

dasRESTAURANT

Die Philosophie

Mit echtem Handwerk, hochwertigen regionalen Zutaten und einem leidenschaftlichen Team schaffen wir Kulinarik auf höchstem Niveau – kreativ und modern.

Verwurzelt in der Tradition aber ausgerichtet auf die Zukunft.

Die Lieferanten

Die Zutaten sind die Essenz jeder Speise. Das wissen wir und daher legen wir höchsten Wert auf Qualität und Regionalität

Der Genuss

Im Mittelpunkt unseres Tuns steht der Genuss – sowohl geschmacklich wie auch optisch möchten wir sinnliche Genussmomente für unsere Gäste schaffen.

The philosophy

With genuine craftsmanship, high-quality regional ingredients and a passionate team we create culinary art at the highest level - creative and modern. Rooted in tradition but aligned to the future.

The suppliers

The ingredients are the essence of every dish. Therefore, we place great value on the regionality and quality of our suppliers and their products.

The pleasure

At the center of our activities stands the pleasure – both for the eye as for the palate we create sensual moments of enjoyment.

SALATE / SNACKS

EUR

CLUB SANDWICH | CLUB SANDWICH

HUHN | SALAT | TOMATEN | SPECK | SPIEGELEI | COCKTAILSAUCE | POMMES 13,90
CHICKEN | SALAD | TOMATO | BACON | FRIED EGG | COCKTAILSAUCE | FRENCH FRIES

CAESAR SALAT | CAESAR SALAD

ROMANASALAT | CAESAR-DRESSING | SARDELLEN | KAPERN | CROUTONS | PARMESAN 9,90
SALAD | CAESAR-DRESSING | ANCHOVY | CAPER | CROUTONS | PARMESAN

MIT HÜHNERBRUST | CHICKEN 14,90

MIT TAGLIATTA DI MANZO | BEEF 14,90

MIT KNOBLAUCH - GARNELEN | GAMBAS 14,90

BACKHENDLSALAT | KÜRBISKERNÖL

FRIED CHICKEN SALAD | PUMPKIN SEED OIL 14,30

DEGUSTATIONSMENÜ „PACHINGERS HIGHLIGHTS“

VITELLO TONNATO „ABER ANDERS“

KALBSTAFELSPITZ | THUNFISCHCREME | KAPERN | ROH MARINIERTER THUNFISCH
VEAL | CREAM OF TUNA | CAPER | MARINATED TUNA

CAPPUCCINO VOM KÜRBIS | CARPACCIO RIND | RUCOLA

PUMPKIN CAPPUCCINO | BEEF CARPACCIO | ROCKET SALAD

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

CREMIGE PARMESAN-BELUGALINSEN | BLATTSPINAT | PAPRIKASCHAUM
GRILLED PIKEPERCH | PARMESAN LENSES | SPINACH | BELL PEPPER CREAM

GERÜHRTES ZITRONENSORBET

STIRRED LEMONSORBET

SCHWEINEREI

GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL | SCHWEINEFILET | SELLERIEPÜREE | BROKKOLI
PIG'S CHEEKS | FILET OF PORK | MASHED CELERY | BROCCOLI

CRÈME BRULÉE VON DER TONKABOHNE

MANDARINENSORBET | JOGHURT-LIMTTENMOUSSE
CRÈME BRULÉE OF TONKA BEAN | TANGERINE - SORBET | YOGHURT - LIMEMOUSSE

MENÜEMPFEHLUNG

65,00

VORSPEISEN

EUR

BURRATA

AUBERGINENMOUSSELINE | BASILIKUM | PARADEISER-KOMPOTT | RUCOLA
EGGPLANT - CREAM | TOMATO | BASIL | ROCKETSALAD

9,00

VITELLO TONNATO „ABER ANDERS“

KALBSTAFELSPITZ | THUNFISCHCREME | KAPERN | ROH MARINIERTER THUNFISCH
VEAL | CREAM OF TUNA | CAPER | MARINATED TUNA

13,00

BEEF TATARE KLASSIK

ROH MARINIERTES RIND | WEICHES FREILANDEI | KAPERN | BUTTER | TOAST
BEEF TATAR | SOFT BOILED EGG | CAPER | BUTTER | TOAST

14,00

GLACIERTE HÜHNERLEBER

APFEL-PREISELBEERCHUTNEY | ERDÄPFELPÜREE
GLAZED CHICKEN LIVER | APPLE - CRANBERRYCHUTNEY | POTATOE - CREAM

10,50

SUPPEN

CAPPUCCINO VOM KÜRBIS | CARPACCIO RIND | RUCOLA
PUMPKIN CAPPUCCINO | BEEF CARPACCIO | ROCKET SALAD

6,50

KRÄFTIGE RINDSUPPE | GRIESNOCKERL | WURZELGEMÜSE
BEEF BROTH | SEMOLINA DUMPLING | ROOT VEGETABLE

4,00

VEGAN & VEGETARISCH

GEBRATENER RÄUCHERTOFU | MEDITERRANES GEMÜSE
GRILLED SMOKED BEAN CURD | VEGETABLE MEDITERRANIAN STYLE

8,90

CREMIGES PILZ RISOTTO | PARMESAN | RUCOLA
MUSHROOM RISOTTO | PARMESAN | ROCKETSALAD

9,50

FISCH

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

CREMIGE PARMESAN-BELUGALINSEN | BLATTSPINAT | PAPRIKASCHAUM
GRILLED PIKEPERCH | PARMESAN LENSES | SPINACH | BELL PEPPER CREAM

18,50

YELLOW FIN THUNA

THUNFISCH | ZUCCHINI-PAPRIKA-KOMPOTT | KNUSPRIGES ERDÄPFELCANNELONI
THUNA | COURGETTE - BELL PEPPER - CHUTNEY | CRUNCHY POTATOE - CANNELONI

23,50

FUSION VON SEETEUFEL UND KALBSBRIES

SEETEUFEL | GLACIERTES KALBSBRIES | ERDÄPFELPÜREE | BROKKOLI
MONKFISH | GLAZED SWEETBREAD | POTATOE - CREAM | BROCCOLI

26,50

STEAKS

RINDERFILET LADY`S CUT 180 GRAMM GRILLED FILET OF BEEF	28,00
RINDERFILET MAN`S CUT 250 GRAMM GRILLED FILET OF BEEF	36,00
RIB EYE DRY AGE 300 GRAMM GRILLED RIB EYE	32,00

BEILAGEN | SAUCEN

MASHED POTATOES | RÖSTGEMÜSE | PFEFFERSAUCE | ROSMARINESSENZ
MASHED POTATOES | GRILLED VEGETABLES | PEPPER - CREAM | GARLAND FLOWER SAUCE

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN | BUNTER BLATTSALAT
WIENER SCHNITZEL FROM VEAL | PARSLEY POTATOES | CRANBERRY | MIXED LEAF SALAD 21,50 |

GEKOCHTER TAFELSPITZ

SEMMELEKREN | CREMESPINAT | APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE
PRIME BOILED BEEF | CREAM OF SPINACH | APPLE-HORSE RADISH | CHIVE SAUCE 19,00 |

SCHWEINEREI

GESCHMORTE SCHWEINEBACKERL | SCHWEINEFILET | SELLERIEPÜREE | BROKKOLI
PIG`S CHEEKS | FILET OF PORK | MASHED CELERY | BROCCOLI 21,00 |

BARBARIENTENBRÜSTCHEN

VOGELBEER-SCHOKONAGE | HONIG-KARDAMOM-KAROTTEN | ERDÄPFELSTRUDEL
DUCKBREAST | MOUNTAIN ASH SAUCE | HONEY-CARDAMON-CARROTS | POTATOE - STRUDEL 23,50 |

DESSERTS UND KÄSE

KAISERSCHMARRN | ZWETSCHKENRÖSTER | BOURBON-VANILLEEIS
CUT UP AND SUGARED PANCAKES | STEWED PLUMS | VANILLA ICE CREAM 9,50 |

VARIATION VON UNSEREN HAUSGEMACHTEN SORBETS

POT-POURRI OF HOMEMADE SORBETS 8,50 |

CRÈME BRULÉE VON DER TONKABOHNE

MANDARINENSORBET | JOGHURT-LIMTTENMOUSSE
CRÈME BRULÉE OF TONKA BEAN | TANGERINE - SORBET | YOGHURT - LIMEMOUSSE 9,50 |

WEISSES MOKKAMOUSSE | PRALINENKNÖDEL | BIRNENSORBET

WHITE MOCCA - MOUSSE | DUMPLINGS STUFED WITH PRALINE | PEAR - SORBET 9,50 |

WEIHNACHTLICHE DESSERTVARIATION

LEBKUCHEN-SCHOKOLADENSOUFFLÉ | STOLLENPARFAIT | VANILLEKIPFERLTERRINE
GINGER BREAD - CHOCOLATE - SOUFFLE | PARFAIT OF CHRISTMAS STOLLEN | TERRINE OF VANILLA CRESCENTS 12,00 |

KÄSE VON HEIMISCHEN SENNERN

CHEESE FROM AUSTRIA 12,00 |

LEGENDE ALLERGENE INHALTSSTOFFE

NACHSTEHEND FINDEN SIE EINE AUFLISTUNG ÜBER ALLERGENE INHALTSSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN. UNSER SERVICEPERSONAL WIRD IHNEN GERNE BEI WEITEREN FRAGEN ODER ANLIEGEN ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

BELOW YOU FIND A LISTING OF THE ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR FOOD. IF YOU HAVE ANY QUESTIONS DO NOT HESITATE TO ASK OUR SERVICE STAFF

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Crustaceans and products thereof

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eggs and products thereof

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Fish and products thereof

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Peanuts and products thereof

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Soybeans and products thereof

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen

Milk and products thereof (including lactose)

Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen

Nuts and products thereof

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Celery and products thereof

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mustard and products thereof

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesame seeds and products thereof

Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lupin and products thereof

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mollusks and products thereof