

ST. PETER CONNAISSEUR

Feinschmecker wissen, dass das Thema Genuss sehr komplex ist. In unseren Connaissanceur Themen begleiten wir Sie auf einer spannenden und faszinierenden Reise durch die Welt des Genusses.

Herzlich Willkommen im St. Peter Stiftskulinarium. Schön, dass Sie unsere Gäste sind!



Der Februar steht kulinarisch ganz im Zeichen von Schätzen des Meeres und Süßwasserfischen. Begleitet werden die Kreationen unserer haubengekrönten Kochkünstler von erlesenen Weinen aus burgundischen Rebsorten.

HABEN SIE SCHON LUST AUF...

- | | | | |
|----|---|------|-------|
| NV | BELLINI ST. PETER | 0,1l | 16,90 |
| | Jean Pernet Blanc de Blancs · weißer Pfirsich | | |
| NV | BOLLINGER Special Cuvée | 0,1l | 18,90 |
| NV | TAITTINGER Brut Réserve | 0,1l | 13,90 |
| NV | FRANCK BONVILLE Rosé | 0,1l | 15,90 |

*Menü
vegetarisch*

Steckrübe

Ziegenmilch · Ahorn · Perigord Trüffel (CG)

2015 Morillon Muschelkalk, Tement
0,125 l 9,80

Erdäpfelrahmsuppe

Blätterteigstangerl (AC)

2016 Riesling Kremser Sandgrube, Zeilinger
0,125 l 9,20

Chicorée

Artischocken · Pinzgauer Schott · Basilikumgnocchi (ACGLM)

NV Bollinger Special Cuvée
0,1l 18,90

Blutorange

Rona · Zitronenverbene (ACGFH)

2001 Trockenbeerenauslese, Velich
4cl 11,70

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE:

3 GÄNGE 49,50

4 GÄNGE 59,50

Schätze des Meeres
&
Süßwasserfische

Hummer 27,90

Kalbskopf · Paradeiser · Basilikum (ABCGL)

2015 Morillon Muschelkalk, Tement
0,125 l 9,80

Fischsuppe „Stiftskulinarium“ (BDGLR) 18,90

2014 Weißburgunder Maximum, Hiedler
0,125 l 15,20

Pochierte Felsenauster 22,50

Kürbis · Austernbouillon · Erbsen (BGLR)

2014 Grauburgunder Gola, Alte Reben, Wohlmuth
0,125 l 12,40

Huchen und Wildfang Zander 31,90

Fenchel · marinierte Rüben · Muskatblüte (DGL)

2013 Chardonnay Gloria, Kollwentz
0,125 l 24,20

Grüner Apfel 12,90

Schokolade · Fenchel (ACGO)

NV Polz Brut Blanc
0,05 l 9,90

WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSGERICHTE:

3 GÄNGE 59,50

4 GÄNGE 69,50

5 GÄNGE 79,50

KÖSTLICHE AUSSICHTEN:



**ST. PETER CONNAISSEUR
IM MÄRZ:**

Barocke Klosterküche
&
Weine aus Schlössern und Klöstern

**ST. PETER CONNAISSEUR
IM APRIL:**

Frühling zart & bitter
&
Junge Weine, frisch & knackig