

Pura

Restaurant

Mo - So 17.00-23.00

Dienstag Ruhetag

follow us  
@pura\_restaurant\_breitbrunn  
@pura\_cosmos

Gstadter Straße 1  
83254 Breitbrunn  
am Chiemsee

+49 8054 90 85 703  
info@puracosmos.com  
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	Aperol Spritz	7,50
	Aperol, Prosecco, Orange, Soda	
	Piemont Rosé	7,50
	Belsazar Vermouth rosé, Bio Tonic Aqua Monaco, getrocknete Graipfruit	
	Franciacorta auf Eis 0,1	9,50
italienischer Champagner auf Eis & frische Graipfruit		
Negroni Sbagliato	8,50	
Vermouth Belsazar red, Campari, Prosecco, Orangenzeste		
Bertoldi Prosecco Rosé 0,1	4,90	
Italien / trocken Waldbeere, Rose, tropische Früchte		

### Pura House Spritz

hausgemachter Sirup, Prosecco,  
Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer

Maracuja-Lemongrass

Himbeer-Rosmarin

Hibiskus-Limette

8,50

## Starters

- Kinoko Gyozas ● 11,50  
3 Stück gebratene Gyozas gefüllt mit Shiitake Ingwer, Chinakohl & Karotten auf fermentiertem Rotkraut, Korianderöl, Buchen & Enoki Pilzen, jungem Lauch & geröstetem Sesam, dazu Ponzu-Umami Dip
- Tosuto Chips 5,50  
Chips aus geröstetem Bio Bauernbrot, Furikake & hausgemachte luftig geschlagene Miso Butter
- Suiky Sashimi ● 14,50  
7 Stück Watermelon Sashimi, Avocado-Yuzu-Creme, junger Lauch, fermentierter Kampot Pfeffer, gerösteter Sesam & frischer Koriander
- No Tuna Tatar ●▶ 15,50  
Tapioka Tatar in Sriracha-Limetten-Dressing, Yuzu-Gurke, junger Lauch, demeter Microgreens, gerösteter Sesam, Chiliöl, Sesam-Miso-Majo & Reis Chip
- Pura Classic Phô Suppe (small) ● 8,50  
Reisnudeln, demeter Microgreens, asiatische Pilze, Kaffirlimetten-Tofu, demeter Pak Choi, Sojasprossen, fermentierter Radi, Thai-Basilikum, frischer Koriander & gerösteter Sesam

## Starters to share (für 2 Personen)

- Edamame  
Classic ●▶ 6,90  
mit Maldon Salz
- Pura Platter ● 24,50  
A bit of all your Lovlings  
Kinoko Gyozas, No Tuna Tatar, Suiky Sashimi, Edamame Classic, Tosuto Chips
- Trüffel-Pommes 13,50  
200g Pommes, Trüffelmayo, Parmesan, Estragon & frischer Trüffel

● vegan   ▶ glutenfrei   (●) vegan möglich

Classics

## Mains

<b>Ta Yōto Poke Bowl ●</b>	18,00
Sushireis, baumgereifte Mango, Avocado, Edamame, demeter Microgreens, mariniertes Rotkraut, fermentierter Radi, Yuzu-Gurke, Furikake, Sriracha-Majo & Mango-Mirin-Dressing	
Topping nach Wahl	
+ Crispy Tofu	
+ No Tuna Tatar ▶ + 3,00	
<b>Toryufu Carbonara</b>	25,50
Bio Udon Nudeln aus der Ramenfaktor München, Miso-Eigelb-Emulsion, junger Lauch, Parmesan, gerösteter Sesam, Estragon & frischer Trüffel	
<b>Pura Classic Phō Suppe ●</b>	16,90
Reisnudeln, demeter Microgreens, asiatische Pilze, Kaffirlimetten-Tofu, demeter Pak Choi, Sojasprossen, fermentierter Radi, Thai-Basilikum, frischer Koriander & gerösteter Sesam	
<b>Kare Raisu Curry ●</b>	21,00
Sushi Reis, geschmorter Hokkaido-Kürbis, Katsu-Tofu-Chicken im knusprigen Pankomantel, fermentiertes Rotkraut, junger Lauch, Furikake & karamellierte goldene Curry Soße	
<b>3erlei Nihon Knödel</b>	19,50
Kürbis-Miso Knödel, Spinat-Wasabi Knödel, Shiitake Knödel, Miso Butter, demeter Asia Leaf & Microgreens, Rauchmandeln, Korianderöl & grüne Curry-Emulsion	

● vegan

▶ glutenfrei

● (●) vegan möglich

Classics

## Desserts

Yuzu Cheesecake ●	8,50
warmer Käsekuchen, Sake-Pflaumen-Kompott, essbare Blüten	
Kuro Goma Panna Cotta ●	7,50
schwarzes Sesam Panna Cotta mit Mango- Espuma, Thai Basilikum & gerösteter Sesam	
Kyoto Yama ●	9,50
Sake-Pflaumen-Kompott, Matcha-Apfel-Sorbet, Seidentofu-Orangen-Espuma, Wantan-Ingwer-Crunch & Cashew Asche	
Espresso Affogato ►	5,90
Doppelschot Espresso aus eigener Röstung mit Vanilleeis	

● vegan   ► glutenfrei   (●) vegan möglich

Classics

# Burger Menu

Classic Burger Menü für 15,00

## Burger Wednesday

Mittwochs bieten wir euch die Super Special Burger Deals an!

Immer wieder MIttwocHs

### 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

+ Guacamole + 1,50  
+ Trüffelmayo + 1,50

# oder

### Trüffel Burger Menu (●)(▶) 19,50

mit Pommes, kleinem Salat  
& 2 Dips nach Wahl

## +

#### Specials

Süßkartoffel Pommes + 1,00  
Craft Beer + 4,00  
zum Menü

Gin Tonic Tanqueray + 7,00  
zum Menü

## +

#### Dips

Koreanische BBQ ●▶  
Aioli ●▶  
Bio Ketchup ●▶  
Honig-Senf ●▶  
Trüffelmayo ●▶  
Guacamole ●▶

● vegan ▶ glutenfrei ( ) vegan/glutenfrei möglich

Burger Menu

## Burger

Unsere Burgerbuns werden zu 100% aus Bio-Urdinkel hergestellt.

## Beilagen

### Pommes ●▶

200g 5,00  
400g 7,90

Dip nach Wahl  
+ Guacamole + 1,50  
+ Trüffelmayo + 1,50

### Süßkartoffel Pommes ●▶

200g 5,90  
400g 8,90

Dip nach Wahl  
+ Guacamole + 1,50  
+ Trüffelmayo + 1,50

### Beilagensalat ●▶

6,00

gemischter demeter Salat  
aus Jolling, geröstete Kerne  
& Pura-Haus-Dressing

## Dips

Koreanische BBQ ●▶ + 1,50  
Aioli ●▶ + 1,50  
Bio Ketchup ●▶ + 1,50  
Honig-Senf ●▶ + 1,50  
Trüffelmayo ●▶ + 2,50  
Guacamole ●▶ + 2,50

### Jackfruit Burger ● (▶) 11,50

Pulled Teriyaki Jackfruit, mariniertes  
Rotkraut, Yuzu-Curke, fermentierter Radi,  
junger Lauch, frischer Koriander & Srirachamajo

### Monaco Burger (▶) 11,50

gegrillter Ziegenkäse, Zimt-Hokkaido-Kürbis,  
Gemüsechip, demeter Salat, fermentier-  
te Zwiebeln, geröstete Walnüsse &  
Heidelbeer-Chutney

### Chili-Cheese Burger (●) (▶) 11,50

marinierter Portobellopilz, demeter  
Salat, Emmentaler, Nachos, Zwiebeln,  
Tomate, Gurke, Jalapeños & Chili-Cheese-Soße

double Patty & Käse + 2,5 €

### Ali Baba Burger 11,50

fried Halloumi, Grillgemüse, fermen-  
tierte Zwiebeln, Radicchio, frittierte  
Petersilie & Honig-Senf-Soße

### Trüffel Burger (●) (▶) 13,90

marinierter Portobellopilz, Scamorza,  
Baby Spinat, Bio Spiegelei, Trüffel-  
mayo & frischerTrüffel

### Meatless Meat Patty ●(▶) +2,00

You want it vegan? You want the tas-  
te of meat? Dann ersetz' unser Patty  
einfach durch unser sojabasiertes  
Pura Meatless Meat Patty!

double Patty + 4,00

## Glutenfrei

Wahlweise bekommt  
ihr all unsere Burger  
jetzt auch in Gluten-  
freien Buns von  
echtjetzt!

+ 1,00 €

● vegan ▶ glutenfrei ( ) vegan/glutenfrei möglich

Burger



## Alkoholfrei

Mit jeder verkauften Flasche Aqua Monaco wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt.

→ Tafelwasser	0,50l	3,90
	0,75l	4,90
→ Aqua Monaco Bio	0,75l	7,00
Mineralwasser aus der Schotterebene Münchens		

Saftschorlen mit Chiemseer Bio Saft	0,33l	3,60
	0,50l	4,90
– Apfel		
– Rhabarbernektar		
– Maracuja		

Mit jeder verkauften Flasche Community Cola wird ein soziales Projekt unterstützt.

→ Community Cola	0,33l	3,90
→ Paulaner Spezi	0,50l	4,50
→ Aqua Monaco Bio	0,33l	4,50
– Ginger Beer		
– Tonic Water		

Mit jeder verkauften Flasche Aqua Monaco wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt.

## hausgemachte Limonaden

hausgemachter Sirup, Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer

Maracuja-Lemongrass

Himbeer-Rosmarin

Hibiskus-Nelke-Zimt

0,50l 5,80

## hot Infused

ferfeinert mit Ingwer, Zimt, Sternanis & Kardamom-Espuma

Heiße Orange  
frisch gepresst

Heiße Birne  
Van Nahmen Apfelsaft

0,40l 5,90

+ 2cl Rum 3,00

## infused Water (zuckerfrei)

Orange-Minze-Ingwer

Himbeere-Thaibasilikum

0,50l 5,30

## Hot Drinks

hausgemachter Sirup, Hafermilch, Zimt, Trockenfrucht & Kardamom-Espuma

Pumpkin Spiced Latte

Chai Latte

0,40l 4,90

## Aperitif



## Drinks

## Alkoholfrei



## Digestif

### Vodka

3cl Ketel one Vodka & Zitrone 6,00

### Mezcal

2cl San Cosme Mezcal 7,00

### Rum

2cl Botucal 6,00  
 2cl Bacardi Carta Negra 5,50

### Whisky

2cl Whisky Monkey Shoulder 6,50  
 2cl Bulleit Rye Whisky 6,00

Aperol Spritz 7,50  
 Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Piemont Rosé 7,50  
 Belsazar Vermouth rosé, Bio Tonic Aqua Monaco, getrocknete Graipfruit

Franciacorta auf Eis 0,1 9,50  
 italienischer Champagner auf Eis & frische Graipfruit

Negroni Sbagliato 8,50  
 Vermouth Belsazar red, Campari, Prosecco, Orangenzeste

Bertoldi Prosecco Rosé 0,1 4,90  
 Italien / trocken  
 Waldbeere, Rose, tropische Früchte

Amaretto Sour 9,50  
 Bourbon, Amaretto, Orangensaft, Zuckersirup, Kardomom-Espuma

Classic Gin Tonic & Mules ab 8,90  
 ask Service

Mondino Bavarese 9,50  
 Mondino Senza, Soda, Mango Espuma

### Vermouth

4cl Belsazar Rosé auf Eis & Graipfruit 6,50  
 4cl Belsazar White auf Eis & Zitrone 6,50

### Amaro

4cl Averna auf Eis & Zitrone 5,50  
 4cl Mondino auf Eis & Orange 6,50

### Gin

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

## Bier

Tegernseer Helles aus dem Steinkrug	0,5	4,20
Tegernseer Pils	0,33	3,90
Hopf Weißbier	0,5	4,50
Hopf Weißbier Alkoholfrei	0,5	4,50
Hopf Natur Russen	0,5	4,50
Lammsbräu Natur Radler aus dem Steinkrug	0,5	4,20
Lammsbräu Bio Alkoholfrei	0,33	4,00

## Tilmans Craft Beer



Das Helles alc. 5,1 % ein großartiges Bier	0,33	5,40
Brown Ale alc. 5,8 % schmatzi, schmatzi, yamyamyam	0,33	5,40
Pilsner alc. 4,7 % ziemlich herb	0,33	4,90
Pale Ale alc. 4,9 % probier's mal mit Gemütlichkeit	0,33	5,40

## Giesinger Craft Beer

Sternhugel alc. 8,5 % Der Entgegner Halt Dich fest!	0,33	5,60
Lemondrop Triple alc. 7,5 % Glaube. Liebe. Hoffnung. Schlägt ein!	0,33	5,60
Red Ale alc. 5,3 % Ein echtes Münchner Rotbier Ein Ale. Nein: ein Rotbier. Nein: ein RotbierAle.	0,33	5,40

## Noam Craft Beer

Bavaria Berlin alc. 5,2 % Ein Bier für eine neue Zeit. Lager gebraut in Weihenstephan	0,33	4,90
---	------	------

## Weissweine

Weinschorle weiß	0,2	4,00
PURA Hauswein weiß	0,1	3,00
Österreich 2018 / trocken	0,2	6,00
Stahl Nachschlag weiß	0,1	4,20
Franken / 2019 / trocken Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette	Flasche	28,00
Thörle Grauburgunder	0,1	4,80
Reinhessen / 2021 / trocken Cremig, weich, würzig	Flasche	29,00
Chardonnay Edelbauer	0,1	5,80
Kamptal / 2021 / trocken Fruchtig, leicht nussig, frisch	Flasche	39,00

## Rotweine

PURA Hauswein rot	0,1	3,00
Italien 2018 / trocken	0,2	6,00
Sarria Crianza	0,1	4,20
Spanien Navarra / 2018 / trocken Brombeere, Waldbeere, Gewürze	Flasche	28,00
150+1 Barbera	0,1	4,20
Piemont / 2021 / trocken Rote Früchte, leicht würzig	Flasche	28,00

## Schaumweine

Bertoldi Prosecco Rosé	0,1	4,90
Italien / trocken Waldbeere, Rose, tropische Früchte	Flasche	29,00
Majolini Franciacorta	Flasche	42,00
Italien / trocken Früchte / Vanille		

## Kaffee

Parananormal Coffee

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

Wir verwenden ausschließlich Berchtesgadener Bergbauern Milch, Oatly Barista Bio Hafermilch & 100% Arabica Kaffee aus Bio Kaffeebohnen, aus eigener Röstung von den Paranormal Coffee Roasters

## Tee

Mit jeder verkauften Tasse Chari Tea wird ein soziales Projekt unterstützt.



Chari Tea free refill	5,00
Masala Chai, Arabian Mint, Wild Fruit, Good Night, Good Morning, Ginger Lemon, Mate Boost, Detox, Oriental Nights, African Summer, Green Himalaya, Happy Belly	