



---

# KULINARIA

RESTAURANT ▪ BAR ▪ CAFÉ

---

*- Speisen & Getränke -*

# *Kulinarische Spezialitäten*

## *Vorspeisen / Starters*

### **BRUSCHETTA**

Marinierte Tomaten / Parmesan / Rucola

3,90€

### **TOMATENSUPPE**

Gin / Croutons / Kresse

4,90 €

### **RINDERCARPACCIO "classic"**

Balsamico-Olivenölmarinade / Oliven / Parmesan

10,90€

### **FLAMMKUCHEN AUF DEM HOLZBRETT**

- Creme fraiche / Speck / Zwiebeln / Rucola

6,50 €

- Creme fraiche / Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

7,80 €

- Creme fraiche / Schafskäse / Zwiebeln / Oliven

7,80 €

- Creme fraiche / eingelegtes Gemüse / Rucola

7,80 €

- Creme fraiche / Parmaschinken / Rucola / Parmesan

8,20 €

## *Salate*

### **BEILAGENSALAT**

Bunte Salate mit Tomaten / Gurken / Kresse / Honig-Senfdressing

4,50€

### **SALAT „Chicken“**

Blattsalate der Saison mit gegrillten Putenstreifen / lauwarmes Grillgemüse /  
Thousand-Island-Dressing

11,90 €

### **SALAT „ITALIA“**

Blattsalate der Saison mit Parmaschinken / Antipasti / Mozzarella / Parmesan /  
Honig-Senfdressing

12,50€

### **SALAT „SCAMPI“- Blue Label ( Aufzucht ohne Medikamente)**

Blattsalate der Saison mit gegrillten Riesengarnelen / Thousand-Island-Dressing  
Knoblauchbaguette

17,50€

Gerne berät Sie unser Serviceteam bezüglich allergener Inhaltsstoffe

# *Kulinarische Spezialitäten*

## *Hauptgerichte*

### **WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN KALB**

Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Beilagensalat

15,90 €

### **SCHMORBRATEN VOM HEIMISCHEN HIRSCH**

SERVIETTENKNÖDEL / APFEL-BLAUKRAUT / PREISELBEER-WACHOLDERSAUCE

16,90 €

### **RIGATONI „KULINARIA“**

Curry-Kokos-Sauce / Putenstreifen / Champignons / Gemüse

10,90 €

### **FRISCHE TAGLIOLI**

- mit Knoblauch / Peperoni / Olivenöl extra vergine

6,90 €

- mit gegrilltem Gemüse / Rucola / Parmesan

7,80 €

- mit gegrillten Riesengarnelen / Gemüse / Tomaten / Rucola

17,50€

### **KÄSESPÄTZLE**

Speck / Röstzwiebeln / Beilagensalat

9,50€

## *Für unsere kleinen Gäste*

### **GEBACKENES PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“**

mit Pommes Frites und Ketchup

6,50€

### **SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE**

5,60 €

### **FISCHSTÄBCHEN**

mit Kartoffelsalat

5,50 €

## **DANACH 1 KINDEREIS**

Gerne berät Sie unser Serviceteam bezüglich allergener Inhaltsstoffe

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola <sup>1,5,6</sup> , Coca-Cola light <sup>3,5,6,10</sup>		0,33l	3,00 €	
Fanta <sup>1,4,5</sup>		0,33l	3,00 €	
Spezi <sup>1,3,4,5,6</sup>	0,2l	2,20 €	0,4l	3,20 €
Sprite	0,2l	2,20 €	0,4l	3,20 €
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich	0,2l	2,20 €	0,4l	3,20 €
Bitter Lemon <sup>4,7</sup>	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Tonic Water <sup>4,7</sup>	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
Ginger Ale <sup>4,7</sup>	0,2l	3,20 €	0,4l	4,50 €
San Pellegrino	0,25l	2,20 €	0,4l	3,90 €
Aqua Panna	0,25l	2,20 €	0,4l	3,90 €
Tafelwasser	0,2l	1,50 €	0,4l	2,50 €

## Säfte von Wolfra

Rhabarbersaft		0,2l	2,80 €	
Apfelsaft naturtrüb		0,2l	2,80 €	
Traubensaft		0,2l	2,80 €	
Orangensaft		0,2l	2,80 €	
Johannisbeer-Nektar		0,2l	2,80 €	
Maracuja-Nektar		0,2l	2,80 €	
Kirschsaf		0,2l	2,80 €	
Saftschorle	0,2l	2,40 €	0,4l	3,80 €

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,10 €
Cappuccino		2,80 €
Latte Macchiato		2,80 €
Espresso		2,10 €
Espresso Macchiato		2,40 €
Espresso Corretto		3,60 €
Heiße Schokolade		2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne		2,80 €
Milch mit Honig		1,80 €
verschiedene Teesorten		2,40 €

## Biere

Fischer Helles vom Fass	0,25l 2,40 €	0,5l 3,00 €
Augustiner Helles		0,5l 3,00 €
Erdinger Urweiße vom Fass	0,25l 2,40 €	0,5l 3,20 €
König Ludwig Dunkel Weiße		0,5l 3,50 €
König Ludwig Dunkel		0,5l 3,50 €
Mühdorfer Unertl Weißbier		0,5l 3,40 €
Erdinger Leichte Weiße		0,5l 3,20 €
Erdinger Alkoholfreie Weiße		0,5l 3,20 €
Paulaner Alkoholfreies Helles		0,5l 3,20 €
Taufkirchner Pils		0,3l 2,90 €
Radler		0,5l 3,20 €
Russ		0,5l 3,20 €
Cola Weißbier		0,5l 3,20 €

## Aperitif

Martini Bianco		5cl 4,20 €
Campari-Orange		6cl 5,50 €
Campari-Soda		6cl 5,50 €
Prosecco-Erdbeer, Holunder oder Basilikum		0,1l 3,90 €
Prosecco-Aperol / Hugo		0,2l 4,90 €
Prosecco DOC "sior Nani" V8+ Vineyards	0,1l 2,90 €	0,75l 18,90 €
Schlumberger White Secco	0,2l 8,50 €	0,75l 24,50 €
Champagne Moët & Chandon		0,75l 80,00 €

## Longdrinks

Wodka Lemon	7,50 €
Hennessy Cognac	7,50 €
Gin Tonic „London Dry Gin“	7,50 €
Gin Tonic „Bombay Sapphire“	10,50 €

## Cocktails mit Alkohol

Caipirinha (Cachaca, Limetten, Rohrzucker)	6,80 €
Sex on the Beach (Wodka, Apricot Brandy, Kirschsafft, O-Saft, Grenadine)	6,80 €
Pina Colada (Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne)	6,80 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	6,80 €
Touch Down (Wodka, Brandy, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine)	6,80 €

## Cocktails ohne Alkohol

Virgin Caipirinha (Limetten, Rohrzucker, Tonic Water, Maracujasaft)	5,20 €
Fruit Punch (Orangen-, Ananas-, Maracujasaft, Grenadine)	5,20 €
Coconut Kiss (Ananassaft, Kokossirup, Sahne)	5,20 €

## Weißweine trocken

### **HAUSWEIN KELLEREI KURTATSCH 13%**

#### **ITALIEN**

Frische Weißburgunder-Variationen, fein balanciert und leichte Säure. 0,2l 3,90 €

### **2016 „ELBLING“ QBA 10,5%**

#### **WEINGUT MARGARETHENHOF, DEUTSCHLAND - AYL/SAAR**

Spritzig, aromatisch und frischer Wein aus der ältesten Rebsorte 0,2l 4,90 €

Deutschlands. 0,75l 16,90 €

### **2016 CHARDONNAY LA CANET IGP 12,5%**

#### **KELLEREI PIERRE LAUZET CEVA - F - LANGEDOC-ROUSSILLION**

Feine Aromen nach tropischen Früchten wie Ananas. Leichte Säure, 0,2l 4,90 €

geschmeidig im Gaumen. 0,75l 16,50 €

### **2016 BIO RIESLING ELLERSTADTER BUBENECK QBA 12,5%**

#### **WEINGUT STUDIER, DEUTSCHLAND-PFALZ**

Volle Frucht nach Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich, kräftige, 0,2l 5,90 €

erfrischende Säure. 0,75l 21,50 €

### **2016 LUGANA TENUTA ROVEGLIA LIMNE DOC 13%**

#### **WEINGUT TENUTA, ITALIEN-POZZOLENGO**

Ein reintoniger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, 0,2l 7,90 €

von Aprikosen und Mandeln. Mehrfach ausgezeichnet 0,75l 28,50 €

### **2016 GRÜNER VELTLINER GRÜVE QBA 12,5%**

#### **WEINGUT JURTSCHITSCH, ÖSTERREICH - KAMPTAL**

Vorzeigeveltliner, klare Frucht nach Zitrus und Kräuter, mineralisch, 0,2l 7,50 €

mittlere Säure. 0,75l 26,50 €

### **2016 SAUVIGNON BLANC QBA 12,5%**

#### **WEINGUT STUDIER, DEUTSCHLAND-PFALZ**

Kräftiges Aroma nach Holunderblüte, Maracuja, Eisbonbon 0,2l 6,80 €

und Kräuter, kräftige Säure. Perfekt zu Fischgerichten und 0,75l 24,50 €

Meeresfrüchten oder zu leichten Salaten.

### **2016 GRAUER BURGUNDER QBA 12,5%**

#### **WEINGUT HOFMANN, DEUTSCHLAND-RHEINHESSEN**

Dezent fruchtiges Aroma nach Wiesenblumen, Apfel, Quitte und Birne. 0,2l 6,90 €

Milde Säure, durch seinen unaufdringlichen aber charmanten 0,75l 24,90 €

Charakter ein perfekter Speisebegleiter.

## Weißwein halbtrocken

### **2015 SCHEUREBE EDITION ST. VALENTIN QBA 11% WINZER SOMMERACH, DEUTSCHLAND**

Aromatisch, fruchtbetont, dezente Restsüße, feinherb, halbtrocken.

0,2l 4,90 €  
0,75l 16,90 €

## Roséweine

### **2016 PORTUGIESER WEIßHERBST QBA 11,5% WINZER HERRENBERG-HONIGSÄCKEL, DEUTSCHLAND-PFALZ**

Feiner halbtrockener Rosewein von einer erlesenen Winzerei.

Zarte Aromen nach Beeren und Vanille.

Ein idealer Begleiter für Salate und Fischgerichte.

0,2l 4,50 €  
0,75l 16,90 €

### **2016 „AUDIMAX“ QBA 12,5% WEINGUT STUDIER, DEUTSCHLAND-PFALZ**

Seine Fruchtaromen erinnern an Pfirsich, Rosen, Himbeeren, Erdbeeren und Cassis. Die dezente Süße spielt perfekt mit der lebendigen Säure. Erfrischend und animierend.

0,2l 6,80 €  
0,75l 24,50 €

## Rotweine trocken

### **2015 BLAUER ZWEIFELT QBA 12,5% WEINGUT IPSMILLER, ÖSTERREICH-SCHRATTENBERG**

Herber Duft nach Sauerkirschen und dunklen Beeren. Säuerliche Frucht im Mund, deutlich pflanzliche und erdige Töne, zitronige Nuancen am Gaumen, lebendige Säure, ein wenig sprödes Tannin, ordentlicher Abgang.

0,2l 4,50 €  
0,75l 16,90 €

### **2016 TEROLDEGO NOVELLO IGT 12,0% WEINGUT CONCILIO, ITALIEN-SÜDTIROL**

Bouquet nach Heidelbeeren und roten Früchten, leichter Körper, erfrischende Säure.

0,2l 5,50 €  
0,75l 19,00 €



## Rotwein halbtrocken

### **2015 TROLLINGER MIT LEMBERGER QBA 12,5% WEINGUT SONNENHOF, DEUTSCHLAND-VAIHINGEN**

Halbtrocken, leicht und doch dicht am Gaumen mit Aromen  
von vollreifen roten Beeren

0,2l 5,50 €  
0,75l 19,00 €

## Rotweine im Barriquefass gereift

### **2013 CABERNET SAUVIGNON IGP 13,5% WEINGUT ANNE DE JOYEUSE, FRANKREICH-LANGUEDOC 6 MONATE BARRIQUE**

Vordergründig Aromen wie Cassis und Paprika, runder Körper,  
mittlere Säure.

0,2l 4,90 €  
0,75l 16,90 €

### **2015 MERLOT IGP 13,0% WEINGUT MAITRES VIGNERONS, FRANKREICH-AIMERY**

Harmonisch, Aromen von Beerenfrüchten, trocken.

0,2l 4,90 €  
0,75l 16,90 €

### **2012 RIOJA NAVAJAS CRIANZA DOC 14,0% WEINGUT BODEGA NAVAJAS, SPANIEN RIOJA**

12 Monate Ausbau in amerikanischer Eiche. Im Bouquet eine Vielzahl  
von Beerenaromen wie Waldfrüchte, abgerundet mit einer leichten  
Tabaknote sowie angenehme Vanilletöne. Im Mund rund und samtiges  
Tannin, voll im Geschmack mit feiner Säurestruktur. Schöne Aromen  
von getrockneten roten Früchten, Vanille und Würznoten.

0,75l 24,50 €

### **2014 MALBEC IGP 13,5% - WEINGUT ANNE DE JOYEUSE FRANKREICH-LANGUEDOC 6 MONATE BARRIQUE**

Vordergründig Aromen von reifen schwarzen Beeren, Pflaume und  
Kakao, rund, mittlerer Körper, gut eingebundene Säure.

0,2l 7,50 €  
0,75l 24,80 €

### **2014 PRIMITIVO SALENTO IGT 14,5% WEINGUT CAPOFORTE, ITALIEN-APULIEN 12 MONATE BARRIQUE**

Vielseitiges Aroma, üppiger Körper, milde Säure, weiches Tannin.

0,75l 28,00 €

### **2013 RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC 14,5% - WEINGUT PALAZZO 24 MONATE BARRIQUE – ITALIEN – VENETO**

Intensive Nase nach dunklen und roten Früchten. Am Gaumen sehr konzentriert, mit toller  
Auftaktsüße und saftiger Säure. Reife Tannine ergeben einen dunkelfruchtigen, würzigen  
Wein auf höchstem Niveau.

0,75l 45,00€

## *Spirituosen*

Amaretto	2cl 2,90 €
Metaxa 5 Sterne	2cl 2,90 €
Averna	2cl 2,90 €
Ramazotti	2cl 2,90 €
Jägermeister	2cl 2,90 €
Baileys	2cl 2,90 €
Erdbeerlimes	2cl 2,90 €
Haselnusslikör	2cl 3,50 €
Grappa	2cl 2,90 €
Williams	2cl 2,90 €
Marilli	2cl 3,50 €
Scheibel „Premium“ Moorbirne	2cl 5,50 €

## *Whiskey*

Jim Beam	2cl 3,30 €
Jack Daniel´s	2cl 3,30 €
„Woodka“ im Eichenholz gereift	2cl 8,50 €

## *Cognac*

Hennessy	2cl 4,50 €
Camus	2cl 4,50 €

Liebe Gäste,

falls Sie noch Wünsche oder Anregungen haben, teilen Sie uns diese bitte mit.  
Wir werden alles versuchen, Ihnen einen schönen und angenehmen  
Aufenthalt bei uns zu ermöglichen.

Ihr KULINARIA-Team

### Cocktail-Time / Happy Hour

jeden Freitag & Samstag von 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

### Wintergarten

Genießen Sie unsere Kaffeespezialitäten oder ein Glas Wein in gemütlicher Atmosphäre

### Hochzeiten, Familien- und Vereinsfeiern

im Lokal oder auch im stilvollen, separaten Nebenraum

### Catering

auf Anfrage



KULINARIA GmbH  
Am Hierlhof 1, 84416 Taufkirchen/Vils  
Telefon 0 80 84/73 53, Fax 0 80 84/70 23  
info@kulinaria-taufkirchen.de  
www.kulinaria-taufkirchen.de  
Öffnungszeiten  
Montag bis Sonntag 17:00 Uhr - 23:00 Uhr  
- Mittwoch Ruhetag-