

Eine kulinarische Gourmet-Reise durch Leogang: Restaurant “dahoam” by Andreas Herbst

„dahoam“ von JRE Andreas Herbst als kulinarischer Hotspot im Salzburger Land

Willkommen “dahoam”!

Willkommen im Gourmetrestaurant „dahoam“ – dem kulinarischen Herzstück des Good Life Resorts Die Riederalm.

Küchenchef Andreas Herbst und sein engagiertes Küchenteam entführen Sie in eine Genusswelt, die tief in der Region verwurzelt ist. Im „dahoam“ stehen nicht Trends oder Inszenierung im Vordergrund – sondern das, was die heimische Natur uns schenkt: ehrliche, naturbelassene Produkte aus der Umgebung, die mit größtem Respekt behandelt und auf höchstem kulinarischem Niveau veredelt werden.

Warum „dahoam“?

Weil hier genau das gelebt wird: Heimat. Unsere Küche schöpft ausschließlich aus dem, was unsere Region – rund um Leogang und das Salzburger Land – zu bieten hat. Frisch, saisonal und unverfälscht. Wildkräuter von der Alm, Fleisch aus bäuerlicher Haltung, Fisch aus klaren Gebirgsquellen und Gemüse direkt vom Feld. Jeder Teller erzählt von den Bergen, Wiesen und Menschen, die uns umgeben.

Mit viel Fingerspitzengefühl, handwerklicher Finesse und einer tiefen Naturverbundenheit entsteht daraus eine Küche, die sowohl authentisch als auch raffiniert ist – kreativ, aber niemals gekünstelt. Edel, aber nie abgehoben.

Erleben Sie im „dahoam“ Genuss mit Herkunft, Kulinarik mit Charakter – in einem Ambiente, das Bodenständigkeit und Exklusivität auf ganz besondere Weise vereint.

Willkommen dahoam.

Regionaler Genuss auf höchstem Niveau by JRE Andreas Herbst

Dass Andreas Herbst ein begnadeter Gourmet und Koch ist, zeichnete sich schon früh ab. Über die Jahre hat er sein außergewöhnliches Talent mit wertvollen Erfahrungen bei Spitzenköchen wie Johanna Maier, Andreas Döllner oder Mario Lohninger ergänzt und seinen ganz eigenen Stil entwickelt: Andreas Herbsts Kreationen sind gleichermaßen bodenständig wie exquisit, so authentisch-echt wie raffiniert und kombinieren traditionelle Rezepte meisterhaft mit innovativen Ansätzen.

Andreas Herbst ist Mitglied der renommierten Vereinigung “Jeunes Restaurateurs d’Europe”. Das von ihm geführte Gourmetrestaurant “dahoam” wurde mit einem MICHELIN-Stern und dem Grünen MICHELIN-Stern für Nachhaltigkeit (2025) sowie 4 Gault&Millau Hauben ausgezeichnet.

Regionaler Gourmet-Genuss

Im "dahoam" ist Regionalität mehr als nur ein Modewort - es ist der Kern der Philosophie von Küchenchef Andreas Herbst. Jede Genussreise im "dahoam" startet deshalb mit einer Landkarte aus Stierleder, auf der alle Landwirte eingezeichnet sind, welche die Produkte für die Gourmet-Kreationen im "dahoam" liefern. Regionalität bedeutet für Andreas Herbst Transparenz, Fairness, Authentizität, Zusammenarbeit mit den Produzenten und höchste Qualität. Er kennt seine Lieferanten persönlich und kann somit für die hervorragende Qualität der von ihm verarbeiteten Produkte garantieren. Durch das Netzwerk aus regionalen Produzenten, die mit Leidenschaft und Hingabe die feinsten Zutaten für die Gerichte im "dahoam" produzieren, ist Andreas Herbsts Küche inzwischen fest mit der Region verwurzelt.

Nur das Beste der Region auf dem Teller

Doch was bedeutet Qualität im "dahoam" eigentlich? Die Zutaten, aus denen Andreas Herbst kulinarische Kunstwerke zaubert, müssen hochwertig, regional und frisch sein - nur dann können sie ihren Geschmack optimal entfalten. Qualität bedeutet für Andreas Herbst aber auch, auf künstliche Zusatzstoffe jeglicher Art zu verzichten - schließlich steht das hochwertige Produkt mit seinem puren, echten und authentischen Geschmack im Mittelpunkt.

Gourmet-Genuss im eleganten Ambiente

Der Name des "dahoam" ist nicht einfach so dahingesagt: Die elegante Einrichtung des Restaurants und der fantastische Ausblick auf die Leoganger Berge sorgen dafür, dass sich die Gäste wirklich "dahoam" fühlen können, während sie mit kreativen Kreationen verwöhnt werden, die von unserem Zuhause, dem Salzburger Pinzgau, inspiriert sind und nahezu ausschließlich aus regionalen Zutaten bestehen. Das Netzwerk aus regionalen Landwirten und Landwirtinnen, die Andreas Herbst mit Zutaten höchster Qualität beliefern, sorgen dafür, dass das Gericht, das auf dem Tellern landet, buchstäblich von "dahoam" ist.

Ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art

Ein Gourmet-Dinner im "dahoam" ist ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Im exklusiven Ambiente nimmt Andreas Herbst Sie mit auf eine kulinarische Gourmet-Reise voller Hochgenuss. Aus höchstwertigen regionalen Zutaten zaubern Andreas Herbst und sein Küchenteam exquisite Kreationen voller Raffinesse, welche die traditionell-alpine Küche neu interpretieren - edel, exquisit und kreativ. Dabei steht jedoch stets der echte, authentische Geschmack des jeweiligen Produkts im Zentrum.

Restaurant „dahoam“ im Genießerhotel Die Riederalm 4*S

Familie Herbst

Rain 100, 5771 Leogang

+43 (0)6583/7342

info@riederalm.com | www.riederalm.com | www.restaurant-dahoam.com

Öffnungszeiten Restaurant: Montag, Dienstag, Freitag und Samstag abends (18:30-19:00 Uhr Menüstart)

Die aktuellen Menüpreise finden Sie auf unserer Website: www.restaurant-dahoam.com