

## desserts

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE (CGO)  
Rhabarbersorbet

  15,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL (ACGO)  
Kirschragout · Sauerrahmeis

 16,90


VEGANE GRIESSFLAMMERIE (AO)  
marinierte Erdbeeren

 14,90

VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN (ACGHO)  
Amalfi-Zitronensorbet · weißer Schokoespuma

 16,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (ACGO)  
Vanilleeis oder Vanillesauce

 8,90

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

  24,90

ERLESENER KÄSE (C)  
Variation aus verschiedenen Käsesorten

 21,60

#### 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.

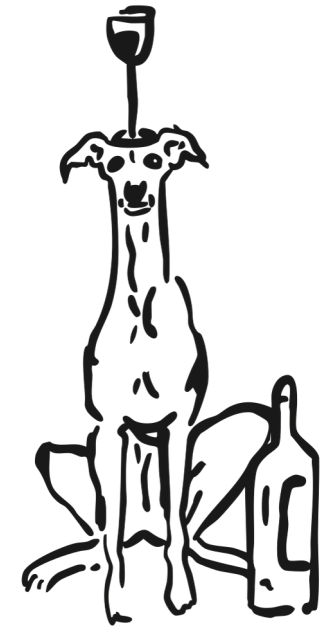


## GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

Das ideale Geschenk für Genießerherzen. 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. TRINKGELD 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 Püree

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

IN TEMPURA GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN (ABO) 25,90  
Hummus · eingelegte Paprika · Zitrusmarinade · Kräuter

BURRATA STRACCIATELLA (AGLO)  22,90  
Heirloom Tomaten · Taggiasca Oliven · Basilikumpesto · Limettenezeste

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

KAROTTEN-INGWERSUPPE (LNO)   14,90  
Himbeerschäum

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

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

#### AUSTERN

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

1 Stück 4,75 pro Stk.  
6 Stück 4,50 pro Stk.  
12 Stück 4,25 pro Stk.

##### TOPPING

Gurkenwasser · Sauerrahm · Dill · Apfel


## salat

### BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

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

Sommerliche Blatt- und Bittersalate · gerösteter Kernemix · eingelegte Früchte · 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

#### 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  
Kartoffelmousseline · Babygemüse · Sauce Périgourdine

COQ AU VIN VOM SULMTALER HUHN (GLO)  29,50  
Tellerzwiebel · Erdäpfelpüree

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

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

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

(O) PREISELBEEREN  3,90

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

## hauptspeisen

### TISCHLEIN DECK DICH

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM SALZBURGER MILCHKALB (GLO)  41,90  
wilder Brokkoli · Süßkartoffelpüree · Morchelrahm

RAGOUT VOM GRÜNEN SPARGEL (ACGLO)  26,90  
Pilze & sommerliches Gemüse im Blätterteig

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

ZWEIERLEI VOM HIRSCH AUS DEN HOHEN TAUERN (ACGLO) 38,90  
Brezenknödel · Mangold · glacierte Kirschen

ROSA GEBRATENE BARBARIEENTENBRUST (ACGLO) 31,90  
Champagnerkraut · Preiselbeerpofese · "à l'orange"

POCHIERTER HEILBUTT (DGLO)  37,90  
Safranrisotto · Bouillabaiseschäum · Fenchel

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI (ACGLO)  31,90  
schwarzer Sommertrüffel · Grana Padano

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



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI