

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: 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.

Unsere Partner

Demeter Gärtnerei Jolling: saisonales Gemüse, Salat & Kräuter
Fein- und Brotbäckerei Wolter: Brot
Chiemseebäckerei Stumhofer: Bio Burgerbuns
Früchte Lermer: Gemüse und Obst
Paul Lerchenmüller: Bio Käse
Feinkost Luigi: Trüffel
Berchtesgadener Land: Bio Bergbauernmilch
Oatly: Bio Barista Hafermilch
Wyred Wine: Naturweine

Starters

perfect to share

Sauerteigbrot	5.00
Miso Butter, Kräuteröl, Nori	
Dumplings ●	13.50
Spargel, Shiitake, Dashi, XO-Soße	
Tatar	14.00
geräucherte Rote Beete, Miso, Eigelb, Mandel, Senfkaviar	
Hummus ●	12.50
Saisonale Pickels, Dukkah, Zhug, Sauerteigbrot	
Pilz Tan Tan	13.00
Getrüffelte Kräuterseitlinge, Zitronenmayo, Salatherzen	
Burrata ▶	16.50
Erdbeere, fermentierter Spargel, Haselnuss, Dill, Sauerteigbrot	

Mains

Trüffel Carbonara	24.50
Udon, Eigelb, Pecorino, Trüffel, Estragon	
Blumenkohl ●	21.50
Grünes Gemüse, Beurre Blanc, Miso, Radieschen Pickles	
Auberginen Steak ●▶	23.50
Sellerie, Spargel, Demi Glace, Gremolata, Granatapfel	
Landkruste	18.50
Sauerteigbrot, Burrata, Rote Beete, Birne, Walnuss, Pecorino	

Desserts

Haselnuss ●▶	9.50
Erdbeere, Rhabarber, Waldmeister, Vanille, Zitrone	
Schokolade ●	10.50
Birne, Walnuss, Rote Beete, Karamell, Miso	
Affogato ▶	6.50
Espresso, Vanilleeis	
Käse ▶	14.50
Bio Käse Paul Lerchenüller, Zwiebel, saisonale Pickles	

Burger



Monaco Burger (▶)	12.80
Ziegenkäse, Kürbis, karamellisierte Zwiebel, Walnüsse, Apfel Chutney, Gemüsechips	
Ali Baba Burger (▶)	12.80
Halloumi, Aubergine, karamellisierte Zwiebel, Gremolata, Granatapfel, Amber-Mango-Dip	
Cilli-Cheese Burger (▶) (vegan möglich)	12.80
marinierter Portobellopilz, Cheddar, Tomaten, Gurken Pickles, karamellisierte Zwiebel, Chilli-Cheese-Soße	

Sandwich

Katsu Sando ●	12.80
Brioche, Crispy Pilze, Weißkraut, Tonkatsu	
Trüffel Sando	16.50
Brioche, Crispy Pilze, Weißkraut, Tonkatsu, Bio Ei, Trüffelmayo, Trüffel	

Beilagen

Pommes ●▶ + 1 Dip nach Wahl	5.90
Süßkartoffel Pommes ●▶ + 1 Dip nach Wahl	6.90
Dips ●▶	
Amber-Mango-Dip, / Chilli-Limetten-Mayo, / Koreanische BBQ, / Ketchup, / Trüffelmayo + 2.40	
Beilagensalat ●▶	6.90
Salat, Kerne, Hausdressing	

Menu

Burger oder Sandwich nach Wahl mit Pommes, kleinem Salat & 2 Dips nach Wahl	18.50
Specials	
Trüffel Sando +5.00	
Süßkartoffel Pommes +1.90	
Großer Salat statt Pommes+1.00	



Alkoholfrei

Mit jeder verkauften Flasche wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

Tafelwasser	0,75l	5.50
Aqua Monaco Bio	0,75l	7.00
Mineralwasser aus der Schotterebene Münchens		
Saftschorlen	0,33l	4.60
mit Chiemseeer Bio Saft	0,50l	4.90
- Apfel		
- Rhabarber		
- Hollunder		
Eizbach Cola aus München	0,33l	4.40
- klassische Cola		
- zuckerfreie Cryztal Cola		
Paulaner Spezi	0,33l	4.40
Aqua Monaco Bio	0,33l	4.90
- Ginger Beer		
- Tonic Water		

Mit jeder verkauften Flasche wird ein gemeinnütziges Projekt unterstützt. →

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

Eistee

<i>saisonal wechselnd</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	4.60

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

7.20

Edelbrände Guggenbichler

ask Service

2cl ab 4.90

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

Lago Soda

8.20

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

Negroni Sbagliato

8.50

Wermut Belsazar Red, Campari, Prosecco, Orangenzeste

Aperol Spritz

8.20

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Ca'Dei Zago Prosecco

0,1l 7.00

Ca'Dei Zago, Venetien, 2021
Spätburgunder, Dornfelder
grüner Apfel, Zitrus

Piemont Rosé

8.20

Belsazar Wermut Rosé, Aqua Monaco
Bio Tonic, getrocknete Grapefruit

Espresso Martini

13.50

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

Classic Gin Tonic

ab 8.90

ask Service

Wermut

4cl Belsazar Rosé auf Eis & Grapefruit 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

alle Preise in €

Weißweine	Weinschorle weiß		6.00
	PURA Hauswein weiß Italien, 2021	0,2l 0,75l	7.00 22.00
	Stahl Nachschlag weiß Franken, 2022 Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette	0,1l 0,2l	4.40 8.40
Weißweine Bio	La Preara Bianco Venetien, 2021 Apfel, Zitrus, Birne	0,1l 0,2l	5.90 9.90
	Bombino Bianco Apulien, 2021 Gelbe Früchte, Mandel	0,1l 0,2l	5.90 9.90
Orangeweine Bio	Bombino Macerato Apulien, 2021 Karamell, Rauch, gelbe Früchte	0,1l 0,2l	5.90 9.90
Roséweine Bio	Nero di Troia Rosato Apulien, 2012 Kirsche, Granatapfel, Pfeffer	0,1l 0,2l	5.90 9.90
Rotweine	PURA Hauswein rot Italien, 2018	0,2l 0,75l	6.50 23.00
Rotweine Bio	Lopi Rosso Emilia Romagna, Italien, 2021 Veilchen, Kirsche und rote Früchte	0,1l 0,2l	5.50 9.50
	Nero di Troia Rosso Apulien, 2021 Vollmundig, Kirsche, Johannisbeere	0,1l 0,2l	5.90 9.90
Schaumweine Bio	Ca'Dei Zago Prosecco Ca'Dei Zago, Venetien, 2021 Spätburgunder, Dornfelder grüner Apfel, Zitrus	0,1l	7.00

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

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 Bio 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		