

## desserts

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE (CGO)  
Rhabarbersorbet

  15,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL (ACGO)  
Erdbeer-Rhabarberragout · Sauerrahmeis

 16,90

VEGANES GRIESSFLAMMERIE (AO)  
marinierte Erdbeeren

 14,90

VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN (ACGHO)  
Amalfi-Zitronensorbet · weißer Schokoespuma

 16,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (AEGH)  
Vanilleeis oder Vanillesauce

 8,90

SALZBURGER NOCKERL (CO)  
Grant'n-Schlagobers · Zubereitungszeit 25 Minuten

  24,90

#### SWEET & NAUGHTY

Dein süßer Ausklang  
– Unsere Süßweine bringen den  
perfekten Abschluss für jeden Anlass

#### KAFFEE & TEE

Erlebe die Welt des Kaffees in jeder  
Tasse – Unser vielfältiges Kaffee- &  
Teeangebot, perfekt zubereitet für  
deinen einzigartigen Geschmack

#### UNSERE RÄUME IHRE TRÄUME →

Lassen Sie sich von der Vielseitig-  
keit unserer Veranstaltungsräume  
inspirieren und verwirklichen Sie Ihre Events.



## GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

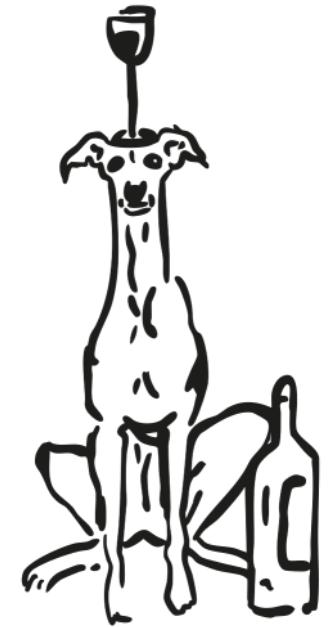
Das ideale Geschenk für Genieserherzen. Für Kunst im  
Glas und Poesie auf dem Teller. **#GOOD VIBES ONLY!**

LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UN-  
VERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE  
MITARBEITER/INNEN. DIE ANGEgebenEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN  
DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. TRINGGELD IST NICHT ENTHALTEN. ALLERGENINFORMATION  
GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG: **A** GLUTENHALTIGE GETREIDE **B** KREBSTIERE **C** EIER **D** FISCH **E** ERD-  
NÜSSE **F** SOJABOHNEN **G** MILCH **H** SCHALENFRÜCHTE **L** SELLERIE **M** SENF **N** SESAMSAMEN **O**  
SCHWEFELDIOXID **P** LUPINEN **R** WEICHTIERE

## THE PLACE TO *feel* IT ALL

### PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	15,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	18,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	10,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	11,90
TEMENT Muskateller Frizzante	0,1l	9,80



### pete's cocktails

#### SPRITZ MODERN

EVERYBODY'S DARLING 13,90  
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco  
Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

PETE'S APEROL 13,90  
Aperol · Belvedere Pure Vodka  
Mandarinen Pürree · Vanillesirup Monin  
Chandon Garden Spritz · Säurevariation

GRAPEFRUITCELLO SPRITZ 14,90  
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

SILKROAD SPRITZ 15,90  
Portwein · Chandon Garden Spritz ·  
Hibiskus Rhabarber · Soda

NIGHTFALL 15,90  
Amaretto · Coldbrew Kaffee · Tonkabohne  
Vanille · Organics Tonic

#### CRAFT COCKTAIL

RASPBERRY MARGARITA 15,90  
Espolon Tequila Blanco · Cointreau  
Limettensaft · Agaven Nektar · Himbeer Pürree

FRENCH 75 15,90  
The Botanist Gin · Zitronensaft  
Läuterzucker · Prosecco

GRANATAPFEL PALOMA 15,90  
VolcanTequila · Rhabarber · Granatapfel  
Rosenwasser

PETE'S CHOCOLATE NEGRONI 15,90  
Roku Gin · Campari · Mozart Dark Chocolate  
Martini Rubino Vermouth

GREEN TEA ROCKS 15,90  
Jameson Irish Whiskey · Peachtree Likör  
Zitronensaft · Läuterzucker · Organics Easy Lemon


#### NON ALCOHOL CRAFT COCKTAILS



IT'S KARMA 12,90  
Ingwer · Kurkuma · Kalamansi  
Passionsfrucht · Kardamom

ECLIPSE 13,50  
Coldbrew Kaffee · Tonkabohne · Vanille  
Muskatnuss · Organics Tonic

## vorspeise • suppe

### APPETITANREGER GEFÄLLIG

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN RIND (GLO)  32,90  
Sellerie · Trüffel · Kartoffelchips

MARINierter WEISSER SPARGEL (BCGLO)   33,90  
Sauce Gribiche · confierte Garnelen · Zuckererbsenschoten

SÜSS-SAUER EINGELEGT WOLFGANGSEE LACHSFORELLE (DLO)  27,90  
Gemüsetartare · Frühlingskräuter · im Gewürzsud

ROTE RÜBE (ALO)  21,90  
Apfel · Sellerie · hausgemachter Holunderblütensirup · Bauernbroitchip

SÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH (LO)   14,90  
Spargelschaum

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSUPPE (ACGLO) 13,90  
Kräuter-Topfenockerl · Wurzelgemüse · Schnittlauch

TRADITIONELLE FOIE GRAS TERRINE (AGO) 45,90  
Birnenchutney · Süßweingelee · Brioche

#### AUSTERN

##### FINE DE CLAIRE NO. 2 (RO)

1 Stück 4,50 pro Stk.  
6 Stück 4,25 pro Stk.  
12 Stück 4,00 pro Stk.

##### TOPPING

Gurkenwasser · Sauerrahm · Dill · Apfel

#### BROT & BUTTER

Nach eigenem Rezept frisch gebackenes Hausbrot mit flaumiger Salzkaramellbutter serviert in der einzigartigen Atmosphäre des ältesten Restaurant Europas (AG)

6,00 PRO PERSON  
AB 17:00 UHR VERBINDLICH

#### ST. PETER RILETTES VON DER ENTE

Als absolute Neuheit heuer, unser exklusiver, unkomplizierter, Aufstrich von der Ente, den wir speziell nachhaltig im Elsass produzieren. Ganz Simple mit Bauernvollkornbrot und der Genussmoment ist perfekt.

Perfekt auch zum Mitnehmen für zuhause oder als kulinarisches Geschenk an Freunde und Familie.

##### vor Ort mit Vollkorn-Bauernbrot

19,80

##### zum Mitnehmen

15,80

## klassiker AUS EUROPA

### STREIFZUG DURCH EUROPA

FILET VOM HEIMISCHEN RIND "ROSSINI" (GLO)  69,90  
Topinamburpüree · Babygemüse · Sauce Périgourdine

SÜDFRANZÖSISCHE BOUILLABAISSE (ABDLO) 37,90  
getoastetes Baguette · Sauce Rouille

GEBRATENER BRANZINO (DGL)  38,90  
cremige Polenta · Spinatblätter · Zitronen-Kapern-Tomatenjus

TAFELSPITZ VOM SALZBURGER BIORIND IN DER KUPFERPFANNE (AGL) 35,90  
Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce


WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER MILCHKALBSRÜCKEN (ACG) 35,90  
Petersilienerdäpfel


 3,90

Österreichische Preiselbeeren, auch Fuchsbeere oder Granten genannt, eingekocht in besonderen Weinen, raffiniert gewürzt, nach einem Rezept der Familie Haslauer

## hauptspeisen

### TISCHLEIN DECK DICH

ROSA GEBRATENES FILET VOM SALZBURGER MILCHKALB (GLO)  48,90  
weißer Spargel · Süßkartoffelpüree · Morchelrahm

COQ AU VIN VOM SULMTALER HUHN (GLO)  25,90  
Tellerzwiebel · Erdäpfelpüree

GULASCH VON HEIMISCHEN PILZEN (ACGLO) 26,90  
Latschenkieferravioli · Kräuter

ROSA GEBRATENE KEULE UND OSSO BUCO VOM BIO TAUERNLAMM (GLO)  42,90  
Bärlauchpolenta · Paprikagemüse

GESCHMORTES SCHULTERBLATT VOM SALZBURGER KALB (GLO)  36,90  
Püree & Chips von der Topinambur · Mangold

GEBRATENES ZANDERFILET (DGL)  36,90  
geschmorte Zwiebel · sautierter Kopfsalat · Portwein-Verjusreduktion

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI (ACGLO)  43,90  
schwarzer Trüffel · Grana Padano

ROTE RÜBEN RISOTTO (HLO)   22,90  
karamellierte Macadamianüsse · veganer Parmesan · Wildkräutersalat


## salat

### BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

KLEINER SALAT (O) 13,80 GROSSER SALAT (O) 17,80

Frühlingshafte Blatt- und Bittersalate · gerösteter Kernemix · eingelegte Früchte · Avocado · Rohkost · Tomaten · Radieschen · Feldgurken

#### DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

Sesam Dressing (CLNO) 

Caesar Dressing (COMDGL)


Balsamico-Trüffel Dressing (LMO) 

Maracuja Dressing (COLGN)

#### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto  10,90

Gebackenes Maishendfilet (AC) 9,90

knusprige Riesengarnele (ABC)  10,90

Ziegenfrischkäse (G)   9,90

DRESSING EXKLUSIV 5,95

Olivenöl Comincioli Leccino oder One nach Veronelli Methode · Aceto Balsamico di Modena · Ur-Kristallsalz oder Meersalz · Roter Kampot Pfeffer



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI