

**GASTFREUND
SCHAFT
KREATIVES
HANDWERK
BEGEIST
ERUNG**



PASSIOPETUA
RESTAURANT

DIE KRAFT DES FEUERS MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

Im Passiopetua kommen wir zusammen, um gutes Essen mit Begeisterung und Leidenschaft zu teilen und zu genießen.

Feuer, Wasser und Erde sind der Ursprung unserer Kreationen und Grundlage für unsere intensiven Geschmackserlebnisse. Kulinarik und lebendige Atmosphäre entstehen bei uns am Grill und in der offenen Küche. Wir wollen den Dialog zwischen Mensch und Natur gestalten. Unsere Umsetzungen sind die logische Konsequenz daraus. Wir denken unsere Küche „plant based“, um innovativ in die Zukunft zu gehen.

Pflanzen stehen im Mittelpunkt und werden von guten tierischen Produkten begleitet. Wir setzen auf einen bewussten Mix aus nah und fern, mit Fokus auf regionalen Produkten.

Wir sind begeistert von neuen Wegen. Davon, Sachen neu auszuprobieren, zu entdecken und unsere Entdeckungen zu teilen. Kochen ist bunt und vielfältig – viele Menschen, viele Geschmäcker, viele Farben – wir lassen uns von verschiedensten Küchen der Welt inspirieren und mischen unorthodox und oft mit einem Augenzwinkern. So entstehen spannende Kombinationen und Geschmäcker, die Freude machen und gut tun. So gestalten wir Genussmomente, mit viel Liebe und leidenschaftlichem Handwerk.

GASTGEBER

Gunter Schneider

CLUSTER GENERAL MANAGER

Nils Führlinger

KÜCHENLEITUNG

Thorsten Killian

RESTAURANTLEITUNG

Berit Schupp

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT



UNSER **4-GANG MENÜ**

Gegrillter weißer Spargel

Weißer Spargel-Flan, Thai Spargel, heimischer Saibling,
Sauce Maltaise

o o o

Geflämmte Makrele

Rhabarber, Rettich, Sansho Pfeffer, Kaviar

o o o

Geschmorte Lammschulter

Rosa Lammhüfte, Baba Ganoush, Pistazien-Gnocchi,
Artischocken, Oliven-Demi Glace

o o o

Mango Sticky Reis

Kokosnusssauce, Kokosnusseis

95,00 €

UNSER 4-GANG MENÜ VEGAN

Gegrillter weißer Spargel

Weißer Spargel-Flan, Thai Spargel, Sauce Maltaise



Gegrillte Rote Bete

Rhabarber, Johannisbeere, Sansho Pfeffer, veganer Frischkäse, Fichtensprossen



Dreierlei Blumenkohl

Bergamotte, Weintrauben, grünes Curry



Mango Sticky Reis

Kokosnusssauce, Kokosnusseis

55,00 €



Für eine passende
Weinbegleitung fragt
bitte unser Team.

VORSPEISEN

Kalbstatar 20,00 €

Tuna Tataki, Austern-Mayonnaise,
Kapern, Bärlauch

Hamachi Ceviche 16,00 €

Kaviar, weiße Erdbeeren, Erdbeer-
Pfeffersud, Spitzpaprika, Thai Basilikum

Glut Garnelen 22,00 €

Garnelen mit Olivenöl, Chili und Kräutern
aus unserem Glut-Ofen

Lok-Salat 🌱 12,50 €

Salate & Gemüse, Lok-Greens,
Würz-Granola, Avocado, Passionsfrucht,
Dressing

+ Gemüse 🌱🌱 3,50 €

+ Glut-Käse 🌱 4,50 €

+ Spice-Huhn 7,00 €

Burrata 🌱 18,00 €

Heirloom Tomaten, Avocado, Himbeere,
Kompott aus roten Zwiebeln, Tomaten-
Vinaigrette, fermentierte Walnüsse

Yum Phonlamai 🌱🌱 12,50 €

Mango, Ananas, Schalotten, Koriander,
Chili, Limette, Sesam

Masala Blumenkohl 🌱 12,50 €

Haselnuss, Hoisin, Rettich, Estragon,
Pak Choi-Kresse

Spargelsuppe 10,00 €

Vongole, Mandel, Holunder
(auf Wunsch vegetarisch, ohne Vongole)

Zu allen Vorspeisen reichen wir eine
Auswahl an Brot. Auf Wunsch kann für
2,50 € eine weitere Portion nachbestellt
werden.

Das 🌱 in der Karte steht für
vegetarische Gerichte.

Das 🌱🌱 in der Karte steht für vegane
Gerichte, ausschließlich aus Pflanzen
zubereitet.

Unsere Gerichte enthalten keine Zusatzstoffe. Für ein Verzeichnis der Allergene wendet euch bitte an den Service.

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Rind 43,50 €

Gegrilltes Rinderfilet, Short Rib à la Rendang,
Spitzkohl, Kartoffel-Mousseline

BBQ Iberico Schweinerücken 35,00 €

Spanferkel Dim Sum, Pak Choi Salat,
eingelegte Senfkörner, Ramen Sud

Brust vom Schwarzfederhuhn 29,00 €

Schwarzwurzel, Flusskrebse, Geflügel
Croquetas, Zitronenmarmelade,
Flusskrebssauce

Zander mit Madras Curry Kruste 32,50 €

Karotten, Tandoori, Kokosnuss & Limette,
Mango

Seezungenröllchen 38,00 €

Spargel-Erbesen-Ragout, Morcheln, Verjus,
Kirschblüten, neue Kartoffeln

Süßkartoffel Berlingot 21,50 €

Thai Curry, Yuzu,
knusprige Hühnerhaut Chips
ohne Hühnerhaut Chips 🌿🌿

Steckrüben Cannelloni 🌿🌿 19,00 €

Waldpilze, Cipollini Zwiebeln, Blaubeeren,
schwarzer Trüffel, P.X.-Balsamico-Essig

Gegrillte Rote Bete 🌿🌿 19,00 €

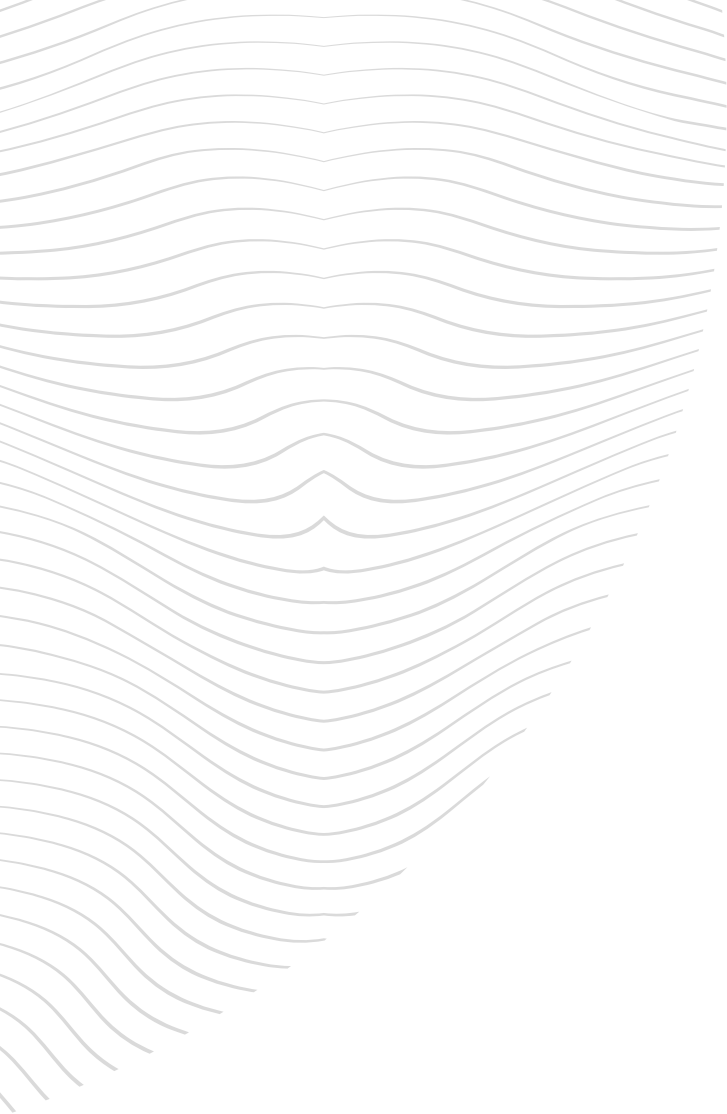
Kohlrabi, Brennesel-Bärlauch-Creme,
Avocado, Schalotte, Ajo Blanco

Miso-Aubergine vom Holzkohlegrill 🌿🌿 19,00 €

Kopfsalat-Sauce, rauchige Auberginen-
Tamarinden Creme, Sumach, Kartoffel-
Crunch, Gewürzreis



Für eine passende
Weinbegleitung
fragt bitte unser Team.



DESSERTS

Yuzu-Cheesecake 🌿🌿 11,50 €

Kokosreis-Eis, Ananas-Chili-Kompott

Rhabarber in Textur 13,50 €

Rhabarber-Himbeerragout, Rhabarber-Molke-Sud, Sauerampfereis, Butter-Crumble, Himbeer Perlen

Weißer Schokolade und Ananas 13,50 €

Weißer Opalys Schokolade, Ananas, Kalamansi, Estragon

Greek Yogurt Crèmeux 11,50 €

Himbeer-Zitronenverbene-Sorbet, Meringue, Sablé und frische Sommerbeeren

**FÜR
ALLE,
DIE
GUTES
ESSEN
UND
TRINKEN
LIEBEN.**

KINDERKARTE

LOK-Spaghetti

mit Olivenöl 🌿🌿 oder Butter 🌿 6,50 €

mit Tomatensauce 🌿 7,50 €

mit Käse & Erbsen 🌿 7,50 €

Kartoffelstampf

mit Karottenwürstchen &
brauner Sauce 🌿🌿 7,50 €

mit gezapftem Huhn & Tomate 9,50 €

mit Knusper-Fisch und Gurke 11,00 €

KINDER DESSERTS

3x Schoko 🌿🌿 7,50 €

Schokopudding, -kuchen & -eis

Kids Eis-Sorten 🌿🌿 4,00 €

verschiedene Sorten nach Wahl

Das 🌿 in der Karte steht für
vegetarische Gerichte.

Das 🌿🌿 in der Karte steht für vegane
Gerichte, ausschließlich aus Pflanzen
zubereitet.



BRUNCH

FÜR ALLE, DIE DAS BRUNCHEN & FRÜHSTÜCKEN LIEBEN.
JEDEN ERSTEN SONNTAG IM MONAT KANNST DU DICH
NACH HERZENSLUST AN UNSEREM BUFFET BEDIENEN –
HERZHAFT, SÜSS, LECKER. VON 10 BIS 14 UHR.

UNSER SONNTAGS BRUNCH IM PASSIOPETUA UND INNOCOUCO

MIT DABEI:

- Viele leckere Frühstücksoptionen
- Ei-erlei – verschiedene Eierspeisen zur Auswahl
- Leckere Pancakes für die Kleinen und Großen
- Mittagsgerichte vom Grill und für Kids
- Leckere Kuchen und Desserts

Neben Filterkaffee (unbegrenzt) sind ein Heißgetränk deiner Wahl – z.B. unser selbst gerösteter INNOCOUCO Coffee – und ein O-Saft inklusive.



ZUR
TERMINÜBERSICHT
UND BUCHUNG
GEHT ES HIER!

LOKSCHUPPEN FEELING ZU HAUSE

INNOCOÜ COFFEE & PRODUCTS

GUTER KAFFEE ZU JEDER TAGESZEIT: ZUM FRÜHSTÜCK,
ZUM KUCHEN ODER NACH EINEM GUTEN ESSEN.

LASS DICH VOM DUFT UNSERER FRISCHEN KAFFEEBOHNEN
VERZAUBERN, DIE WIR DIREKT IM CAFÉ RÖSTEN. GENIESSE DIE
ATMOSPHÄRE, LASS DIE SEELE BAUMELN UND TANKE ENERGIE.

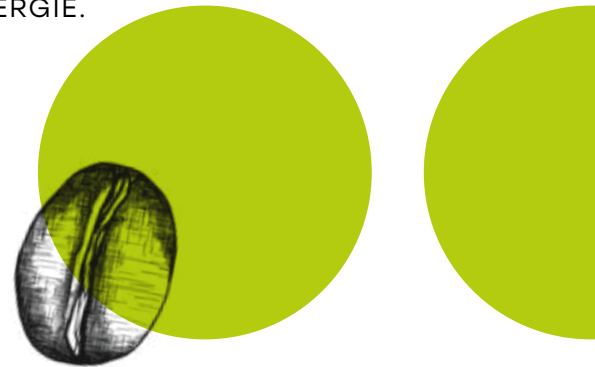
**UNSEREN INNOCOÜ COFFEE KANNST DU AUCH
HIER KAUFEN:**

Filterkaffee

250G/500G/1000G 9,00 € / 16,50 € / 32,00 €

Espresso

250G/500G/1000G 8,00 € / 15,00 € / 28,00 €



JETZT ERHÄLTlich IM INNOCOÜ: SUPERNATURAL

FRISCH GEPRESSTE NUSSCREME MIT IMPACT

100% NÜSSE REIN. 100% NUSSCREME RAUS.

Ehrlich, einfach und extrem lecker. Mehr braucht es nicht,
um das Erlebnis frischer Nusscreme anzubieten, übrigens auch
mit Schokolade oder gefriergetrockneten Früchten.

Wir zapfen ohne Palmfett, Zucker oder unnötige Zusatzstoffe.
Generiere automatisch Impact für Klimaschutz und deine
eigene Ernährung.

**INNOCOÜ**
COFFEE

**PASSIOPETUA**
RESTAURANT

**HOSPITALITY
CREATIVE
HANDCRAFT
EXCITEMENT**



PASSIOPETUA
RESTAURANT

EXPLORE THE POWER OF FIRE WITH ALL YOUR SENSES

At Passiopetua restaurant we share and enjoy good food with passion and enthusiasm. Fire, water and earth are the origins to our culinary delights. In our open kitchen and on our special barbecue we create unique and delicious dishes in a vibrant ambiance.

We want to create a dialogue between human and nature. This is reflected in our compositions. Our dishes are innovatively designed and plant based. Plants build the foundation and are complemented by good animal products. We source our ingredients from various places, but our focus is on regional produce.

We love to explore new horizons, to try something new and to share our experiences and findings. Cooking is colorful and many-faceted – different people, different flavors. That is why our kitchen is inspired by cooking styles from all over the world. Our approach is unorthodox.

We boldly mix and match different elements with skilled handcraft and a lot of passion. The result is exciting flavor combinations and moments of culinary indulgence.

HOST

Gunter Schneider

CLUSTER GENERAL MANAGER

Nils Führlinger

CHEF DE CUISINE

Thorsten Killian

RESTAURANT MANAGER

Berit Schupp

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT



OUR **4-COURSE MENU**

Grilled white Asparagus

White asparagus flan, Thai asparagus, local char,
sauce maitaise

o o o

Flamed Mackerel

Rhubarb, radish, sansho pepper, caviar

o o o

Braised Lamb Shoulder

Pink lamb rump, baba ganoush, pistachio gnocchi, artichokes,
olive demi ice cream

o o o

Mango Sticky Rice

Coconut sauce, coconut ice cream

95,00 €

OUR 4-COURSE MENU VEGAN

Grilled white Asparagus

White asparagus flan, Thai asparagus, maltaise sauce



Grilled Beetroot

Rhubarb, currant, sansho pepper,
vegan cream cheese, spruce sprouts



Three kinds of Cauliflower

Bergamot, grapes, green curry



Mango Sticky Rice

Coconut sauce, coconut ice cream

55,00 €



For the perfect wine
accompaniment
please ask our team.

STARTERS

Veal tartare 20,00 €

Tuna tataki, oyster mayonnaise, capers, wild garlic

Hamachi Ceviche 16,00 €

Caviar, white strawberries, strawberry pepper broth, pointed bell pepper, thai basil

Charcoal Seared Prawns 22,00 €

Prawns with olive oil, chili & herbs from our oven

Lok-Salad 🌿 12,50 €

Assorted lettuce and pickled vegetables, spicy granola, avocado, passion fruit-dressing

+ Vegetables 🌿🌿 3,50 €

+ Ember-cheese 🌿 4,50 €

+ Spiced chicken 7,00 €

Burrata 🌿 18,00 €

Heirloom tomato, avocado, raspberry, red onion compote, tomato vinaigrette, fermented walnuts

Yum Phonlamai 🌿🌿 12,50 €

Mango, pineapple, shallots, coriander, chili, lime, sesame

Masala Cauliflower 🌿 12,50 €

Hazelnut, hoisin, radish, tarragon, pak choi cress

Asparagus soup 10,00 €

Vongole, almond, elderberry
(vegetarian on request, without vongole)

With all starters we serve a small selection of bread. An additional portion can be ordered for 2,50 €.

The pink leaf 🌿 marks vegetarian dishes.

The two pink leaves 🌿🌿 mark vegan dishes, that are purely plant-based.

Our dishes do not contain any additives. For a list of allergens, contact the service.

MAIN COURSES

Two kinds of Beef 43,50 €

Grilled beef filet, short rib à la rendang, pointed cabbage, potato mousseline

BBQ Iberico Pork Loin 35,00 €

Suckling pig dim sum, pak choi salad, pickled mustard seeds, ramen broth

Breast of black feather chicken 29,00 €

Salsify, crayfish, poultry croquetas, lemon marmalade, crayfish sauce

Pike-perch with

Madras Curry Crust 32,50 €

Carrots, tandoori, coconut & lime, mango

Sole rolls 38,00 €

Asparagus and pea ragout, morels, verjus, cherry blossoms, new potatoes

Sweet Potato Berlingot 21,50 €

Thai curry, yuzu, with crispy chicken skin without chicken skin 🌿🌿

Turnips Cannelloni 🌿🌿 19,00 €

Wild mushrooms, cipollini onions, blueberries, black truffle, P.X. balsamic vinegar

Grilled beetroot 🌿🌿 19,00 €

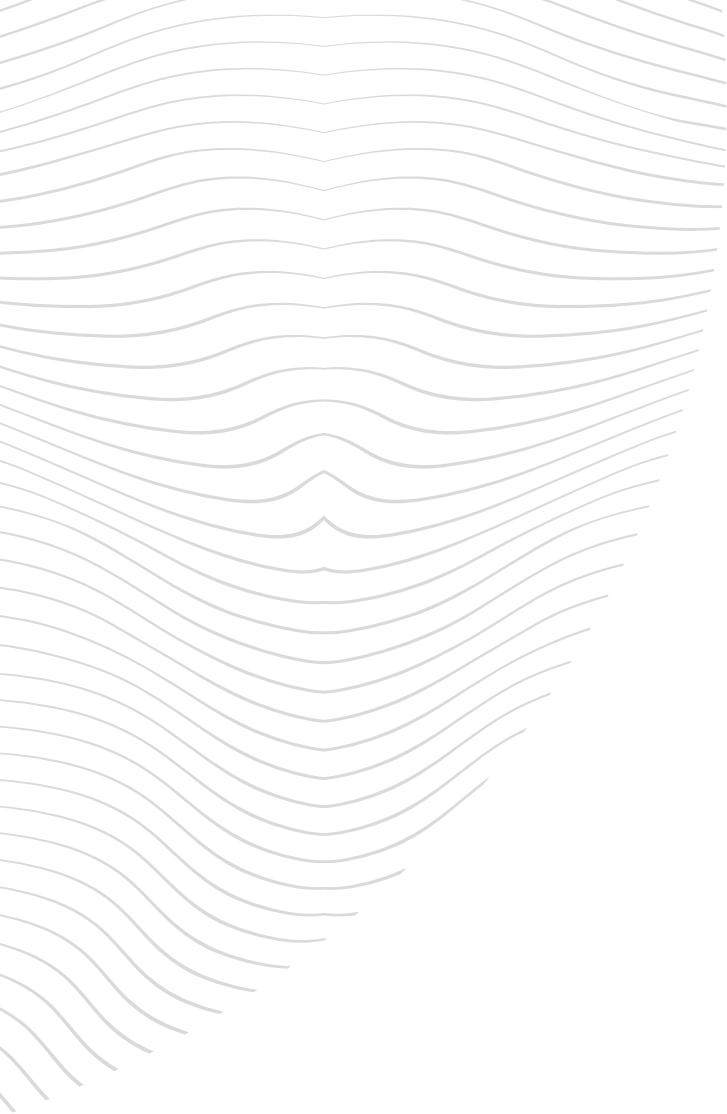
Kohlrabi, nettle and wild garlic cream, avocado, shallot, ajo blanco

Miso Eggplant from the Charcoal Grill 🌿🌿 19,00 €

Lettuce sauce, burnt eggplant-tamarind cream, sumac, potato crunch, spiced rice



For the perfect wine accompaniment please ask our team.



DESSERTS

Yuzu Cheesecake 🌿🌿 11,50 €

Coconut-rice ice cream, pineapple-chili compote

Rhubarb in texture 13,50 €

Rhubarb-raspberry ragout, rhubarb-whey broth, sorrel ice cream, butter crumble, raspberry pearls

White Chocolate and Pineapple 13,50 €

White Opalys chocolate, pineapple, calamansi, tarragon

Greek Yogurt Cremeux 11,50 €

Raspberry-lemon verbena sorbet, meringue, sablé and fresh summer berries

**FOR
EVERY
ONE,
WHO
LOVES
GOOD
FOOD &
DRINKS.**

Our dishes do not contain any additives. For a list of allergens, contact the service.

KIDS MENU

LOK-Spaghetti

with olive oil 🌿🌿 or butter 🌿 6,50 €

with tomato sauce 🌿 7,50 €

with cheese & peas 🌿 7,50 €

Mashed Potatoes

with carrots & brown sauce 🌿🌿 7,50 €

with chicken & tomatoes 9,50 €

with crispy fish & cucumber 11,00 €

KIDS DESSERTS

3x Chocolate 🌿🌿 7,50 €

Chocolate pudding, cake & ice cream

Kids Ice Cream 🌿🌿 4,00 €

Different options to choose from

The pink leaf 🌿 marks vegetarian dishes.

The two pink leaves 🌿🌿 mark vegan dishes,
that are purely plant-based.



BRUNCH

FOR ALL WHO LOVE BRUNCH & BREAKFAST. EVERY FIRST SUNDAY OF THE MONTH YOU CAN HELP YOURSELF TO WHATEVER YOUR HEART DESIRES - HEARTY, SAVORY, SWEET, AND SIMPLY DELICIOUS – FROM OUR BUFFET. 10 AM TO 2 PM.

OUR SUNDAY BRUNCH AT PASSIOPETUA AND INNOCOUCO

INCLUDED:

- Many delicious breakfast options
- Pancakes for the little ones and the big ones
- Egg-cellent – a variety of egg dishes to choose from
- Lunch dishes from the grill and for kids
- Delicious cakes and desserts

In addition to filter coffee (unlimited), a hot drink of your choice – e.g. our very own INNOCOUCO coffee – and an orange juice are included.



THIS WAY
TO THE
DATES AND
RESERVATION!

LOKSCHUPPEN FEELING AT HOME

INNOCOUCOFFEE & PRODUCTS

GOOD COFFEE – ANY TIME OF THE DAY – WITH BREAKFAST, CAKE
OR AFTER A GOOD MEAL.

INDULGE IN THE SCENT OF OUR FRESH COFFEE BEANS, THAT WE
ROAST IN THE NEXT DOOR CAFÉ. ENJOY THE ATMOSPHERE,
RELAX AND RECHARGE YOUR BATTERIES.

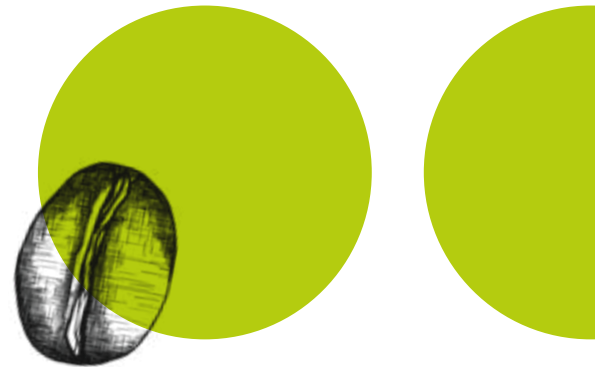
YOU CAN ALSO BUY OUR INNOCOUCOFFEE HERE:

Filter coffee

250G/500G/1000G 9,00 € / 16,50 € / 32,00 €

Espresso

250G/500G/1000G 8,00 € / 15,00 € / 28,00 €



NOW AVAILABLE AT INNOCOUCOFFEE: SUPERNUTURAL

FRESHLY PRESSED NUT CREAM WITH IMPACT

100% NUTS IN. 100% NUT CREAM OUT

Honest, simple and extremely tasty. That's all it takes to offer
the experience of fresh nut cream, also with chocolate or
freeze-dried fruit.

We press without palm fat, sugar or unnecessary additives.

Generate impact for climate protection and your own nutrition.

**INNOCOUCOFFEE**

**PASSIOPETUA**
RESTAURANT