

# 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

# Sharing Menü

## Quer durch die Karte

Von Allem etwas und ein bisschen mehr.  
Ab 4 Personen pro Tisch.

### Vegetarisch & Vegan

48€ p.P.

# Menü

## 3 Gänge

inklusive Brot

### Vegetarisch

Burrata

Kürbis, Salbei, Hanf, Sauerteigbrot

Hausgemachte Pasta

Schwarzkohl, Salbei, Birne, Walnuss, Pecorino

Malabi

Apfelquitten-Granité, Kürbis Crunch, Feige

46€ p.P.

### Vegan

Shawarma ●►

Austernpilz, Tamari, Koriander, Dukkah,  
fermentierte Knoblauchmayo

Blumenkohl Steak ●►

Karotte, Salsa Macha, Kürbiskerne, Grünkohl

Schokolade ●►

Zwetschge, Marsala, Rote Beete, Meersalz

45€ p.P.

<b>Starters</b> <i>perfect to share</i>	Sauerteigbrot	5.50
	Misobutter, Schnittlauchöl	
	Shawarma ●▶	12.50
	Austernpilz, Tamari, Koriander, Dukkah, fermentierte Knoblauchmayo	
	Ziegenkäse (▶)	14.50
	Karotte, Traube, Estragon, Buchweizen, Sauerteigbrot	
	Hummus ●(▶)	12.50
Saisonale Pickels, Dukkah, Chimichurri, Sauerteigbrot		
Burrata (▶)	15.50	
Kürbis, Salbei, Hanf, Sauerteigbrot		
Arancino	12.50	
Graupen, Bergkäse, Pfifferlinge, Estragonmayo + Trüffel 6.00		
<b>Mains</b>	Hausgemachte Pasta	19.50
	Schwarzkohl, Salbei, Birne, Walnuss, Pecorino	
	Crispy Aubergine ●	24.50
	Kartoffelpüree, Pfifferlinge, Kapern, Harissa	
	Blumenkohl Steak ●▶	22.50
Karotte, Salsa Macha, Kürbiskerne, Grünkohl		
Risotto	21.00	
Graupen, Pfifferlinge, Bergkäse, eingelegte Heidelbeeren, Roggen		
<b>Desserts</b>	Malabi	10.50
	Apfelquitten-Granité, Kürbis Crunch, Feige	
	Schokolade ●▶	9.00
	Zwetschge, Marsala, Rote Beete, Meersalz	
	Affogato ●▶	6.50
Espresso, Haselnusseis		
Käse (▶)	12.00	
3 Sorten Bio Käse Paul Lerchenmüller, Waldhonig, Sauerteigbrot		

## Burger



Monaco Burger (▶)	12.90
Ziegenkäse, rote Beete, karamellisierte Zwiebel, Walnüsse, Apfel Chutney, Gemüsechips	
Ali Baba Burger (▶)	12.90
Halloumi, Aubergine, karamellisierte Zwiebel, Zucchini, Chimichurri, Amber-Dip	
Cilli-Cheese Burger (▶) (vegan möglich)	12.90
marinierter Portobellopilz, Cheddar, Tomaten, Gurken Pickles, karamellisierte Zwiebel, Chilli-Cheese-Soße	
Burger des Monats	
ask Service	

## Burger Menü

**Burger nach Wahl mit Pommes, kleinem Salat & 2 Dips nach Wahl** + 5.90

### Specials

- Süßkartoffel Pommes +1.50
- Großer Salat statt Pommes +1.50

## Beilagen

Beilagensalat ●▶	6.90
Salat, Kerne, Hausdressing	
Pommes ●▶ + 1 Dip nach Wahl	6.20
Süßkartoffel Pommes ●▶ + 1 Dip nach Wahl	6.90

## Dips

Dips ●▶  
Amber-Dip / Chilli-Limetten-Mayo /  
Koreanische BBQ / Ketchup /  
Trüffelmayo +2.40



Weißweine	Weinschorle weiß		6.00
	PURA Hauswein weiß Italien, 2021	0,15l 0,75l	6.50 22.00
	Stahl Nachschlag weiß Franken, 2022 Sommerfrüchte, Grapefruit, Limette	0,15l	7.50
Weißweine Bio	Bombino Bianco Apulien, 2021 Gelbe Früchte, Mandel	0,15l	8.50
	La Cattiva Bianco Apulien, 2023 Grüner Apfel, Zitrus	0,15l	8.50
	Lissner Pinot Blanc Elsass, 2023 Birne, Wiesenkräuter	0,15l	9.50
Orangeweine Bio	Bombino Macerato Apulien, 2021 Karamell, Rauch, gelbe Früchte	0,15l	8.50
Roséweine Bio	Nero di Troia Rosato Apulien, 2012 Kirsche, Granatapfel, Pfeffer	0,15l	8.50
Rotweine	PURA Hauswein rot Italien, 2018	0,15l 0,75l	6.50 23.00
Rotweine Bio	Nero di Troia Rosso Apulien, 2021 Vollmundig, Kirsche, Johannisbeere	0,15l	8.50
	Lissner Pinot Noir Elsass, 2021 Rote Früchte, Salz	0,15l	9.50
	Terre di Venticano Kampanien, 2020 Rote Früchte, Salz	0,15l	8.50

## 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

## 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 8.50

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

Negroni Sbagliato

Wermut Belsazar Red, Campari, Prosecco, Orangenzeste

9.50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

8.20

Piemont Rosé

Belsazar Wermut Rosé, Aqua Monaco Bio Tonic, getrocknete Grapefruit

9.50

Espresso Martini

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

12.50

Moskow Mule

6cl Ketel One Vodka, Gingerbeer, Gurke, Ingwer

10.50

Classic Gin Tonic

ask Service

ab 9.90

### Edelbrände Guggenbichler

ask Service

2cl ab 4.90

### 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 7.00

3cl Tanqueray ten 7.50

3cl Cin Sul 8.50

3cl Monkey 47 10.50

3cl Gin Mare 9.50

3cl Illusionisten 8.50

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 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		