT „ARGENTINA“ € 19.90
mit kleinen Steaks von der Rinderleende, Zwiebeln und Peperoni₃
- PORT. KNOBLAUCHBROT € 2.50

DRESSING:

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

Hausgemacht & frisch zubereitet

Alle Salate werden mit frisch geröstetem Knoblauchbrot serviert

Burger

Mit 200 Gramm vom irischen Angus Beef in der Brioche Semmel

Alle Burger werden serviert mit:

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

- BURGER „CLASSIC“ € 14.90
mit Fleisch
- BURGER „CHEESE“ € 15.70
mit Käse
- BURGER „BACON“ € 15.70
mit gegrillten Speckscheiben,
- BURGER „BACON & CHEESE“ € 16.50
mit Käse, und gegrillten Speckscheiben,
- BURGER „MEXICAN“ € 16.50
mit Chili con Carne, Jalapeños und gegrillten Speckscheiben,
- BURGER „DELUXE“ € 18.90
mit gegrillten Scampis
- BURGER „CHICKEN“ € 14.90
mit gebratener Hühnerbrust
- BURGER „CHICKEN CHEESE“ € 15.70
mit Käse, und gebratener Hühnerbrust
- BURGER „CHICKEN, BACON & CHEESE“ € 16.50
mit Käse, Speck, und gebratener Hühnerbrust
- BURGER „BAVARIA“ € 14.90
mit Wiener Schnitzel vom Schwein
- BURGER „FISH“ € 16.90
mit gegrilltem Lachsfilet

Pasta Italia

- PIKANTE SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“ € 11.50
mit frischem Knoblauch, Peperoncini Olivenöl und Parmesan
- mit gebratenem Speck, € 12.50
- SPAGHETTI „BOLOGNESE“ € 13.50
mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, hausgemachter Rinderhackfleischsoße und Parmesan
- PIKANTE PASTA „TEX - MEX“ € 14.50
mit Knoblauch, Peperoncini, hausgemachtem Chili con Carne, Kräutersauerrahm, Jalapeños und frischen Kräutern
- SPAGHETTI „SCAMPI“ € 18.90
mit frischem Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Parmesan und Scampis



Fischkarte

- GEGRILLTES LACHSFILET € 20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke, frischen Kräutern und Knoblauchbrot
- Wahlweise serviert mit:**
- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
 - bunten Salaten
- SCAMPIS VOM GRILL € 20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter, Zitronenecke, frischen Kräutern und Knoblauchbrot
- Wahlweise serviert mit:**
- Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
 - bunten Salaten

kalte Fischgerichte

- GEBEIZTES LACHSFILET € 15.90
mit hausgemachter Senfsoße, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- THUNFISCH UND GEBEIZTES LACHSFILET € 15.90
mit zweierlei Soßen, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- GEBEIZTES LACHSFILET MIT GEGRILLTEN SCAMPIS € 17.90
mit hausgemachter Senfsoße, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und Salatsträußerl
- „CULINARISCHER SAUNATELLER“ € 18.90
Scampis, Thunfisch und gebeiztes Lachsfilet mit zweierlei Soßen, Salatsträußerl und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

Fleischkarte

- HÜHNERBRUST VOM GRILL € 15.90
mit Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot
- SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 16.50
mit Kartoffel-Rucolasalat, Preiselbeeren, Zitrone und Salatsträußerl
- „AMERICAN STEAK“ VON DER RINDERLENDE € 25.90
mit Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot
- „SURF AND TURF“ € 29.90
Argentinisches Premium Rinderlendensteak mit gegrillten Scampis, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter, Salatsträußerl und Knoblauchbrot

FÜR EINE ALLERGENE SPEISEKARTE FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. | Beilagenänderung 1.00 €
1: mit Geschmacksverstärker | 2: mit Antioxidationsmittel | 3: mit Konservierungsstoff | 4: gefärbt | 5: Süßungsmittel | 6: geschwefelt | 7: Nitritpökelsalz | 8: Phosphat