

# Pura

## Restaurant

follow us  
@pura\_cosmos

Gstadter Straße 1  
83254 Breitbrunn  
am Chiemsee

Öffnungszeiten  
Mi - So 17.00-22.30

+49 8054 90 85 703  
info@puracosmos.com  
[www.puracosmos.com/restaurant](http://www.puracosmos.com/restaurant)

# Respectful natural fusion.

## Pure love, people.

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.

## 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.

**Aperitif  
Spring Special**

Lago Soda	7.50
Campari, Himbeer-Rosmarin-Sirup, Soda	
Piemont Rosé	8.50
Belsazar Wermut Rosé, Gin, Rhabarber, Holunder, getrocknete Grapefruit	
Piemont red	
3cl Wermut Rosé, Prosecco, Vanille- Sirup, Erdbeeren, frische Minze	
	8.50

**Pura  
House Spritz**

hausgemachter Sirup, Prosecco,  
Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer  
Maracuja-Lemongrass  
Himbeer-Rosmarin  
Hibiskus-Limette

8.50

**alkoholfrei**

mit Tonic

6.50

## Starters

	<b>Pura Classic Summerrolls ●</b>	8.50
	gefüllt mit Reismudeln, Gurke, Mango, Rotkraut, Karotte, Kaffirlimetten-Tofu, frischer Minze, gerösteten Erdnüssen & Nori-Kaviar, dazu Umami-Hoisin Dip	
Chef's Choice →	<b>Suiky Sashimi ●▶</b>	13.50
	Watermelon Sashimi, Avocado-YuzuCreme, junger Lauch, gerösteter Sesam & frischer Koriander	
	<b>No Tuna Tatar ●▶</b>	14.50
	Tapioka Tatar in Sriracha-Limetten-Dressing, Yuzu-Gurke, junger Lauch, demeter Microgreens, gerösteter Sesam, Chiliöl & Reis Chip	
	<b>Halloumi Fries</b>	10.50
	goldfrittierter Halloumi, Petersilien-Minze-Salat, Granatapfelkerne & Amber-Mango-Mayo	
	<b>Edamame ●▶</b>	6.90
	mit Maldon Salz & gerösteter Nori-Sesam-Mischung	
Chef's Choice →	<b>Burrata ▶</b>	17.50
	ganzer Burrata Käse, Frisee, grüner Spargel, Erdbeeren, frische Minze, Rauchmandel-Crunch, Limettenabrieb & Honig-Mohn-Dressing	
	<b>Pura Classic Phô Suppe (small) ●</b>	10.50
	Reismudeln, demeter Microgreens, Shiitake Pilze, Kaffirlimetten-Tofu, demeter Pak Choi, Soja-sprossen, fermentierter Radi, Thai-Basilikum, frischer Koriander & gerösteter Sesam	

## Mains

	<b>Hawaiianische Poke Bowl ●(▶)</b>	17.50
	Sushireis, baumgereifte Mango, Avocado, Edamame, demeter Microgreens, mariniertes Rotkraut, fermentierter Radi, Yuzu-Gurke, geröstete Nori-Sesam-Mischung, Sriracha-Mayo & Mango-Mirin-Dressing	
	Topping nach Wahl	
	+ Crispy Tofu	
	+ No Tuna Tatar ▶ +3.00	
<b>Chef's Choice</b> →	<b>Japanische Trüffel Carbonara</b>	24.50
	Udon Nudeln, Miso-Eigelb-Emulsion, junger Lauch, Parmesan, gerösteter Sesam, Estragon & frischer Sommer-Trüffel	
	<b>Japanische Katsu Noodle Bowl ●</b>	19.50
	Ramen Nudeln, gegrillter demeter Pak Choi, junger Lauch, Kaffirlimetten-Tofu in knusprigem Pankomantel, Ramen Bio Ei, gerösteter Sesam, geröstete Erdnüsse & Katsu-Teriyaki-Soße	
	<b>Chinesische Szechuan Noodles ●</b>	17.50
	Ramen Nudeln, veganes fünf-Gewürze-Hack, demeter Pak Choi, junger Lauch, geröstete Erdnüsse & Tahin-Szechuan-Soße	
<b>Chef's Choice</b> →	<b>Pura Classic Myanmar Salad ●</b>	19.50
	Avocado, Tomate, Yuzu-Gurke, junger Lauch, Austernpilze in knusprigem Pankomantel, Limette, frischer Koriander, gerösteter Sesam & Sriracha-Mayo	
	<b>Pura Classic Phô Suppe ●</b>	17.50
	Reisnudeln, demeter Microgreens, Shiitake Pilze, Kaffirlimetten-Tofu, demeter Pak Choi, Soja-sprossen, fermentierter Radi, Thai-Basilikum, frischer Koriander & gerösteter Sesam	

## Desserts

	<b>Yuzu Cheesecake ●</b>	8.50
	warmer Käsekuchen, Erdbeer-Sake-Kompott & essbare Blüten	
	<b>Mousse au Chocolat ●</b>	7.50
	mit hausgemachtem Granola & Birnen-Kompott	
<b>Chef's Choice</b> →	<b>schwarzes Sesameis ●▶</b>	9.50
	auf baumgereifter Mango, Kokos-Vanille-Espuma & Cashew-Asche	
	<b>Eiscreme / Sorbet (●)</b>	2.90
	saisonal & hausgemacht mit Früchten (ask Service)	
	<b>Espresso Affogato ▶</b>	5.90
	doppelter Espresso aus eigener Röstung & Vanilleeis	
	<b>Espresso Martini ●▶</b>	10.50
	6cl Ketel One Vodka, 3cl Espresso aus eigener Röstung, 2cl Kaffeelikör, Zucker	

# Burger Menu



## Classic Burger Menu

17.90

Burger nach Wahl:

- Jackfruit Burger ● (▶)
- Monaco Burger (▶)
- Chili-Cheese Burger (●) (▶)
- Ali Baba Burger (▶)

mit Pommes, kleinem Salat  
& 2 Dips nach Wahl

## Trüffel Burger Menu

21.00

Trüffelburger (●) (▶)

mit Pommes, kleinem Salat  
& 2 Dips nach Wahl

# oder

## +

### Dips

- Amber-Mango-Mayo ●▶
- Koreanische BBQ ●▶
- Ketchup ●▶
- Honig-Senf ●▶
- Trüffelmayo ●▶ + 2.00
- Guacamole ●▶ + 2.00

## +

### Specials

statt Pommes:

- Süßkartoffel Pommes + 1.90
- großer Salat + 0.00

## Burgerbuns

aus 100% Bio-Urdinkel!  
Extra für uns in  
Chieming hergestellt.

### Beilagen

Pommes ●▶ 5.50  
+ 1 Dip nach Wahl

Süßkartoffel Pommes ●▶ 6.90  
+ 1 Dip nach Wahl

Beilagensalat ●▶ 6.00  
gemischter demeter Salat  
aus Jolling, geröstete Kerne  
& Pura-Haus-Dressing

### Dips

Amber-Mango-Mayo ●▶

Korean BBQ ●▶

Ketchup ●▶

Honig-Senf ●▶

Trüffelmayo ●▶ + 2.00

Guacamole ●▶ + 2.00

Jackfruit Burger ●(▶) 13.00

Pulled Teriyaki Jackfruit, mariniertes Rotkraut,  
Yuzu-Gurke, fermentierter Radi, junger  
Lauch, frischer Koriander & Sriracha-Mayo

Monaco Burger (▶) 12.50

gegrillter Ziegenkäse, Zimt-Hokkaido-  
Kürbis, Gemüsechips, demeter Salat,  
fermentierte Zwiebeln, geröstete Walnüsse,  
karamellierte Trauben & Thymian

Cilli-Cheese Burger (●) (▶) 12.50

marinierter Portobellopilz, demeter Salat,  
Cheddar, Nachos, Zwiebeln, Tomate,  
Gurke, Jalapeños & Chili-Cheese-Soße  
double Patty & extra Käse + 2.50

Ali Baba Burger (▶) 12.50

goldfrittierter Halloumi, gegrillte Zucchini,  
fermentierte Zwiebel, Radicchio, Petersilien-  
Minze-Salat, Granatapfelkerne  
& Amber-Mango-Mayo

Trüffel Burger (●) (▶) 14.50

marinierter Portobellopilz, Scamorza,  
Balsamico Chips, Radicchio, Bio Spiegelei,  
Trüffelmayo & frischer Sommer-Trüffel

## Glutenfrei

Wahlweise bekommt  
ihr all unsere Burger  
in Glutenfreien Buns  
von echtjetzt!

+ 1.00



## Alkoholfrei

Mit jeder verkauften Flasche wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

Tafelwasser	0,50l	3.90
	1l	4.90
Aqua Monaco Bio Mineralwasser aus der Schotterebene Münchens	0,75l	6.50

Saftschorlen mit Chiemeer Bio Saft	0,33l	3.90
	0,50l	4.90
- Apfel		
- Rhabarber		
- Maracuja		

Mit jeder verkauften Flasche wird ein soziales Projekt unterstützt. →

Community Cola	0,33l	3.90
----------------	-------	------

Paulaner Spezi	0,33l	3.90
----------------	-------	------

Mit jeder verkauften Flasche wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

Aqua Monaco Bio	0,33l	4.50
- Ginger Beer		
- Tonic Water		

## Hausgemachte Limonaden

hausgemachter Sirup, Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer	0,50l	5.80
Maracuja-Lemongrass	0,50l	5.80
Himbeere-Rosmarin	0,50l	5.80
Hibiskus-Nelke-Zimt	0,50l	5.80

## Hausgemachte Eistees

Peaflower-Hibiskus	0,50l	6.10
Original Thai Tea	0,50l	6.10

## Bier

Tegernseer Helles aus dem Steinkrug	0,50l	4.50
Tegernseer Pils	0,33l	4.50
Hopf Weißbier	0,50l	4.50
Hopf Weißbier Alkoholfrei	0,50l	4.50
Hopf Natur Russen	0,50l	4.50
Lammsbräu Natur Radler aus dem Steinkrug	0,50l	4.50
Lammsbräu Bio Helles Alkoholfrei	0,33l	4.00
Tilmans Pale Ale alc. 4,9 %	0,33l	4.90
Tilmans Brown Ale alc. 5,8 %	0,33l	4.90

## Aperitifs

### Pura House Spritz

hausgemachter Sirup, Prosecco, Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer  
Maracuja-Lemongrass  
Himbeer-Rosmarin  
Hibiskus-Limette

8.50

### alkoholfrei

mit Tonic

7.50

## Drinks

## Alkoholfrei

## Digestifs

### Wodka

3cl Ketel one Vodka & Zitrone 6.00

### Mezcal

2cl San Cosme Mezcal 7.00

### Rum

2cl Botucal Rum 6.00

2cl Bacardi Carta Negra Rum 5.50

### Whisky

2cl Whisky Monkey Shoulder 6.50

2cl Bulleit Rye Whisky 6.00

Aperol Spritz 7.50  
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Pimont Rosé 7.50  
Belsazar Wermut Rosé, Bio Tonic Aqua Monaco, getrocknete Grapefruit

Franciacorta auf Eis 0,1l 9.50  
italienischer Champagner auf Eis, frische Grapefruit

Negroni Sbagliato 8.50  
Wermut Belsazar Red, Campari, Prosecco, Orangenzeste

Bertoldi Prosecco Rosé 0,1l 4.90  
Italien / trocken  
Waldbeere, Rose, tropische Früchte

Espresso Martini 10.50  
6cl Ketel One Vodka, 3cl Espresso aus eigener Röstung, 2cl Kaffeelikör, Zucker

Classic Gin Tonic & Mules ab 8.90  
ask Service

Mondino Bavarese 9.50  
Mondino Senza, Soda, Mango-Espuma

Wermut 6.50  
4cl Belsazar Rosé auf Eis & Grapefruit 6.50  
4cl Belsazar White auf Eis & Zitrone 6.50

Amaro 6.50  
4cl Averna auf Eis & Zitrone 5.50  
4cl Mondino auf Eis & Orange 6.50

Gin 7.50  
3cl Tanqueray 6.00  
3cl Tanqueray ten 6.50  
3cl Cin Sul 7.50  
3cl Monkey 47 9.50  
3cl Gin Mare 7.50  
3cl Illusionisten 7.50

### Edelbrände Guggenbichler

ask Service

2cl ab 4.90

## Weißweine

Weinschorle weiß		5.50
PURA Hauswein weiß Österreich 2018 / trocken	0,2l	6.00
Stahl Nachschlag weiß Franken / 2019 / trocken Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette	0,2l Flasche	8,20 28.00
Thörle Grauburgunder Rheinhessen / 2021 / trocken Cremig, weich, würzig	0,2l	8,80
Chardonnay Edelbauer Kamptal / 2021 / trocken Fruchtig, leicht nussig, frisch	0,2l Flasche	9,80 39.00

## Rotweine

PURA Hauswein rot Italien 2018 / trocken	0,2l	6.50
Sarria Crianza Spanien Navarra / 2018 / trocken Brombeere, Waldbeere, Gewürze	0,2l Flasche	8.20 28.00
150+1 Barbera Piemont / 2021 / trocken Rote Früchte, leicht würzig	0,2l Flasche	8.20 28.00

## Schaumweine

Bertoldi Prosecco Rosé Italien / trocken Waldbeere, Rose, tropische Früchte	0,1l Flasche	4.90 29.00
Majolini Franciacorta Italien / trocken Früchte / Vanille	Flasche	42.00

## Kaffee

aus eigener Röstung von  
Paranormal Coffee Roasters

Espresso	solo	2.50
	doppio	3.90
Americano	klein	3.20
	groß	4.00
Flat White		4.50
Cappuccino	klein	3.60
	groß	4.50
Latte Macchiato	klein	4.20
	groß	5.50
Chai Latte		4.90
Pumpkin Spiced Latte		4.90
Heiße Schokolade		4.90
Espresso Affogato		5.90
Milch extra		+ 0.30
Barista Bio Hafermilch		+ 0.50

## Tee

Mit jeder verkauften Flasche wird ein  
gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

Chari Tea free refill		5.00
Masala Chai   Arabian Mint   Wild Fruit   Good Morning   Good Night   Ginger Lemon   Mate Boost   Detox   Oriental Nights   African Summer   Green Himalaya   Happy Belly		