

in Euro

<b>Sauerteigbrot</b>	6.0
Misobutter, Schnittlauchöl	
<b>Hummus ● (▶)</b>	12.5
Dattel, Kaffee, Baharat, Sauerteigbrot	
<b>Burrata (▶)</b>	15.5
Kürbis, Salbei, Hanf, Sauerteigbrot	
<b>Labneh (▶)</b>	15.5
Zweierteil Rote Beete, Misoöl, Zatar, Sauerteigbrot	
<b>Halloumi ▶</b>	12.5
Honig, Kamille, Fenchel, Zitrone	
<b>Shawarma ●▶</b>	13.5
Austernpilz, Tamari, Koriander, Dukkah, fermentierte Knoblauchmayo	
<b>Aubergine ●▶</b>	18.5
Erdnuss, Curryleaf-Crunch, Koriander	
<b>Musakahn ▶</b>	17.5
Sellerie, Miso, Café de Paris	
<b>Knödel</b>	24.5
Sauerteig, Shiitake, geräucherte Butter, Schalotten, Trüffel	
<b>Falafel ●▶</b>	9.0
Sonnenblume, Zwiebel, Zatar	
<b>Radicchio ●▶</b>	10.0
Gebrannter Apfel, Yuzu, Buchweizen	
<b>Quetschkartoffel ●▶</b>	8.0
Paprika, Zatar	
<b>Dal Makhani ▶(●)</b>	8.0
Beluga Linsen, Labneh, Dukkah	

**Pura Mezze Sharing** 26 / 24 p. P.  
Vorspeisenauswahl auf 5 Tellern serviert.  
Ab 2 Personen pro Tisch. Vegetarisch oder vegan.

**Pura knows best Sharing Menu** 48 / 46 p. P.  
Bunte Auswahl an Speisen auf 9 Tellern serviert.  
Ab 2 Personen pro Tisch. Vegetarisch oder Vegan.

Menü

in Euro

**Chili-Cheese Burger ▶ (vegan möglich)** 13.5

Portobellopilz Double Patty, Cheddar, Tomaten, Gurken Pickles, karamellisierte Zwiebel, Jalpeños, Chili-Cheese-Soße

**Trüffel Burger ▶** 18.5

Marinierter Portobellopilz, Spiegelei, Radicchio, karamellisierte Zwiebel, Kartoffelcrunch, Scamorza, Trüffel, Trüffelmayo

**Ali Baba Burger ▶ (vegan möglich)** 13.5

Halloumi ODER Falafel, Rote Beete, Schalotten, Hummus, Gremolata, Aioli

**Monaco Burger ▶** 13.0

Ziegenkäse, Kürbis, Radicchio, Walnüsse, Gemüsecrunch, Apfel Chutney

**Glutenfrei ▶** +1.5

Wahlweise glutenfreier Bun von echtjetzt!

**BURGER MENÜ** +7.0

**Burger nach Wahl, Pommes, fermentierter Krautsalat, 2 Dips nach Wahl** (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

**Specials**

Süßkartoffel Pommes +1.5

**Pommes ●▶** 6.2

+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

**Süßkartoffel Pommes ●▶** 7.0

+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

**Dips ●▶**

Ketchup 1.5  
Koreanische BBQ 1.5  
Kimchimayo 2.0  
Aioli 2.0  
Trüffelmayo 2.9

		in Euro
		0,15l / Flasche
<b>WEISS</b>	<b>PURA Hauswein, Rigattieri (2023)</b> Vollmundig, fruchtig - Custoza - Italien	6.5 / 0,5l 18
	<b>Nachschlag, Stahl (2024)</b> Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette - Riesling/ Scheurebe - Franken	7.5 / 36
	<b>Mural, Vino Cross (2020)</b> Gelbe Früchte, Holunder - Welschries- ling/ Sauvignon Blanc - Slowenien	8.5 / 39
	<b>Bombino, Tenuta De Maio (2022)</b> Knusprig, mineralisch, gelbe Früchte - Bombino Bianco - Ampulien	9.0 / 43
	<b>Vom Kalkstein, Seckinger (2023)</b> Easy, Quitte, Birne - Weißburgunder - Pfalz	8.0 / 38
<b>ORANGE</b>	<b>Blanc „O“ Pure, Seckinger (2023)</b> Easy, saftig, viel Frucht - Muskateller/Sauvignon Blanc - Pfalz	9.0 / 45
<b>ROSÉ</b>	<b>Rose Flash, Schnaitmann (2022)</b> Easy, knackig, saftig, rote Früchte - Pinot Noir/ Pinot Meunier - Württemberg	7.5 / 36
<b>SPRUDEL</b>	<b>Cremant, Kumpf &amp; Meyer (2021)</b> Aprikose, gelbe Blüten - Auxerrois/Pinot gris - Elsass	9.0 / 45
<b>ROT</b>	<b>PURA Hauswein, Puglia (2023)</b> Vollmundig, rote Früchte - Primitivo - Italien	6.5 / 0,5l 18
	<b>Zweigelt, Beck (2022)</b> Easy, Pflaume, Wacholder - Zweigelt - Burgenland	9.0 / 45
	<b>Cabernet Dzsüz, Barnag (2022)</b> Easy, rote Früchte, Kräuter, Nelken, Saftig - Cabernet Sauvignon/Carbernet Franc - Balaton	9.5 / 47



Authentische, handwerkliche Naturweine aus Italien, Österreich, Frankreich und Europa? In unserer Weinkarte findest Du über 35 naturbelassene, biologische und biodynamische Weine von nachhaltigen und kleinen Winzern.

Einen Großteil unsere Natur- & Bioweine beziehen wir von unsrem regionalen Partner Wyrd Wine.

in Euro

APERITIFS & SPRITZ	<b>Pura Haus Spritz</b> Zitrone-Rosmarin-Ingwer / Himbeer-Yuzu	8.5
	<b>Pura Haus Spritz 0,00%</b> Zitrone-Rosmarin-Ingwer / Himbeer-Yuzu	7.5
	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Orange, Soda	8.5
	<b>Wermut Soda</b> Weißer Wermut, Soda, Olive	9.0
	<b>Campari Soda</b> Campari, Soda, Orange	8.5
	<b>Cheong 0,00%</b> Schwarztee, fermentierte Grapefruit, Honig	7.5
	<b>Bouche Kombucha 0,00%</b>	8.5
DRINKS	<b>Pisco Sour</b> 5cl Pisco, Limette, Aquafaber, Angostura, Hibiskus	12.0
	<b>Grapefruit Margarita</b> fermentierte Grapefruit, 2cl Cointreau, Limettensaft	13.0
	<b>Espresso Chai Martini</b> 4cl Ketel One Vodka, Espresso, Chai Sirup, 2cl Haselnusslikör	12.5
	<b>Blutorange-Rosmarin Mule 0,00%</b> fermentierte Blutorange, Limette, Gingerbeer	8.5
	<b>Classic Gin Tonic</b> ask Service	ab 9.9

in Euro

ALKOHOLFREI	Tafelwasser	0,33l	3,3
		0,50l	4,3
		1l	5,9
	Taunusquelle Wasser	0,75l	7,0
	Saftschorlen mit Chiemseeer Bio Saft	0,33l	4,6
	- Apfel	0,50l	4,9
	- Rhabarber		
	mit Saft der Van Nahmen Privat Kellerei	0,50l	5,9
	- Apfelquitte		
	Eizbach Cola aus München	0,33l	4,4
	Paulaner Spezi	0,33l	4,4
	Aqua Monaco Bio Ginger Beer	0,33l	4,9

## HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone-Rosmarin-Ingwer	0,50l	5,9
Himbeere-Yuzu	0,50l	5,9

BIER	Tegernseer Helles	0,50l	4,8
	Tegernseer Pils	0,33l	4,6
	Hopf Weißbier	0,50l	4,9
	Hopf Weißbier Alkoholfrei	0,50l	4,9
	Lammsbräu Natur Radler	0,50l	4,8
	Lammsbräu Bio Helles Alkoholfrei	0,33l	4,8

		in Euro
KAFFEE	Espresso	3.0 / 4.2
	Americano	3.2 / 4.0
	Cappuccino	3.8 / 4.7
	Flat White	4.6
	Latte Macchiato	4.6
	Chai Latte	4.9
	Heiße Schokolade	4.9
	Barista Hafermilch	+ 0.5
	Kännchen Milch extra	+ 0.3
	TEE	Chari Tea free refill
Kräutertee   Wild Fruit   Green Himalaya   Black Darjeeling		

# 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 rein vegetarische und vegane Kochkunst und das Beste aus der Region, 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.

## Unsere Partner

Demeter Gärtnerei Jolling: saisonales Gemüse, Salat & Kräuter

Früchte Lermer Siegsdorf: Gemüse und Obst

Biokäse-Manufaktur Lerchenmüller: Käse

Berchtesgadener Land: Bergbauernmilch

Eser Hof: Eier

Feinkost Luigi: Trüffel

Biobäckerei Jolling: Burgerbuns

echtjetzt!: Glutenfreie Burgerbuns, glutenfreies Brot

Wyrd Wine: Naturweine

Weinfuror: Naturweine

Gewürzmühle: Gewürze