

**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

Sebastian Börner

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT



UNSER **4-GANG MENÜ**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Koriander

Rind | Koriander | Kimchi | Ponzu-Gel | Sesam

o o o

Trüffel-Tagliatelle

Hausgemachte Tagliatelle | Baby-Blattspinat | Perigord-Trüffel

o o o

Gebratener Saibling mit Safran-Schaum

Erbsenpüree | Zitronen-Tomaten | Beurre Blanc

o o o

Millefeuille von der Tarte Tartin

Blätterteig | Apfel | Vanille

80,00 €

UNSER 4-GANG MENÜ VEGAN

Gegrillte Curry-Karotte

Karotte | Curry | Mango-Chutney | Pumpernickel



Linsenfalafel

Linsen | Kichererbsen | Austernpilze | Curry-Schaum



Gegrillte Kräuterseitlinge

Gelbe Beete | Selleriepüree | confierte Kartoffeln | Rotweinjus



Dreierlei von der Schokolade

Schokolade | Birne | Hafer

65,00 €

Auf Wunsch:



Unsere Weinbegleitung

Passende Weine zu jedem Gang, sorgfältig ausgewählt, um das Menü perfekt zu ergänzen.

29,00 € p.P.

VORSPEISEN

Rosa gebratenes Roastbeef mit Koriander 19,50 €

Rind | Koriander | Kimchi | Ponzu-Gel |
Sesam

Gegrillter Thunfisch 19,50 €

Thunfisch | Avocado | Thai-Mango |
Koriander | Sojasauce

Gegrillte Glut-Garnelen 22,00 €

Aus dem Glut-Ofen | mediterrane
Kräuter | Chili | Olivenöl

Gegrillte Curry-Karotte 🍴 🍴 16,50 €

Karotte | Curry | Mango-Chutney |
Pumpernickel

Lok-Salat 🍴 12,50 €

Gemüse | Avocado | Granola |
Passionsfrucht

+ Gemüse 🍴 🍴 4,00 €

+ Glut-Käse 🍴 5,00 €

+ Spice-Huhn 7,00 €

Caesar Salad 15,00 €

Romana Salat | Parmesan | Croûtons |
Bacon

+ Grillgemüse 🍴 🍴 4,00 €

+ Hähnchenbrust 7,00 €

+ 3x Garnele 8,00 €

SUPPEN

Ochsenchwanzkraftbrühe 13,00 €

Ochsenchwanz | Karotte |
Wurzelgemüse | Ravioli

Kartoffelsuppe 12,00 €

Kartoffel | Karotte | Sellerie |
Pfefferbeisser

ZWISCHENGANG

Linsenfalafel 🍴 🍴 14,50 €

Linsen | Kichererbsen | Austernpilze |
Curry-Schaum

Hausgemachte

Tagliatelle 🍴 21,00 €

Hausgemachte Tagliatelle |
Baby-Blattspinat | Perigord-Trüffel

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Ribeye-Steak 42,50 €

Rind | Bohnen | Kartoffeln | Sauce Béarnaise

Boeuf Bourguignon vom Rind 29,00 €

Rinderbacke | gebackener Sellerie |
Gremolata | getrüffelte Polenta

Wiener Schnitzel 27,50 €

Kalb | Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren

Gebratener Saibling 30,00 €

Erbsenpüree | Zitronen-Tomaten |
Beurre Blanc

Arancini mit Safran-Schaum 🌿 22,50 €

Risotto-Bällchen | Blumenkohl |
wilder Brokkoli | Safran-Schaum

Gegrillte

Kräuterseitlinge 🌿 🌿 27,50 €

Gelbe Beete | Selleriepüree | confierte
Kartoffeln | Rotweinjus



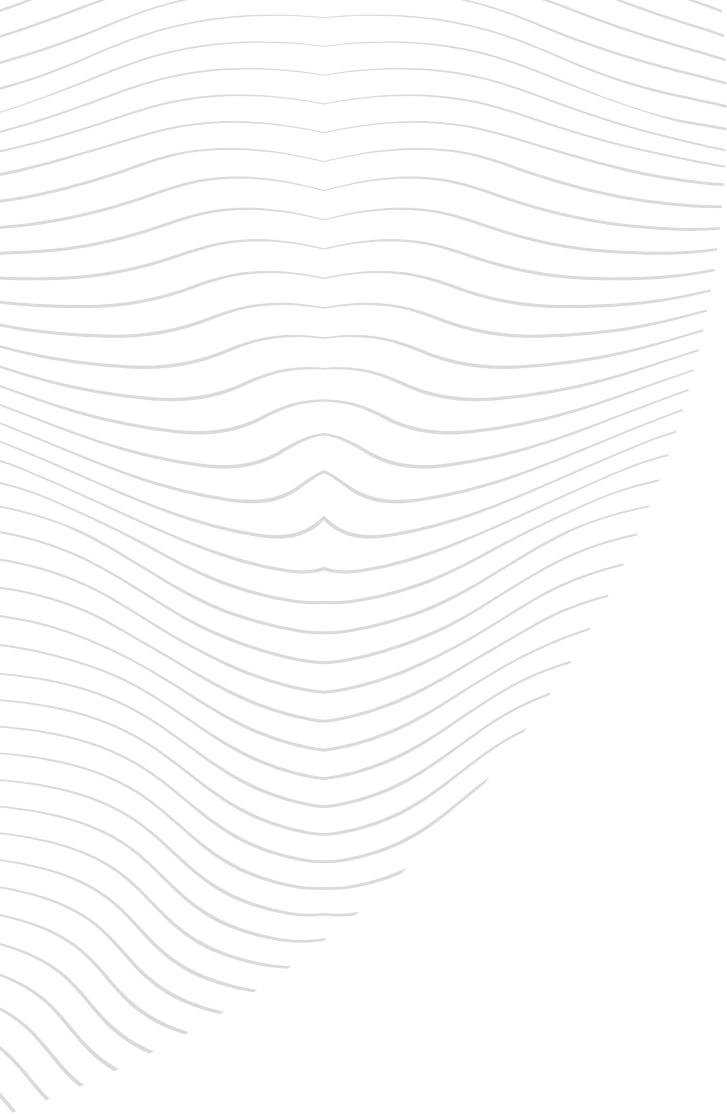
Für eine passende
Weinbegleitung
fragt bitte unser Team.

Das 🌿 in der Karte steht für
vegetarische Gerichte.

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



Für glutenfreie Speisen wendet euch
bitte an unser Servicepersonal.



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

DESSERTS

Variation von Milch & Honig 11,50 €

Milch | Honig | Schokolade

Crème Brûlée 12,00 €

Saisonale Früchte | Tonka-Bohne |
Himbeer-Eis | Sahne

Millefeuille

von der Tarte Tartin 12,00 €

Blätterteig | Apfel | Vanille

Dreierlei

von der Schokolade 🍫🍫 13,50 €




Schokolade | Birne | Hafer

Café Gourmand 8,00 €

3 kleine süße Überraschungen
und ein Café Crème (oder auch
Cappuccino oder Espresso)

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 Wiener Schnitzel &
Erbsen-Gemüse 9,50 €

mit Knusperfisch &
Karotten-Gemüse 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.

 Für glutenfreie Speisen wendet euch
bitte an unser Servicepersonal.



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

INNOCOUCOFFEE & 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.

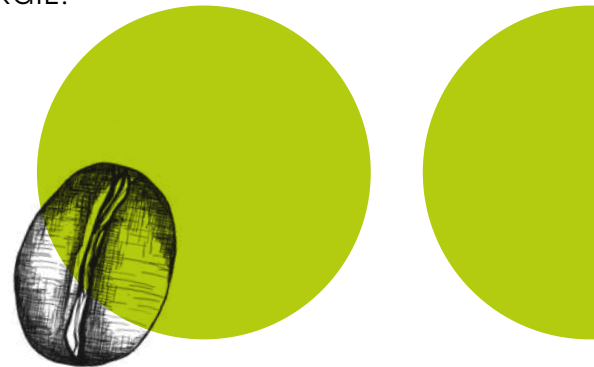
**UNSEREN INNOCOUCOFFEE KANNST DU AUCH
HIER KAUFEN:**

Filterkaffee

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

Espresso

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



JETZT ERHÄLTlich IM INNOCOUCOFFEE: 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.

 **INNOCOUCOFFEE**
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

Sebastian Börner

 **PASSIOPETUA**
RESTAURANT



OUR **4-COURSE MENU**

Pink roasted roast beef with coriander

Beef | coriander | kimchi | ponzu gel | sesame

o o o

Truffle tagliatelle

Homemade tagliatelle | baby spinach leaves | perigord truffles

o o o

Roasted char with saffron foam

Mashed peas | lemon tomatoes | beurre blanc

o o o

Millefeuille of the Tarte Tartin

Puff pastry | apple | vanilla

80,00 €

OUR 4-COURSE MENU VEGAN

Grilled curry carrot

carrot | curry | mango chutney | pumpernickel



Lentil falafel

Lentils | chickpeas | oyster mushrooms | curry foam



Grilled oyster mushrooms

Yellow beet | mashed celery | confited potatoes |
red wine sauce



Variation of chocolate

Chocolate | pear | oats

65,00 €

On request:



Our wine accompaniment

Matching wines to each course,
carefully selected to make the
perfectly complement the menu.

29,00 € p.P.

STARTERS

Pink roasted roast beef with coriander 19,50 €

Beef | coriander | kimchi | ponzu gel | sesame

Grilled tuna 19,50 €

Tuna | avocado | thai mango | coriander |
soy sauce

Charcoal grilled prawns 22,00 €

From our oven | mediterranean herbs |
chili | olive oil

Grilled carrot 🌿🌿 16,50 €

Carrot | Curry | mango chutney |
pumpernickel

Lok-Salat 🌿 12,50 €

Vegetables | avocado | granola |
passionfruit

+ vegetables 🌿🌿 4,00 €

+ glut cheese 🌿 5,00 €

+ spicy chicken 7,00 €

Cesar-Salat 15,00 €

Romaine salad | Parmesan | Croutons |
Bacon

+ grilled vegetables 🌿🌿 4,00 €

+ chicken 7,00 €

+ 3x Shrimp 8,00 €

The pink leaf 🌿 marks vegetarian dishes.

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



For gluten-free dishes, please contact
our service staff.

SOUPS

Oxtail broth 13,00 €

Oxtail | carrot |
root vegetables | ravioli

Potato soup 12,00 €

Potato | carrot | celery | pepper biter

INTERMEDIATE

Lentil falafel 🌿🌿 14,50 €

Lentils | chickpeas | oyster mushrooms |
curry foam

Homemade tagliatelle 🌿 21,00 €

Homemade tagliatelle | baby spinach leaves |
perigord truffles

MAIN COURSES

Grilled ribeye steak 42,50 €

Beef | beans | potatoes | sauce béarnaise

Beef Boeuf Bourguignon 29,00 €

Beef cheek | baked celery | gremolata |
truffled polenta

Wiener Schnitzel 27,50 €

Veal | potato and cucumber salad |
cranberries

Sauteed char 30,00 €

Mashed peas | lemon tomatoes |
beurre blanc

Arancini with Saffron Foam 🍷 22,50 €

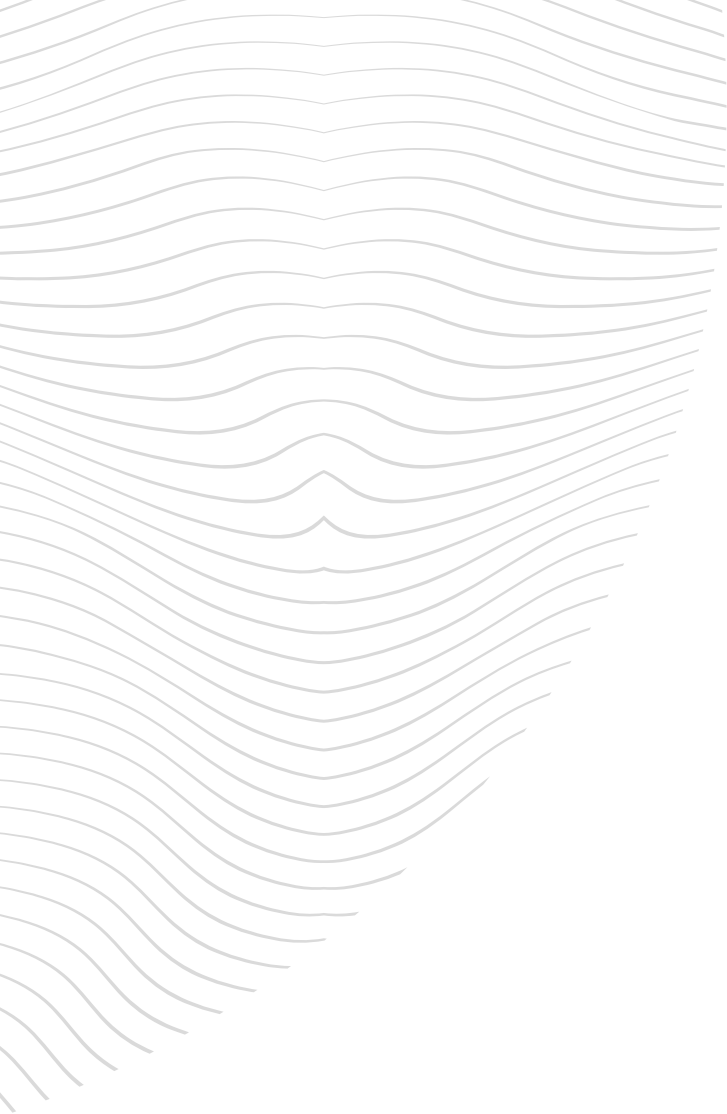
Risotto balls | cauliflower | wild broccoli |
saffron foam

Grilled oyster mushrooms 🍷🍷 27,50 €

Yellow beet | mashed celery | confited
potatoes | red wine sauce



For the perfect wine
accompaniment
please ask our team.



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

DESSERTS

Variation of Milk & honey 11,50 €

Milk | honey | chocolate

Crème Brûlée 12,00 €

Seasonal fruits | Tonka bean |
raspberry Ice cream | cream

Millefeuille

from the Tarte Tartin 12,00 €

Puff pastry | apple | vanilla

Variation of chocolate 🍫🍫 13,50

Chocolate | pear | oats

Café Gourmand 8,00 €

3 little sweets and a Café Crème
(or cappuccino or espresso)

KIDS MENU

LOK-Spaghetti

with olive oil 🌿🌿 or butter 🌿 6,50 €

with tomato sauce 🌿 7,50 €

with cheese & peas 🌿 7,50 €

Mashed Potatoes

with carrot sausages & brown sauce 🌿🌿 7,50 €

with Wiener Schnitzel & pea vegetables 9,50 €

with crispy fish & carrot vegetables 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.

 For gluten-free dishes, please contact
our service staff.



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.

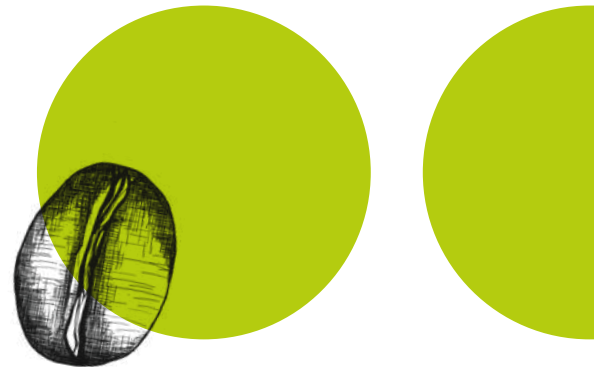
YOU CAN ALSO BUY OUR INNOCOUCOFFEE HERE:

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.

**INNOCOUCOFFEE**

**PASSIOPETUA**
RESTAURANT