
THE PLACE to FALL IN LOVE
14.02.2026
VALENTINSTAGSMENÜ IN SALZBURG
StPeter
STIFTSKULINARIUM
+43 662 84 12 68-0

LOVE MENU

SHARING:

KALTGERÄUCHERTER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCH
Steinpilz-Morchelvinaigrette | eingelegter Muskatkürbis

SASHIMI VON DER GELBFLOSSENMAKRELE
Gurke | Ingwer | Ponzu

HUMMUS VON DER ROTEN RÜBE
eingelegter Paprika | Papadum

***

CONSOMMÉ VOM GEFLÜGEL
Pilznockerl

***

FENCHELRISOTTO
Hummerschwanz | Krustentierschaum

***

ROSA GEBRATENES FILET UND
GESCHMORTES SCHULTERBLATT VOM HEIMISCHEN KALB
Topinambur | Mangold

***

SHARING:

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL
Mandarine | Pistazieneis

TOBLERONE & PASSIONSFRUCHT

VEGANES PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE
Buchweizen Crumbles | Sorbet

St.Peter
STIFTSKULINARIUM
+43 662 84 12 68-0

VEGAN
LOVE MENU

SHARING:

HUMMUS VON DER ROTEN BETE
eingelegter Paprika | Papadum

MARINIERTE KRÄUTERSEITLINGE
eingelegter Muskat Kürbis | Steinpilz-Morchel Vinaigrette

ALPINER TABOULEH
Granatapfel | Wiesenkräuter | Veronelli Olivenöl

***

KAROTTEN-KOKOSSUPPE
Himbeersorbet

***

ARTISCHOCKENRISOTTO
Trüffel | sautierter Kopfsalat

***

PILZ GULASCH MIT KRÄUTERGNOCCHI
veganer Parmesan

***

SHARING:

VEGANES PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE
Buchweizen Crumbles | Sorbet

SORBET VARIATION

GELIERTE CHAMPAGNERSUPPE
marinierte Beeren

St.Peter
STIFTSKULINARIUM
+43 662 84 12 68-0