

HERZHAFT

09.00 - 13.45

Frühstücksburger (●) (▶) 13.5

Spiegelei [○] ODER Kurkuma-Tofu ^F
Sauerteig-Burgerbun, Avocado, Tomate,
Cheddar, Gurken Pickles, karamellisierte
Zwiebeln, Vacon, Kimchimayo ^{A/C/F/G/N/M}

Okonomiyaki 14.5

Herzhafter japanischer Pfannkuchen,
eingelegte Radieschen, pochiertes Ei,
Nori-Crunch, Aioli ^{A/C/F/M/N}

Kürbis Shakshuka (●) (▶) 13.5

Hokkaido Kürbis, Tomate, Zwiebel,
Miso, Bio Ei, Feta, frische Kräuter,
Dukkah, dazu Bio Sauerteigbrot ^{A/C/G/H/N}

Studio Scramble (●) (▶) 14.0

Rührei ^{C/G} ODER Tofu Scramble ^F
Bergkäse, Dattel-Tomatencreme,
Pfifferlinge, Zatar, dazu Sauerteigbrot ^{A/G/M}
+ 3 Stk. Vacon ^{F/M} 2.5

Studio Max (▶) 13.5

Sauerteigbrot, Pilzcreme, Kartoffel,
Spiegelei, Vacon, Bergkäse ^{A/C/F/G}

Bergziege (▶) 14.0

Sauerteigbrot, Rote Beete Creme,
gegrillte Rote Beete, gegrillter Ziegenkäse,
Kaffeedattel, Curryleaf-Crunch ^{A/G/H}

Avocadosmash ● (▶) 9.5

Sauerteigbrot, Avocadocreme,
Rote Beete Salsa ^A
+ pochiertes Ei [○] 2.5
+ Tofu Scramble ^F 3.5
+ 3 Stk. Vacon ^{F/M} 2.5

Studio Habibi ● (▶) 16.0

Gegrillte Rote Beete, Hummus, gegrillter
& gepickelter Kürbis, Trauben, Shakshuka,
Kaffeedattel, Dukkah, dazu Sauerteigbrot ^{A/H/M/N}
+ Halloumi [○] 3.50

SÜSS

09.00 - 13.45

Fluffy Pancakes ● 13.5

Dinkel Pancakes, Heidelbeeren,
Granola, gebrannter Apfel, Ahornsirup ^{A/F}

French Toast 13.0

Brioche, Zimt-Frosting, Marsala-Zwetschge,
Haselnuss-Crunch ^{A/C/G}

Granola Bowl (●) (▶) 11.0

Kokos-Joghurt ODER Joghurt [○]
Granola, Marsala-Zwetschge, Hanfsamen,
Haselnussmus ^H

FRÜHSTÜCKS MEZZE

ab 2 Personen auf 5 Tellern serviert

Vegetarisch 21 p.P.

Okonomiyaki - Hummus, Kaffeedattel -
Rote Beete Creme, gegrilltes & eingelegtes
Gemüse, Paul Lerchenmüller Käse,
Feigenchutney, Sauerteigbrot -
Frenchtoast - Granola Bowl ^{A/C/G/H/M}

Vegan 21 p.P.

Tofu Scramble - Hummus, Kaffeedattel -
eingelegter Portobellopilz, gegrilltes &
eingelegtes Gemüse, Rote Beete Salsa,
Dattel-Tomatencreme, karamellisierte Zwiebel,
Sauerteigbrot - Pancake - Granola Bowl ^{A/F/H/M}

Glutenfrei +1.5

Wahlweise glutenfreies Kerne- und
Saatenbrot von echtjetzt!

Elli's Kuchen

In unserer Kuchentheke findest Du
tolle hausgemachte Kuchen von Elli.

LUNCH

Do, Fr 11.30 - 13.45 / Sa, So - 15.30

Gericht der Woche

ask Service

Kürbis Shakshuka (●) (►) 13.5

Hokkaido Kürbis, Tomate, Zwiebel, Miso, Bio Ei, Feta, frische Kräuter, Dukkah, dazu Bio Sauerteigbrot ^{A/C/G/H/N}

Monaco Burger (►) 13.5

Ziegenkäse, Zucchini, Rote Beete, Curryleaf-Crunch, Tahini, Burnt Applecreme ^{A/G/H/N}

Alibaba Burger (●) (►) 13.5

Halloumi ^o ODER Falafel ^h
Ochsenherztomate, geräucherte Dattel-Tomatencreme, Gurke, Minze, Aioli ^{A/F/N}

Chili-Cheese Burger (●) (►) 13.5

Portobellopilz Double Patty, Cheddar, Tomaten, Gurken Pickles, karamellisierte Zwiebel, Jalapeños, Chilli-Cheese-Soße ^{A/G/N/M}

Glutenfrei +1.5

wahlweise glutenfreier Bun von echtjetzt!

BURGERMENÜ +7.0

Burger nach Wahl mit Pommes, fermentiertem Krautsalat, 2 Dips nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

Specials

Süßkartoffelpommes +1.5

BEILAGEN

Do, Fr 11.30 - 13.45 / Sa, So - 15.30

Pommes ●► 6.2

+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

Süßkartoffelpommes ●► 7.0

+ 1 Dip nach Wahl (Aufpreis Trüffelmayo +1.4)

Dips ●►

Ketchup 1.5

Koreanische BBQ 1.5

Kimchimayo 2.0

Aioli 2.0

Trüffelmayo 2.9

kleiner Brotkorb 3.5

SÄFTE & SMOOTHIE

New Moon Smoothie 0,33l 4.9 / 0,5l 6.9

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

Frisch Gepresst

Orangensaft 0,33l 5.3
Apfel-Karotte-Ingwer Saft 0,33l 4.9 / 0,5l 6.5

ALKOHOLFREI

Adelholzener 0,25l 3.2 / 0,75l 6.9

Wasser spritzig / still

Hausgemachte Limo 0,5l 5.9

Zitrone-Rosmarin-Ingwer
Himbeere-Zitronenthymian

Saftschorle 0,33l 4.6 / 0,5l 4.9

Apfel
Rhabarber

Cola 0,33l 4.4

Paulaner Spezi 0,33l 4.4

APERITIF

Studio Mimosa 8.5

Prosecco, frisch gepresster Saft

Aperol Spritz 8.5

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Campari Soda 7.5

Campari, Soda, Zitrone

NATURWEINE 0,15 / Flasche

Weiss

Sauvignon Blow, KTCN (2019) 8.5 / 39

Zitrone, Zitronenmelisse, Kiwi -
Sauvignon Blanc - Österreich

Orange

Mash Pitt, Pittnauer (2022) 9.0 / 45

Komplex, Kräuter, gelbe Früchte, Kamille -
Chardonnay/Grüner Veltliner/Sauvignon Blanc -
Burgenland

Rosé

Rose Flash, Schnaitmann (2022) 7.5 / 36

Easy, knackig, saftig, rote Früchte - Pinot Noir/
Pinot Meunier - Württemberg

BIER

Hopf Weißbier 0,5l 4.9

Alkoholfrei

Hopf Weißbier 0,5l 4.9

Lammsbräu Bio Helles 0,33l 4.8

Alkoholfrei

Tegernseeer Helles 0,5l 4.8

Lammsbräu Bio Radler 0,5l 4.8

COFFEE

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

Espresso 2.0 / 3.6

Filterkaffee 3.2 / 4.5

Sirius Single Origin

Americano 3.2 / 4.5

Flat White 4.6

Cappuccino 3.8 / 4.7

Latte Macchiato 4.6 / 6.4

Barista Hafermilch • +0.50

Try our Decaf!

Als Espresso, Cappuccino, etc.

HOT STUFF

Matcha Latte • 0,36l 5.9

Hafermilch, Bio Mizu Matcha

Chai Latte • 0,36l 4.9

Hafermilch, Chai Sirup, Zimt

Dirty Chai Latte • 0,36l 5.9

Hafermilch, Chai Sirup, Espresso-shot, Zimt

Pumpkin Spiced Latte • 0,36l 5.9

Hafermilch, Pumpkin Spiced
Paste, Zimt-Espuma, Zimt

Caotina Kakao 2.9 / 4.5

Belgische Schokolade 4.9

HOT FRUIT

Heiße Zitrone 0,4l 5.9

Frischer Zitronensaft, Ingwer, Rosmarin

Heiße Orange 0,4l 6.9

Frischer Orangensaft, Ingwer,
Sternanis, Nelke, Zimt

TEE

5.2

Schwarztee / Grüntee / Rooibostee
Kräutertee / Früchtetee

**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, nachhaltige Produktionsprozesse und der Anspruch an höchste Qualität.

UNSERE PARTNER & LIEFERANTEN

Obst & Gemüse
Brote & Burger Buns
Eier
Käse
Milch
Hafermilch
Trüffel
Kaffee
Superfoods

Demeter Gärtnerei Jolling | Früchte Lermer
Bio Bäckerei Jolling | echt jetzt - 100% glutenfrei
Biohof Eser
Bio Käserei Paul Lerchenmüller
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