

STUDIO FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Einmal alles bitte - Für Zwei, die gerne Teilen:

Japanischer Pfannkuchen - Okonomiyaki
Ziegenkäse, Apfelchutney, Manouri-Käse, Avocadocreame,
Hummus, gepickeltes Gemüse, Bio Sauerteigbrot
Pancakes & Frenchtoast mit saisonalem Kompott
Kokosjoghurt mit Granola & Früchten

39.90

STUDIO APERITIFS

Studio Mimosa

Prosecco, frisch gepresster Orangensaft

7.90

Spritz der Saison

Prosecco, hausgemachter Sirup

7.90

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

8.20

HERZHAFT 09.00 - 14.00

Frühstücksburger (●) (▶) 12.50

Bio Spiegelei ^C ODER Kurkuma-Tofu ^F
Bio Dinkel-Burgerbun, Avocado, Tomate,
Emmentaler, Gurken Pickles, karamellisierte
Zwiebeln, Vacon, Chili-Limetten-Mayo ^{A/C/F/N/M}

Studio Scramble (●) (▶) 13.50

3 Bio Eier ^{C/G} ODER Kurkuma-Tofu ^F
Avocadocreme, Tomatensalsa,
Sesam, dazu Bio Sauerteigbrot ^{A/N}
+ 3 Stk. Vacon ^{F/M} 2.50
+ Feta ^C 2.50

Okonomiyaki (▶) 14.50

- herzhafter japanischer Pfannkuchen -
Dinkel-Pfannkuchen mit Weißkohl, Früh-
lingszwiebel, Karotten, Panko und als
Topping saisonale Pickles, pochiertem Bio Ei,
Sesam, Nori-Crunch, Srirachamayo ^{A/F/N}

Shakshuka (▶) 13.00

- israelischer Eintopf -
Tomate, Paprika, Zwiebel, Miso, Bio Ei, Feta,
frische Kräuter, dazu Bio Sauerteigbrot ^{C/F/G/N}

Studio Max (▶) 12.50

Bio Sauerteigbrot, Frischkäse, Bio
Spiegelei, Avocado, Vacon, Peccorino,
Kerne, Schnittlauch, Kräuteröl ^{A/C/F/G/M/N}

Bergziege (▶) 12.50

Bio Sauerteigbrot, Frischkäse, Avocado,
gegrillter Ziegenkäse, Zimt-Hokkaido-Kürbis,
Walnüsse, Cranberries, Sesam ^{A/G/H/N}

Orient Express ● (▶) 11.50

Bio Sauerteigbrot, Hummus, gegrillte
Aubergine, saisonale Pickles, Dukkah,
Sumak, Bio Olivenöl ^{A/H/M}

Avocadosmash ● (▶) 9.50

Bio Sauerteigbrot, Avocadocreme,
Tomatensalsa, Sesam ^{A/N}
+ Bio Spiegelei ^C 2.00
+ pochiertes Bio Ei ^C 2.50
+ Feta ^C 2.50
+ 3 Stk. Vacon ^{F/M} 2.50

SÜSS 09.00 - 14.00

Fluffy Pancakes ● 12.50

Dinkel Pancakes, saisonales Fruchtpüree,
Vanille-Espuma, Agave ^{A/F/H}

Granola Bowl ●▶ 9.50

Kokos-Joghurt, Granola, frische Früchte,
Crunch-Topping ^H

Acai Bowl ●▶ 10.50

Açaí Smoothie, Granola, frische Früchte,
Crunch-Topping, Mandelmus ^H

French Toast 13.50

Brioche, Zitronen-Frosting,
saisonales Fruchtkompott, Haselnüsse ^{A/C/G/H}

Elli's Kuchen

In unserer Kuchentheke findest Du den
ganzen Tag über eine tolle Auswahl von Elli's
hausgemachten Kuchen.

Frühstück für Zwei die gerne teilen 39.90

Japanischer Pfannkuchen - Okonomiyaki,
Ziegenkäse, Apfelchutney, Manouri-Käse,
Avocadocreme, Hummus, gepickeltes
Gemüse, Bio Sauerteigbrot, Pancakes
& Frenchtoast mit saisonalem Kompott,
Kokosjoghurtmit Granola & Früchten

LUNCH ab 11.30

Marrakesch Bowl ● 15.50

Graupen, Falafel, Wildkräut, gegrillte Aubergine, Hummus, Granatapfelkerne, Dukkah, Gremolata, Apfelchutney, Amber-Mango-Mayo ^{A/F/H/N}
+ Halloumi ^c 3.50

Salat der Saison 18.50

ask Service

Monaco Burger (▶) 12.80

Ziegenkäse, Kürbis, karamellisierte Zwiebel, Walnüsse, Apfel Chutney, Gemüsechips ^{A/G/H/N}

Alibaba Burger (▶) 12.80

Halloumi, Aubergine, karamellisierte Zwiebel, Gremolata, Granatapfel, Amber-Mango-Dip ^{A/G/N}

Katsu Sando ● 12.80

Brioche, Crispy Pilze, Weißkraut, Tonkatsu

Menü 18.50

Burger oder Sandwich nach Wahl mit Pommes, kleinem Salat, 2 Dips nach Wahl

Specials:

Süßkartoffelpommes +1.90

großer Salat statt Pommes +1.00

BEILAGEN ab 11.30

Pommes ●▶ 5.90

+ 1 Dip nach Wahl

Süßkartoffelpommes ●▶ 6.90

+ 1 Dip nach Wahl

Dips ●▶

Amber-Mango-Dip | Chili-Limetten-Mayo | Korean BBQ | Ketchup | Trüffelmayo +2.30

Beilagensalat ●▶ 6.90

gemischter Salat, Kerne, Hausdressing



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

New Moon Smoothie 0,33l 4.50 / 0,56l 6.40

- original Rezept aus Sri Lanka -
Banane, Kokoswasser, Aktivkohle, Zimt,
Kardamom

Frisch Gepresst 0,33l 4.90 / 0,56l 6.40

Orangensaft
Apfel-Karotte-Ingwer Saft

Eistee der Saison 0,5l 5.90

ALKOHOLFREI

*mit jeder Flasche/Tasse unterstützt
du ein soziales Projekt

**Aqua Monaco Bio
Mineralwasser*** 0,33l 2.80 / 0,75l 7.00

spritzig / still

**Aqua Monaco
Organic Soda Pops*** 0,33l 2.90

Rhabarber Ingwer / Apfel Birne
/ Zitrone Bergamotte

Lemonaid* 0,33l 3.90

Maracuja / Blutorange / Limette

Eizbach Cola 0,33l 4.10

Paulaner Spezi 0,33l 4.10

APERITIF

Studio Mimosa 7.90

Prosecco, frisch gepresster Saft

Spritz der Saison 8.20

Prosecco, hausgemachter Sirup

Spritz der Saison Virgin 7.20

Tonic, hausgemachter Sirup

Aperol Spritz 8.20

Aperol, Prosecco, Soda

Weißweinschorle 0,2l 6.00

Pura Hauswein Weiß 0,2l 7.00

Österreich / 2018 / trocken

BIER

Hopf Alkoholfreies Weißbier 0,5l 4.80

Hopf Weißbier 0,5l 4.80

**Lammsbräu Bio
Alkoholfreies Helles** 0,33l 4.50

Tegernseeer Helles 0,5l 4.80

Lammsbräu Bio Radler 0,5l 4.80

COFFEE

Wir verwenden Kaffee aus eigener Röstung.
Für all unsere Kaffeemischgetränke nutzen wir unseren Bio Cosmos Blend.

Espresso solo 3.00 / doppio 3.90
Bio Cosmos Blend / Apollo Blend

Filterkaffee small 3.20 / big 4.40
Sirius Single Origin

Americano small 3.20 / big 4.40

Flat White 4.50

Cappuccino small 3.80 / big 4.60

Latte Macchiato small 4.40 / big 5.8

Barista Bio Hafermilch • +0.50

Try our Decaf!

Als Espresso, Cappuccino, etc.

HOT STUFF

Chai Latte • 0,36l 4.90
Hafermilch, Chai Sirup, Zimt

Dirty Chai Latte • 0,36l 5.90
Hafermilch, Chai Sirup, Espresso, Zimt

Heiße Schokolade small 2.90 / big 4.50
Aus Kakao Pulver

Belgische Heiße Schokolade big 4.90
Aus Schokoladendrops echter
Belgischer Schokolade

COLD AS ICE

Iced Latte • 0,36l 4.90
Eiswürfel, Hafermilch, Espresso

Iced Chai Latte • 0,36l 4.90
Eiswürfel, Hafermilch, Chai Sirup, Zimt

Iced Choco Latte • 0,36l 4.90
Eiswürfel, Hafermilch, Kakao, Espresso

Iced Dirty Chai Latte • 0,36l 5.90
Eiswürfel, Hafermilch, Chai Sirup,
Espresso, Zimt

Iced Pistaccio Vanilla Latte • 0,36l 6.50
Eiswürfel, Pistazienmilch, Kardamom
Sirup, Vanille-Espuma

Affogato 6.50
Espresso, Vanilleeis

TEE

Hot Infused Zitrone 0,4l 5.90
Frischer Zitronensaft, Ingwer & Rosmarin

Charitea 5.20
Masala Chai / Arabian Mint / Wild Fruit
/ Ceylon Breakfast / African Earl Grey
/ Good Morning / Good Night / Ginger
Lemon / Detox / Oriental Nights / African
Summer / Green Himalaya / Happy Belly



COFFEE ROASTERS

Specialty Coffee.
Aus eigener Röstung.
Nachhaltig. Transparent.

EXTRAORDINARY COFFEE MADE IN THE
PURA COSMOS WITH PURE LOVE FOR
MOTHER EARTH AND IT'S EARTHLINGS.

COSMOS BLEND Espresso BIO ZERTIFIZIERT	LAND Brazil Peru NAME Fazienda Dutra Pacha Mama PRODUZENT Cesar & Ednilson Dutra REGION Matas de Minas Gangamayo ART Arabica VARIETY Mixed Caturra PROCESSING Natural Washed ALTITUDE 1.200 1.400m HARVEST 2020/21 2020 ROAST LEVEL middle
APOLLO BLEND Espresso LIGHT ROAST	LAND Brasilien Äthiopien NAME Sertao Bench Maji PRODUCER NAME zareth Pereira Keble Cheri Farmers REGION Carmo de Minas Guji ART Arabica VARIETY Yellow Bourbon Heirloom PROCESSING Natural Washed ALTITUDE 1.400m 1.900m HARVEST 2020 ROAST LEVEL light
SIRIUS SINGLE ORIGIN Filterkaffee FRUCHTIG	LAND Äthiopien NAME Dimtu PRODUCER Tero Farm REGION Guji ART Arabica VARIETY Heirloom PROCESSING Natural ALTITUDE 1.808-2.128m HARVEST 2022 ROAST LEVEL light
CASTOR SINGLE ORIGIN Filterkaffee LIMITED EDITON!	LAND Nicaragua NAME La Escondida PRODUCER Mierisch Family REGION Jinotega ART Arabica VARIETY Laurina PROCESSING Natural ALTITUDE 975 - 1.230m HARVEST 2023 ROAST LEVEL light Von Natur aus Lowcaf.
ULAS Espresso DECAF	Entkoffeinierung DCM-/CO3-Verfahren in Deutschland, ohne Chemie, ohne Wasserverschmutzung und -verschwendung. LAND Brasil India Indonesia Uganda ART Blend HARVEST 2020 ROAST LEVEL middle

**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
Brote & Burger Buns

Eier
Milch
Hafermilch
Trüffel
Kaffee
Superfoods

Demeter Gärtnerei Jolling | Früchte Lermer
Bio Bäckerei Stumhofer | Demeter Bäckerei Jolling |
Brotbäckerei Wolter | echt jetzt - 100% glutenfrei
Biohof Eser
Berchtesgadener Land - Bio Alpenmilch
Oatly Barista Haferdrink
Feinkost Luigi München
Paranormal Coffee Roasters
KoRo

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