

Alle Preisangaben in €

▶ glutenfrei ● vegan



+49 8054 90 85 703
www.puracosmos.com

Vorspeisen

- Edamame ●▶ 4,90
mit japanischer Nori-Sesam-Meersalz-Mischung ^{n,f}
- Pura Classic Summer Roll ●▶ 3,90
Reisnudeln, Gurke, mariniertes Rotkraut, Ananas, Sprossen & gegrillter Bio Tofu in Reispapier mit Erdnusssoße ^{f,e,n}
- Halloumi Fries ▶ 6,90
mit Joghurt-Dip, Minze & Granatapfelkernen ^{g,f,n}
- Loaded Hummus to share für 2 Personen [●] 9,90
hausgemachter Hummus, Feta, Granatapfelkerne, Schalotten, Estragon, Bio Olivenöl, Sumak & Dukkah, dazu hausgemachtes Flatbread ^{a,h,n,(g)}
+ 3 Stück Falafel & Grillgemüse + 5,50
- Pura Style Beilagensalat ● 4,90
regionaler Wildkräutersalat, Radicchio, fermentierte Zwiebeln, Gurken, Sprossen, Kerne, Minze, Limette & Mango-Mirin-Dressing ^{n,f,h}

Suppen

- Pho Suppe ● 13,90
Reisnudeln, demeter Microgreens, asiatische Pilze, Bio Tofu, Sojasprossen, fermentierter Radi & Karotten, Thai-Basilikum, frischer Koriander & gerösteter Sesam ^{f,n}
- Peanut Miso Ramen Suppe ● 14,90
Soba Nudeln, Bio Tofu, gegrillte Kräuterseitlinge, Sojasprossen, junger Lauch, frischer Koriander, demeter Microgreens, geröstete Erdnüsse & Sesam ^{a,f,h,l,n}

Specials

- Grünes Spring Thai Curry ●[▶] 15,90
Aubergine, asiatische Pilze, Bio Tofu, Edamame, Sojasprossen, junger Lauch, frischer Koriander, demeter Microgreens, geröstete Erdnüsse & Sesam, dazu Quinoa oder Reis ^{a,f,h,n}
- Japanische Trüffel Carbonara 18,90
Udon Nudeln, Miso Butter, Bio Eigelb, junger Lauch & frischer Winter-Trüffel ^{a,c,g,n}

Bowls

Mehr Grünes?! Bei jeder Bowl kannst du die Base durch Wildkräutersalat austauschen.

- Marrakesh Delight Bowl ●▶ 15,50
Quinoa, fermentierte Karotten, Grillgemüse, Kichererbsensalat, Stangensellerie, Falafel, Cashew-Jalapeño-Creme, frischer Koriander, Dukkah & Joghurt-Zitronen-Aioli ^{h,f,n}
- Heroes of the Season Bowl 15,90
Graupen, grüner Spargel, Erdbeeren, gegrillte Kräuterseitlinge, regionaler Wildkräutersalat, demeter Microgreens Burrata, Bärlauchpesto, Dukkah & Kerne ^{l,g,h,n}
- Khao San Bowl ●▶ 15,50
Reisnudeln, fermentierter Stangensellerie & Karotten, Radi mariniertes Rotkraut, junger Lauch, Sojasprossen, demeter Microgreens, frischer Koriander, crunchy Wan Tan Blätter, geröstete Erdnüsse, Sesam, Summerroll & Erdnusssoße ^{l,f,h,n}

- Myanmar Poke Bowl ● 15,90
Avocado, Cockailtomaten, junger Lauch, Schalotten, Austernpilze in knusprigem Pankomantel, frischer Koriander, crisp Wan Tan, geröstete Erdnüsse, Sesam & Miso Majo ^{a,e,f,h,n}
- Hawaiianische Poke Bowl ● 15,90
Sushireis, crispy Bio Tofu, Mangosalsa aus baumreifen Mangos, Avocado, Edamame, demeter Microgreens, mariniertes Rotkraut, fermentierter Radi, Sprossen, Sesam, Norisalz, Sriracha-Majo & Mango-Mirin-Dressing ^{f,a,n}

Extras on top

- 10 Stück crispy Tofu + 4,00
- 3 Stück fried Halloumi + 3,50
- 3 Stück Falafel + 3,50

Süßes

- Mousse au Chocolat ●▶ 4,90
mit Früchten ^f
- Bananenbrot ^{a,f} ● 2,90

FEEL
GOOD
FOOD
SINCE 2015



Burger

You want it vegan? You want the taste of meat? Dann ersetze unser Patty einfach durch unser sojabasiertes Pura Meatless Meat Patty! ^{a,f,h,l,n} + 1,00

- Bangkok Burger ● 9,50
Portobellopilz in knusprigem Pankomantel, mariniertes Rotkraut, süß-saure Aubergine, Sojasprossen, knusprige Ricecracker, Thai-Basilikum & Miso-Majo ^{a,f,h,n}
- Green Spring Burger [●] 10,50
fried Halloumi, regionaler Wildkräutersalat, grüner Spargel, gegrillte Kräuterseitlinge, fermentierte Zwiebeln & Bärlauchpesto ^{a,f,(g),h}
- Ali Baba Burger [●] 9,50
fried Halloumi, Ofengemüse, fermentierte Zwiebeln, Radicchio, frittierte Petersilie & Sweet-Mustard-Sauce ^{a,g,f,n}
- Chili-Cheeseburger 9,50
marinierter Portobellopilz, Emmentaler, Nachos, Zwiebeln, regionale Wildkräuter, Tomate, Gurke & Chili-Cheese-Soße ^{a,g,f,n}
- Monaco Burger [●] 9,50
gegrillter Ziegenkäse, grüner Spargel, regionaler Wildkräutersalat, fermentierte Zwiebeln, geröstete Walnüsse & Heidelbeer-Chutney ^{a,(g),h,n}
- Trüffel Burger 12,50
marinierter Portobellopilz, Trüffelmajo, Wildkräuter, Bio Spiegelei, grüner Spargel, Scamorza & frischer Winter-Trüffel ^{a,f,c,g,n}

Extras on top

- Emmentaler + 1,50
- Bio Spiegelei + 2,50
- Avocado + 2,00
- fried Halloumi + 2,50
- Jalapeños + 1,00

Siders

- Pommes ●▶ 4,20
inkl. 1 Dip nach Wahl
+ Guacamole + 1,00
+ Trüffel Mayonnaise ^f + 1,00
- Süßkartoffel Pommes ●▶ 5,90
inkl. 1 Dip nach Wahl
+ Guacamole + 1,00
+ Trüffel Mayonnaise ^f + 1,00

Unsere Burger
Buns bestehen zu
100% aus Bio-
Dinkel und werden
regional hergestellt

Dips

- Korean BBQ ^{f,a} 1,00
- Sweet-Chili ●
- Pura Sour-Cream ^f ●
- Ketchup ●
- Sweet-Mustard ^{f,m} ●
- Trüffel Mayonnaise ^f ● 2,00
- Guacamole ●

A Glutenhaltiges Getreide
E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
G Milch und Milcherzeugnisse
H Schalenfrüchte (Haselnüsse, Erdnüsse, Walnüsse, Casews, Paranüsse, Pistazien, Makadamia)
L Sellerie u.E.d
M Senf u.E.d
N Sesam u.E.d
C Eier und Erzeugnisse daraus
F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus

FEEL GOOD FOOD SINCE 2015

Das Pura ist Liebe auf und rundum den Teller. Wir möchten Menschen am Tisch vereinen und ihnen neue kulinarische Geschichten erzählen. Geschichten über unsere Liebe für guten Geschmack, die große weite Welt da draußen und unsere Wertschätzung für beste regionale und ökologisch nachhaltige Zutaten. Hand- und hausgemachtes Feelgood Food für den Chiemgau.

Respectful natural fusion.

Pure love, people.

„Gutes Essen beginnt so viel früher als auf dem Teller. Es beginnt beim Anbau, bei der Auswahl der Zutaten, der Entwicklung guten Geschmacks und lebt durch die Menschen, die sich an diesem Prozess beteiligen. Das Pura ist meine Art zu essen, zu kochen, zu leben. I share it, because I love it!“

Lorenz Mayer,
Gründer & Pura Mastermind



It's all natural, baby!

Die Pura Küche setzt auf das Beste aus der Region: biologischer Anbau, nachhaltige Produktionsprozesse und der Anspruch an höchste Qualität.

Und die große weite Welt? Die trifft sich zwischen Schneidebrett und Kochtopf, wenn regionale Zutaten mit kulinarischen Ideen, Traditionen und Rezepten aus der ganzen Welt zu eigenständigen Pura Gerichten verschmelzen.

Und kein Schwein hat was dagegen! Denn die Pura Küche ist 100 % fleischlos und lebt von rein vegetarischer und veganer Kochkunst.

Um möglichst viele Menschen zu erreichen gibt es neben dem Pura Restaurant mittlerweile auch das Tagescafé Pura Studio, direkt nebenan und die komplett vegane Pura Eatery in Prien.

Zusammen ist das der Pura Cosmos.

Unsere Partner und Lieferanten

Nachhaltiges Verpackungsmaterial
Greenbox

Obst und Gemüse
Demeter Gärtnerei Jolling
Demeter Hofladen Nitzinger
Früchte Lermer

Trüffel
Feinkost Luigi München

Eier
Biohof Eser

Burger Buns & Brote
Chiemsee Bäckerei Stumhofer

Säfte
Oro Getränke

Weine
Saffer Wein

Biere
Überquell Craftbeer

Kaffe
aus eigener Röstung
Paranormal Coffee

 **follow us at**

[@pura_restaurant_breitbrunn](#)

[@pura_studio_breitbrunn](#)
[@pura_eatery_prien](#)
[@pura_cosmos](#)