

klassiker AUS ÖSTERREICH
DAS GIBT KRAFT

WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER MILCHKALBSRÜCKEN (ACG)	35,90
Petersilienerdäpfel	
CORDON BLEU VOM BIO-KLEESCHWEINRÜCKEN (ACGL)	33,90
Petersilienerdäpfel	
PREISELBEEREN (O)	3,90
Österreichische Preiselbeeren, auch Fuchsbeere oder Granten genannt, eingekocht in besonderen Weinen, raffiniert gewürzt, nach einem Rezept der Familie Haslauer	
TAFELSPITZ VOM SALZBURGER BIORIND IN DER KUPFERPFANNE (AGL)	35,90
Semmelkren · Cremespinat · Apfelnkren · Schnittlauchsauce	

desserts

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

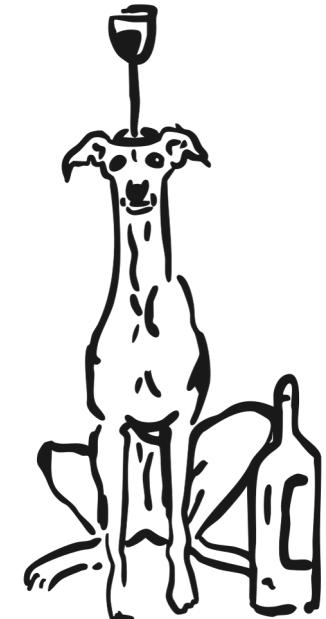
CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE (CGHO)	15,90
Mangosorbet	
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL (ACGHO)	16,90
Eingelegte Mandarinen · Pistazieneis	
VEGANES PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE	14,90
Buchweizen Crumbles · Sorbet · Quittenragout	
VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN (AEGH)	16,90
Marinierte Heidelbeeren · Buttermilcheis · Veronelli Olivenöl	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (AEGH)	8,90
Vanilleeis oder Vanillesauce	
SALZBURGER NOCKERL (CO)	24,90
Grant'n-Schlagobers · Zubereitungszeit 25 Minuten	
ERLESENER KÄSE FEINKOST KASLÖCHL (G)	18,90
Variationen aus Weichkäse · Blauschimmelkäse · Hartkäse	

LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE MITARBEITER/INNEN. DIE ANGEgebenEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. TRINKGELD IST NICHT ENTHALTEN. ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG: A GLUTENHALTIGE GETREIDE B KREBStIERE C EIER D FISCHE 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	

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

PETE'S BEEF TARTARE VOM BLACK ANGUS FILET (ACGMO)
Wachtelspiegelei · Trüffel · Brioche

31,90

GEGRILLTER PAPRIKA (ALO)
Rauchiger Hummus · Pimentitos · Papadum

21,90

KALT GERÄUCHERTER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCH (AOL)
eingelegter Muscat Kürbis · Steinpilz-Morzel Vinaigrette ·
Bauernbrötchips

28,90

ZWEIERLEI VOM ISLÄNDISCHEN LACHSFILET (ADGO)
Avocado · Mangochutney

24,90

KAROTTEN KOKOS SUPPE (AO)
Sorbet

14,90

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSUPPE (ACGLO)
Kaspresknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch

13,90

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

TRADITIONELLE (AGO) FOIE GRAS TERRINE

Birnenchutney · Brioche
45,90

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 (CINO) 

Caesar Dressing (COMDGL)

Balsamico-Trüffel Dressing (LMO) 

Maracuja Dressing (COLGN)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 

Gebackenes Maishendlfilet (AC)

knusprige Riesengarnele (ABC) 

Ziegenfrischkäse (G) 

10,20

9,90

10,90

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

hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

PETE'S ZWIEBELROSTBRATEN (GLO)

Speckbohnen · Erdäpfelpüree

41,90

ROSA GEBRATENES FILET VOM SALZBURGER MILCHKALB (LO)

karamellisierter Chicorée · Trüffel-Portweinpolenta · wilder Brokkoli

 45,90

RAGOUT VOM HEIMISCHEN HIRSCH (ACGLO)

Latschenkiefer-Ravioli · Preiselbeeren

37,90

ROSA GEBRATENE WEIBLICHE BARBARIEENTENBRUST (ACGLO)

glacierte Blaukraut · Preiselbeer Pofese · Maroni

41,90

GESCHMORTES SCHULTERBLATT VOM HEIMISCHEN KALB (GLO)

Püree & Chips von der Topinambur · Mangold

36,90

POCHIERTES EISMEERSAIBLINGFILET (DG)

Kartoffel-Kräutermostline · braune Butter · Forellenkaviar

 40,90

SAFRANMUSCHELRISOTTO (BGLOR)

Black Tiger Garnele · Fenchel · Parmesanchip

31,90

BROT & BUTTER

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

 43,90

 25,90

6,00 PRO PERSON
AB 17:00 UHR VERBINDLICH

GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

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

UNSERE RÄUME IHRE TRÄUME →

Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit
unserer Veranstaltungsräume
inspirieren und verwirklichen Sie Ihre Events.

