



ist ein Ort der Begegnung von Zeit und Leidenschaft:  
Wo es nach dem Paradies duftet, schmeckt es auch nach Sternen.  
Wir haben und schreiben Geschichte.

*»Als Botschafter des  
guten Geschmacks besinnen wir uns auf  
authentische Genusserlebnisse.«*

„Gekommen, um zu genießen“ lautet das Credo wohl seit 803  
und seither jeden Tag – exzellente Küche,  
außergewöhnliches Ambiente, edelste Weine und  
leidenschaftliches Handwerk machen uns  
seit *1200 Jahren* besonders.

Als ältestes Restaurant der Welt lieben wir Historisches,  
leben aber nicht in der Vergangenheit. Unsere Geschichte ist Teil  
unseres täglichen Schaffens und wird in jedem Winkel  
spür- und erlebbar.

### IHRE GASTGEBER

Veronika Kirchmair & Claus Haslauer

### PERFEKTER START

BOLLINGER Special Cuvée 0,1l 15,90

BOLLINGER Rosé 0,1l 19,50

LANGLOIS Crémant de Loire Blanc 0,1l 8,30

LANGLOIS Crémant de Loire Rosé 0,1l 8,90

#### KIR ROYAL

BOLLINGER Special Cuvée · Cassis 0,1l 19,90

#### COCKTAIL 803

Gin 803 · Ginger Ale · Gurke · Minze · Orange 0,125l 9,90

#### CAMPARI MILANO

Prosecco · Campari · Cranberrysaft · Minze 0,1l 9,90



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

## Menü

### Achthundert&Drei

#### Temperierte Makrele

Urdinkel · rote Zwiebel · Sauce Gribiche (DACGO)



#### Creme Vichyssoise

Erdäpfel-Lauchcreme · gefüllter geblähter Lauch · Luststock (GC)



#### Black and Yellow

Fagottini vom Hokkaido · Safran · Ricotta · Belperknolle (ACGU)

#### Rosa gebratener Kalbsrücken

Gebackene Erdäpfel-trüffelzigarre · Navette · Karotte (ACGLOH)

#### Karamellbanane

Dunkler Schokoladencrémant · Kokos · Mandel (ACGOH)

*Unser Sommelier empfiehlt Ihnen auf Wunsch  
eine Wein- oder alkoholfreie Begleitung*

## Menü

### Achthundert&Drei

3 GÄNGE 64,70

Suppe · Hauptspeise · Dessert

4 GÄNGE 81,60

Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

5 GÄNGE 98,90



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

---

### Temperierte Makrele

Urdinkel · rote Zwiebel · Sauce Gribiche (DACGO) 17,90



### Chicoree

Briochekruste · Gruyere · Cremechampignons · Birne Carmen (OACG) 16,90



### Creme Vichyssoise

Erdäpfel-Lauchcreme · gefüllter geblähter Lauch · Luststock (GC) 12,90

---

### Duett vom Tiroler Berglamm

Rosa Nüsschen & mit Tamarinde lackierter Bauch  
Koriander · färbiger Karfiol (GOI) 27,50



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

---

## Der Fisch in seiner reinsten Form im Stiftskulinarium zu St. Peter

*Unsere Fische sind Qualitätsprodukte heimischen Ursprungs aber auch aus den besten Fanggebieten Europas. Unsere Süßwasserfische wachsen in unmittelbarer Quellennähe in kristallklarem Wasser und dem einzigartigen Lebensraum des Salzkammergutes heran. Die Meeres- sowie Süßwasserfische sind ausschließlich Wildfangfische.*

*Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern nach den ANGEBOTEN DES TAGES.*

### Filet vom Wildfang Steinbutt

Weizen · Zucchini · Safran-Fumet · Pilze (ADOGU) 38,90

### Rosa gebratener Kalbsrücken

Gebackene Erdäpfel-Trüffelzigarre · Navette · Karotte (ACGLOH) 38,90



### Black and Yellow

Fagottini vom Hokkaido · Safran · Ricotta · Belperknolle (ACGL) 19,50

### Das Black Angus Rind

*Dieses Rindfleisch steht für beste Rinderqualität, welche durch artgerechte Aufzucht, Haltung bzw. Fütterung der Tiere, sowie eine stressfreie Schlachtung erzielt wird. Dieses Fleisch zeichnet sich durch die dunkle und kräftige Farbe aus, sowie eine feine und ideale Marmorierung. Trotz des kräftigen Geschmacks des Fleisches ist es ein sehr zartes Fleisch. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern nach den ANGEBOTEN DES TAGES.*

---

### Isabella, Wald und Erde

Isabellatraube · Ahorn · Süsskartoffel (ACO) 13,90

### Karamellbanane

Dunkler Schokoladencrémant · Kokos · Mandel (ACGOH) 15,90



### Erlesener Käse

Feinkost Kaslöchl (G) 15,90

DIE ANGEgebenEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET  
UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

TRINKGELD IST NICHT ENTHALTEN.



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG **A** Glutenhaltige Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse  
**F** Sojabohnen **G** Milch **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesamsamen **O** Schwefeldioxid **P** Lupinen **R** Weichtiere

