



KULINARIA

RESTAURANT ▪ BAR ▪ CAFÉ

- Speisen & Getränke -

Kulinarische Spezialitäten

Vorspeisen / Starters

BRUSCHETTA

mit Tomaten / Parmesan / Rucola

3,90 €

TOMATENSUPPE

mit Gin / Croutons / Kresse

4,90 €

RINDERCARPACCIO

mit altem Balsamico / Olivenöl extra vergine / Parmesan

10,50 €

FLAMMKUCHEN AUF DEM HOLZBRETT

- Creme fraiche / Speck / Zwiebeln / Rucola

6,50 €

- Creme fraiche / Thunfisch / Zwiebeln / Oliven

7,80 €

- Creme fraiche / Schafskäse/ Speck / Zwiebeln / Oliven

7,80 €

- Creme fraiche / eingelegtes Gemüse / Rucola

7,80 €

- Creme fraiche / Parmaschinken / Rucola / Parmesan

8,50 €

Salate

BEILAGENSALAT

Bunte Salate mit Tomaten / Gurken / Kresse / Honigsenfdressing

3,90 €

SALAT „PUTE“

Salat mit gegrillten Putenstreifen / Champignons / Antipasti /
Thousand-Island-Dressing

11,90 €

SALAT „ITALIA“

Salat mit Parmaschinken / Antipasti / Mozzarella / Parmesan /
Honigsenfdressing

12,50 €

SALAT „SCAMPI“

Salat mit gegrillten Garnelen / Thousand-Island-Dressing /
Knoblauchbrot aus dem Pizzaofen

16,90 €

Gerne berät Sie unser Serviceteam bezüglich allergener Inhaltsstoffe.

Kulinarische Spezialitäten

Hauptspeisen

WIENER SCHNITZEL VOM BAYERISCHEN KALB

mit Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Beilagensalat

15,90 €

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM-RIND

mit Bratkartoffeln / kräftiger Rotweinsauce / Beilagensalat

17,90 €

RIGATONI „KULINARIA“

in Curry-Kokos-Sauce / Putenstreifen / Champignons / Gemüse

10,90 €

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl extra vergine

6,90 €

- mit gegrilltem Gemüse / Rucola / Parmesan

7,80 €

- mit gegrillten Garnelen / Gemüse / Tomaten / Rucola

16,90 €

KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln / Beilagensalat

9,50 €

Für unsere kleinen Gäste

GEBACKENES PUTENSCHNITZEL „WIENER ART“

mit Pommes

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 ^{1,5,6} , Coca-Cola light ^{1,3,5,6,10}		0,33l	3,00 €
Fanta ^{1,4,5}		0,33l	3,00 €
Spezi ^{1,3,4,5,6}	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 ^{4,7}	0,2l	3,20 €	0,4l 4,50 €
Tonic Water ^{4,7}	0,2l	3,20 €	0,4l 4,50 €
Ginger Ale ^{4,7}	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 €
Kirschsaft		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 €

2015 „ELBLING“ QBA 10,5%

WEINGUT MARGARETHENHOF, DEUTSCHLAND - AYL/SAAR

Spritzig, aromatisch und frischer Wein aus der ältesten Rebsorte Deutschlands. 0,2l 4,90 €
0,75l 16,90 €

2015 CHARDONNAY LA CANET IGP 12,5%

KELLEREI PIERRE LAUZET CEVA - F - LANGEDOC-ROUSSILLION

Feine Aromen nach tropischen Früchten wie Ananas. Leichte Säure, geschmeidig im Gaumen. 0,2l 4,90 €
0,75l 16,50 €

2015 BIO RIESLING ELLERSTADTER BUBENECK QBA 12,5%

WEINGUT STUDIER, DEUTSCHLAND-PFALZ

Volle Frucht nach Steinfrüchten wie Aprikose und Pfirsich, kräftige, erfrischende Säure. 0,2l 5,90 €
0,75l 21,50 €

2014 LUGANA VAL DIE MOLINI DOC 12,5%

WEINGUT CUSTOZA, ITALIEN-VENETIEN

Ein reintoniger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikosen und Mandeln. 0,2l 6,50 €
0,75l 24,00 €

2015 GRÜNER VELTLINER GRÜVE QBA 12,5%

WEINGUT JURTSCHITSCH, ÖSTERREICH - KAMPTAL

Vorzeigeveltliner, klare Frucht nach Zitrus und Kräuter, mineralisch, mittlere Säure. 0,2l 6,80 €
0,75l 24,50 €

2015 SAUVIGNON BLANC QBA 12,5%

WEINGUT STUDIER, DEUTSCHLAND-PFALZ

Kräftiges Aroma nach Holunderblüte, Maracuja, Eisbonbon und Kräuter, kräftige Säure. Perfekt zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder zu leichten Salaten. 0,2l 6,80 €
0,75l 24,50 €

2015 GRAUER BURGUNDER QBA 12,5%

WEINGUT HOFMANN, DEUTSCHLAND-RHEINHESSEN

Dezent fruchtiges Aroma nach Wiesenblumen, Apfel, Quitte und Birne. Milde Säure, durch seinen unaufdringlichen aber charmanten Charakter ein perfekter Speisebegleiter. 0,2l 6,90 €
0,75l 24,90 €

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

2015 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 €

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-