

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 Lerner Siegsdorf: Gemüse und Obst

Biokäse-Manufaktur Lerchenmüller: Käse

Berchtesgadener Land: Bergbauernmilch

Eser Hof: Eier

Feinkost Luigi: Trüffel

Chiemseebäckerei Stumhofer: Burgerbuns

echtjetzt!: Glutenfreie Burgerbuns, glutenfreies Brot

Oatly: Barista Hafermilch

Wyred Wine: Naturweine

Gewürzmühle: Gewürze

Koro: Nussmuse

Sharing

Mezze	Einmal quer durch die Vorspeisenkarte. Vegetarisch und Vegan Ab 4 Personen pro Tisch	19.00 p.P.
Menü	Eine bunte Mischung unserer Gerichte in 3 Gängen serviert. Vegetarisch und Vegan Ab 4 Personen pro Tisch	46.00 p.P.

Menü

Vegetarisch	3 Gänge	47.00 p.P.
	Sauerteigbrot ●	
	Rote Beete Tatar ●► Estragon, Senf, Topinambur	
	Musakahn ●► Sellerie, Miso, Zwiebel, Café de Paris	
	Malabi Apfelquitten-Granité, Kürbis Crunch, Feige	
Vegan	3 Gänge	45.00 p.P.
	Sauerteigbrot ●	
	Shawarma ●► Austernpilz, Tamari, Koriander, Dukkah, fermentierte Knoblauchmayo	
	Blumenkohl Steak ●► Süßkartoffel, Salsa Macha, Erdnuss, Koriander	
	Schokolade ●► Zwetschge, Marsala, Rote Beete, Meersalz	

Starters

perfect to share

Sauerteigbrot	6.00
Misobutter, Schnittlauchöl	
Treviso ●▶	10.00
Mandarine, Yuzu, Walnuss	
Hummus ●(▶)	12.50
Dattel, Kaffee, Baharat, Sauerteigbrot	
Burrata (▶)	15.50
Kürbis, Salbei, Hanf, Sauerteigbrot	
Rote Beete Tatar ●▶	14.00
Estragon, Senf, Topinambur	
Halloumi ▶	12.50
Honig, Kamille, Fenchel, Zitrone	
Shawarma ●▶	13.50
Austernpilz, Tamari, Koriander, Dukkah, fermentierte Knoblauchmayo	

Mains

Musakahn ●▶	23.00
Sellerie, Miso, Zwiebel, Café de Paris	
Kartoffel Latkes ▶	25.50
Lauch, pochirtes Ei, Miso Hollandaise, Nori, Trüffel	
Blumenkohl Steak ●▶	22.50
Süßkartoffel, Salsa Macha, Erdnuss, Koriander	
Cavatelli (●)	19.50
Butternut Kürbis, Shiitake, Roggen, Brunnenkresse	

Desserts

Malabi	10.50
Apfelquitten-Granité, Kürbis Crunch, Feige	
Schokolade ●▶	9.50
Zwetschge, Marsala, Rote Beete, Meersalz	
Affogato ●▶	6.50
Espresso, Haselnusseis	
Käse (▶)	12.00
3 Sorten Käse Paul Lerchenmüller, Waldhonig, Sauerteigbrot	

Burger



Cilli-Cheese Burger (▶) (vegan möglich)	13.20
Marinierter Portobellopilz, Cheddar, Tomaten, Gurken Pickles, karamellierte Zwiebel, Chilli-Cheese-Soße	
Trüffel Burger (▶) (vegan möglich)	18.90
Marinierter Portobellopilz, Spiegelei, Radicchio, Kartoffelcrunch, Scamorza, Trüffel, Trüffelmayo	
Ali Baba Burger (▶) (vegan möglich)	13.20
Halloumi ODER Shawarma, Rote Beete, karamellierte Zwiebel, Salsa Macha, Brunnenkresse, Aioli	
Monaco Burger (▶)	12.90
Ziegenkäse, Kürbis, karamellierte Zwiebel, Walnüsse, Gemüsecrunch, Minze, Apfel Chutney	

Burger Menü

Burger nach Wahl mit Pommes, kleinem Salat + 2 Dips nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.40)	+ 6.90
Specials	
Süßkartoffel Pommes +1.50	
Großer Salat statt Pommes +1.50	

Beilagen

Beilagensalat ●▶	6.90
Salat, Kerne, Hausdressing	
Pommes ●▶	6.20
+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.40)	
Süßkartoffel Pommes ●▶	6.90
+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.40)	

Dips

Dips ●▶	
Ketchup 1.50	
Koreanische BBQ 1.50	
Estragonmayo 2.00	
Aioli 2.00	
Trüffelmayo 2.90	



Weißweine	Weinschorle weiß		6.00
	PURA Hauswein weiß	0,15l	6.50
	Italien, 2021	0,5l	18.00
Weißweine Bio	Stahl Nachschlag weiß	0,15l	7.50
	Franken, 2022		
	Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette		
Weißweine Bio	Bombino Bianco	0,15l	8.50
	Apulien, 2021 Gelbe Früchte, Mandel		
Weißweine Bio	La Cattiva Bianco	0,15l	8.50
	Apulien, 2023 Grüner Apfel, Zitrus		
Orangeweine Bio	Bombino Macerato	0,15l	8.50
Orangeweine Bio	Apulien, 2021		
	Karamell, Rauch, gelbe Früchte		
Roséweine Bio	Nero di Troia Rosato	0,15l	8.50
Roséweine Bio	Apulien, 2012		
	Kirsche, Granatapfel, Pfeffer		
Rotweine	PURA Hauswein rot	0,15l	6.50
Rotweine	Italien, 2018	0,5l	18.00
	Nero di Troia Rosso	0,15l	8.50
Rotweine Bio	Apulien, 2021		
	Vollmundig, Kirsche, Johannisbeere		
Rotweine Bio	Terre di Venticano	0,15l	8.50
	Kampanien, 2020 Rote Früchte, Salz		

Lust auf mehr?

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.



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

alle Preise in €

Weine

Aperitifs & Drinks

Pura House Spritz

hausgemachter Sirup, Prosecco, Soda, getrocknete Früchte & Kräuter

Zitrone-Rosmarin-Ingwer
Himbeer-Rosmarin
Spritz der Saison

8.20

alkoholfrei

mit Tonic

7.50

Lago Soda 8.50
Himbeer-Rosmarin-Sirup, Campari, Soda, frischer Rosmarin, Orange

Negroni Sbagliato 9.50
Wermut Belsazar Red, Campari, Prosecco, Orangenzeste

Aperol Spritz 8.20
Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Piemont Rosé 9.50
Belsazar Wermut Rosé, Aqua Monaco Tonic, getrocknete Grapefruit

Espresso Martini 12.50
6cl Ketel One Vodka, 3cl Espresso aus eigener Röstung, 2cl Kaffeelikör, Zucker

Moskow Mule 10.50
6cl Ketel One Vodka, Gingerbeer, Gurke, Ingwer

Classic Gin Tonic ab 9.90
ask Service

Edelbrände Guggenbichler

ask Service

2cl ab 4.90

Digestifs

Wodka 6.00
3cl Ketel one Vodka & Zitrone

Mezcal 7.00
2cl San Cosme Mezcal

Rum 5.50
2cl Botucal Rum
2cl Bacardi Carta Negra Rum

Whisky 6.50
2cl Whisky Monkey Shoulder
2cl Bulleit Rye Whisky

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

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

Gin 8.50
3cl Tanqueray
3cl Tanqueray ten
3cl Cin Sul
3cl Monkey 47
3cl Gin Mare
3cl Illusionisten

alle Preise in €

Alkoholfrei

Tafelwasser	0,33l	3.30
	0,50l	4.30
	1l	5.90
Plose Gourmet Wasser	0,75l	7.00
Saftschorlen mit Chiemseeer Bio Saft	0,33l	4.60
	0,50l	4.90
- Apfel		
- Rhabarber		
- Sauerkirsche		
mit Saft der Van Nahmen Privat Kellerei	0,50l	5.90
- Apfelquitte		
Eizbach Cola aus München	0,33l	4.40
- klassische Cola		
- zuckerfreie CRYZTAL Cola		
Paulaner Spezi	0,33l	4.40
Aqua Monaco Bio Ginger Beer	0,33l	4.90

Mit jeder verkauften Flasche wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

Heißgetränke

mit Van Nahmen Saft

<i>Heiße Birne</i>	0,50l	6.90
<i>Heiße Quitte</i>	0,50l	6.90

Hausgemacht

Limonade

<i>Zitrone-Rosmarin-Ingwer</i>	0,50l	5.90
<i>Himbeere-Rosmarin</i>	0,50l	5.90
<i>Limonade der Saison</i> ask Service	0,50l	5.90

Bier

Tegernseer Helles	0,50l	4.80
Tegernseer Pils	0,33l	4.60
Hopf Weißbier	0,50l	4.90
Hopf Weißbier Alkoholfrei	0,50l	4.90
Hopf Natur Russen	0,50l	4.90
Lammsbräu Natur Radler	0,50l	4.80
Lammsbräu Bio Helles Alkoholfrei	0,33l	4.80

alle Preise in €

Kaffee

aus eigener Röstung von
Paranormal Coffee Roasters

Espresso	solo	3.00
	doppio	4.20
Americano	klein	3.20
	groß	4.00
Flat White		4.50
Cappuccino	klein	3.80
	groß	4.60
Latte Macchiato	klein	4.40
	groß	5.80
Chai Latte		4.90
Heiße Schokolade		4.90
Milch extra		+ 0.30
Barista Hafermilch		+ 0.50

Tee

Mit jeder verkauften Flasche wird ein
gemeinnütziges Projekt unterstützt.

Chari Tea free refill		5.20
Masala Chai Arabian Mint Wild Fruit Good Morning Good Night Ginger Lemon Mate Boost Detox Oriental Nights African Summer Green Himalaya Happy Belly		