



**WE MADE YOU  
BREAKFAST, HONEY.**

**ÖFFNUNGSZEITEN**

**MO - SO 09.00 - 14.30 UHR**

**DIENSTAG RUHETAG**

**FOLLOW US @pura\_studio\_breitbrunn & @pura\_cosmos**

# BREAKFAST SPECIALS

bis 14.00

- FRÜHSTÜCKSBURGER** (●) (▶) Bio Spiegelei <sup>C</sup> ODER Kurkuma-Tofu <sup>F</sup>  
Bio Dinkel-Burgerbun, Avocado, Tomate, demeter Salat, Emmentaler, fermentierte Zwiebel, Yuzu-Gurke, Vacon, Srirachamajo & Sprossen <sup>A/C/F/N/M</sup>
- STUDIO SCRAMBLE** (●) (▶) 3 Bio Eier <sup>C/G</sup> ODER Kurkuma-Tofu <sup>F</sup>  
Guacamole, Tomatensalsa, frische Kräuter, Radieschensprossen, gerösteter Sesam, demeter Microgreens & geröstetes Bio Sauerteigbrot <sup>A/N</sup>  
+ 3 Stk. Vacon <sup>F/M</sup>  
+ Feta <sup>G</sup>
- OKONOMIYAKI** ● - herzhafter japanischer Pfannkuchen -  
Dinkel Pfannkuchen mit Weißkohl, Frühlingszwiebel, Karotten & Panko, getoppt mit Yuzu-Gurke, fermentiertem Rettich, geröstetem Sesam & Srirachamajo <sup>A/F/N</sup>  
+ pochiertes Bio Ei <sup>C</sup>  
+ Ultimate <sup>C/F/G/N</sup>  
pochiertes Bio Ei, Miso-Eigelb-Emulsion, Parmesan, Estragon
- NIHON SHAKSHUKA** (●) (▶) - Shakshuka nach japanischer Art -  
Hokkaido Kürbis, Tomate, Zwiebel, Miso, japanische Gewürzmischung, frischer Koriander, Feta, Bio Ei & Reischip <sup>C/F/G/N</sup>
- FLUFFY PANCAKES** ● Dinkel Pancakes, saisonales Fruchtpüree & Kokosjoghurt <sup>A/F/H</sup>
- TRÜFFEL RÜHREI** (▶) getrüffeltes Rührei aus 3 Bio Eiern, Grillgemüse, frischer Estragon, frischer Trüffel, gerösteter Sesam & geröstetes Bio Sauerteigbrot <sup>C/G A/N</sup>  
+ 3 Stk. Vacon <sup>F/M</sup>  
+ Feta <sup>G</sup>

# STUDIO BROTE

STUDIOMAX ●▶

**bis 14.00**

GERÖSTETE SCHEIBE BIO  
SAUERTEIGBROT BELEGT MIT...

echt jetzt! 100% **glutenfrei!**  
Wahlweise für alle  
Brote & Burger

+1.00

BERGZIEGE ▶

Bio Spiegelei <sup>◦</sup> ODER Kurkuma-Tofu <sup>F</sup>

Frischkäse, demeter Salat, Avocado,  
Vacon, gerösteter Sesam & Maldonsalz <sup>A/C/F/G/M/N</sup>

Frischkäse, demeter Salat, Avocado, karamellisierter  
Ziegenkäse, Zimt-Hokkaido Kürbis, Walnüsse,  
Cranberries, gerösteter Sesam & Maldonsalz <sup>A/G/H/N</sup>

AVOCADOCLASSIC ▶

Frischkäse, demeter Salat, Avocado, demeter Micro-  
greens, gerösteter Sesam & Maldonsalz <sup>A/G/N</sup>

AVOCADOSMASH ●▶

Avocadocreme aus einer ganzen Avocado, Toma-  
tensalsa, demeter Microgreens, gerösteter Sesam &  
Maldonsalz <sup>A/N</sup>

+ Bio Spiegelei <sup>◦</sup>

+ pochiertes Bio Ei <sup>◦</sup>

+ Feta <sup>◦</sup>

+ 3 Stk. Vacon <sup>F/M</sup>

+ Ultimate <sup>C/F/G/N</sup>

pochiertes Bio Eie, Miso-Eigelb-Emulsion, Parmesan, Estragon

# SMOOTHIE BOWLS

GRANOLA BOWL ●▶

**bis 14.00**

MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA

Kokos-Joghurt, Granola, frische Früchte, Kokoschips,  
gepuffter Quinoa, Maulbeeren, Cranberries, Kakao-  
nips <sup>H</sup>

AÇAÍ BOWL ●▶

Açaí Smoothie, Granola, frische Früchte, Kokoschips,  
gepuffter Quinoa, Maulbeeren, Cranberries, Kakao-  
nips, Nüsse, Mandelmus <sup>H</sup>

● VEGAN

▶ GLUTENFREI

ALLE PREISE IN €

# TIME FOR LUNCH

11.30 - 14.00

STUDIO  
POKE **BOWL** ●▶

Crispy Tofu im Pankomantel  
ODER No Tuna Tatar

auf Sushireis, Edamame, Rotkraut, Avocado,  
Yuzu-Gurke, demeter Salat, fermentierter  
Radi, Mango-Mirin-Dressing  
& gerösteter Sesam <sup>A/(F)/N</sup>

# BURGER MENU

11.30 - 14.00

BURGER MIT POMMES,  
KLEINEM SALAT & 2 DIPS NACH WAHL



MONACO **BURGER** ▶

gegrillter Ziegenkäse, Zimt-Hokkaido-Kürbis,  
Gemüsechips, demeter Salat, fermentierte  
Zwiebeln, geröstete Walnüsse &  
Heidelbeer-Chutney <sup>A/G/H/N</sup>

ALI BABA **BURGER** ▶

fried Halloumi, Grillgemüse, fermentierte  
Zwiebeln, Radicchio, frittierte Petersilie &  
Honig-Senf-Soße <sup>A/G/N</sup>

JACKFRUIT **BURGER** ●▶

Pulled Teriyaki Jackfruit, mariniertes Rotkraut,  
Yuzu-Gurke, fermentierter Radi, junger Lauch,  
frischer Koriander & Srirachamajo <sup>A/N</sup>

SÜSSKARTOFFEL  
**POMMES** ●▶

Ketchup ●▶ | Aioli ●▶ | Honig-Senf ●▶ | Korean  
BBQ ●▶ | Trüffelmayo ●▶  
Guacamole ●▶

SUPERCRUNCH  
**POMMES** ●▶

Ketchup ●▶ | Aioli ●▶ | Honig-Senf ●▶ | Korean  
BBQ ●▶ | Trüffelmayo ●▶  
Guacamole ●▶

● VEGAN  
▶ GLUTENFREI

ALLE PREISE IN €

# STUDIO SMOOTHIES

**NEW MOON** Banane, Kokoswasser, Aktivkohle, Zimt, Kardamom 0,33l  
0,56l

**SAFTBAR** **frisch gepresst**  
Orangensaft 0,33l  
Apfel-Karotte-Ingwer 0,33l  
0,56l

**HOT INFUSED** **free refill**  
**ZITRONE** Scheibe Zitrone, frischer Ingwer, frische Minze 0,4l

**HOT FRUITS**  
**ORANGE** frisch gepresste Orange, Ingwer, Zimt, Sternanis & Kardamom-Espuma 0,4l  
**BIRNE** Van Nahn Birnensaft, Ingwer, Zimt, Sternanis & Kardamom-Espuma 0,4l  
+ regionaler Honig aus Eggstätt  
+ 2cl Rum

**HOT STUFF** **homemade**  
**CHAI LATTE •** Chai Sirup, Hafermilch, Kardamom-Espuma 0,36l  
**DIRTY CHAI LATTE •** Chai Sirup, Espresso, Hafermilch, Kardamom-Espuma 0,36l  
**PUMPKIN SPICED LATTE •** Pumpkin Spiced Paste, Hafermilch, Kardamom-Espuma 0,36l  
+ 2cl Rum

**chocolate**  
Heiße Schokolade (•) small  
big

• VEGAN  
▶ GLUTENFREI

ALLE PREISE IN €



**Third wave coffee.**  
**100% Arabica.**  
**Aus eigener Röstung.**  
**Nachhaltig.**  
**Transparent.**

Follow the magic flavour & drink coffee from a different cosmos!  
All unsere Röstungen bekommst du auch für Zuhause.  
Lass dich gerne von unserem Service / Barista beraten.

ESPRESSO solo  
doppio

FLAT WHITE

CAPPUCCINO small  
big

LATTE MACCHIATO small  
big

AMERICANO small  
big

BARISTA BIO HAFERMILCH ●

FÜR DICH LIEBER KEIN KOFFEIN? TRY OUR DECAF!

**CHARITEA**

**free refill**

Masala Chai | Arabian Mint | Wild Fruit |  
Good Morning | Good Night | Ginger Lemon |  
Mate Boost | Detox | Oriental Nights | African  
Summer | Green Himalaya | Happy Belly

# DRINKS

\*mit jeder Flasche/Tasse unterstützt du ein soziales Projekt

## ALKOHLFREI

AQUA MONACO BIO MINERALWASSER\* 0,33l  
still | spritzig 0,75l

AQUA MONACO ORGANIC SODA POPS\* 0,33l  
Rhabarber Ingwer | Gurke Minze | Apfel Birne

LEMONAID\* 0,33l  
Limette | Maracuja | Blutorange | Ingwer

COMMUNITY COLA\* 0,33l

PAULANER SPEZI 0,50l

## BIER

HOPF ALKOHOLFREIES WEISSBIER 0,50l

LAMMSBRÄU BIO ALKOHOLREI HELLES 0,33l

BIO LAMMSBRÄU RADLER 0,50l

HOPF WEISSBIER 0,50l

TEGERNSEEER HELLES 0,50l

## HOMEMADE SPRITZ

Himbeer-Rosmarin-Sirup, Prosecco & Soda

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange & Soda

## PROSECCO

BERTOLDI PINOT ROSÈ 0,10l  
Italien

## WEISSWEIN

WEINSCHORLE 0,20l

PURA HAUSWEIN 0,20l  
Österreich / 2018 / trocken

**FEEL  
GOOD  
FOOD**



SINCE 2015

PURE LOVE, **PEOPLE.**

Für uns ist das Studio ein kulinarischer Kreativraum. Immer in Bewegung. Immer anders. Ein Treffpunkt für alle Freunde des guten Geschmacks. 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.

RESPECTFUL NATURAL FUSION.

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.

## UNSERE **PARTNER & LIEFERANTEN**

OBST & GEMÜSE

Demeter Gärtnerei Jolling

Früchte Lermer

BROTE & BURGER BUNS

Bio Bäckerei Stumhofer

Bäckerei Müller

echt jetzt - 100% glutenfrei

EIER

Biohof Eser

MILCH

Berchtesgadener Land - Bio Alpenmilch

HAFERMILCH

Oatly Barista Haferdrink

TRÜFFEL

Feinkost Luigi München

WEINE

Saffer Wein

Pachmayr

KAFFEE

Paranormal Coffee Roasters

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide

C Eier und Erzeugnisse daraus

D Fisch und Fischerzeugnisse daraus

E Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus

G Milch und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte (Haselnüsse, Erdnüsse, Walnüsse,  
Cashews, Paranüsse, Pistazien, Makadamia)

L Sellerie und Erzeugnisse daraus

M Senf und Erzeugnisse daraus

N Sesam und Erzeugnisse daraus