

## Klassiker aus Österreich

### DAS GIBT KRAFT

**Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken** (ACGL)  
 Erdäpfel-Vogerlsalat · hausgemachte Grant'n **25,90**

**Wiener Schnitzel vom Strohschweinerücken** (ACGL)  
 Erdäpfel-Romanasalat · hausgemachte Grant'n **15,40**

**Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Bio-Rind in der Kupferpfanne** (ACGLM)  
 Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce **24,90**

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

**Hausgemachter Kaiserschmarrn** (ACGO)  
 Zwetschenröster klein **7,20**  
 groß **10,90**  
 Zubereitungszeit 20 Minuten

**Kastanienreis** (GA)  
 Sanddorn · Rum · Mascarpone **11,90**

**Hausgemachter Apfelstrudel** (ACGH)  
 Vanilleeis oder Vanillesauce **7,90**

 **Salzburger Nockerl** (CGO)  
 Grant'n-Schlagobers **19,80**  
 Zubereitungszeit 25 Minuten

**Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl** (G)  
 Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

 VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI

DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.  
 TRINGELD IST NICHT ENTHALTEN.  
 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

## die schönste Outdoor Lounge Salzburgs

Österreichische und mediterrane Genusserlebnisse seit 803 A.D.

Die gelebte Authentizität von anno dazumal, der leichte Geschmack des Südens in moderner österreichischer Küche und Drinks mit Feingefühl sorgen für Kunst auf dem Teller, Gedichte im Glas & Magie im Herzen. Der **#placetobe** für Kochkünstler, Weindichter und Genusskenner im Herzen der Salzburger Altstadt. Der Legende nach ist Faust persönlich im St. Peter Stiftskulinarium eingekehrt – also halten wir es auch in Zukunft mit seinen Worten:

*„Verweile doch, du bist so schön“*

**BRUNCH BEIM PETER**  
 SAMSTAG & SONNTAG  
**10-13 UHR**

**SPÄTER BEIM PETER**  
*Lounge Musik mit DJ*  
 DONNERSTAG & FREITAG & SAMSTAG  
**AB 17 UHR**

### 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**
- LA JARA PROSECCO Spumante 0,1l **5,70**

# Vorspeise · Suppe

## APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Rote Rübe** <sup>(GH)</sup>  
Schafskäse · Himbeere · Walnuss  
klein 8,70  
groß 13,70

 **Gebeizte Lachsforelle** <sup>(DG)</sup>  
Spitzkraut · Grapefruit · Buttermilch 15,80

 **Vitello Tonnato** <sup>(DCGMO)</sup>  
gebackene Kapern · Limette 15,90

**Hausgemachte Rindsuppe** <sup>(ACGLO)</sup>  
Kaspressknödel 6,90

### Brot und Aufstrich

Hausgemachtes Bauernbrot <sup>(A)</sup> 3,00

Heubutter <sup>(G)</sup> 1,50

Schnittlauchaufstrich <sup>(G)</sup> 1,50

# Salat

## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

### Kleiner Salat

4 Komponenten 7,90

### Großer Salat

7 Komponenten 12,30

### DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

Romanasalat	Radieschen	Orangenfilet	Schafskäse
Rucolasalat	Sprossen	Gurken	Oliven
Vogersalat	Avocado	geschmorte Cocktailtomaten	Nüsse

### DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

 Kürbiskernöldressing <sup>(MO)</sup>  
Caesar Dressing <sup>(DM)</sup>  
Essig & Öl Dressing  
Jogurtdressing <sup>(GO)</sup>

### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 7,20  
gebackenes Maishuhnfilet <sup>(AC)</sup> 5,90  
Burrata Stracciatella <sup>(G)</sup> 4,90

# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

 **Topfengnocchi mit geschmortem Hokkaido-Kürbis** <sup>(ACGU)</sup>  
Salbei · Pinienkerne · gehobelter Grana Padano 13,90

### 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 von der Lachsforelle** <sup>(DGU)</sup>  
Linsen · Wurzelwerk · fermentierter Knoblauchschaum 21,50

**Ragout vom Edelmilch** <sup>(ACGLO)</sup>  
Serviettenknödel · Apfelrotkraut · Speckpilze 24,90

**Miesmuscheln im Tomaten- Liebstocksud** <sup>(ACGRO)</sup>  
Knoblauchbaguette  
klein 12,90  
groß 19,40

**Hausgemachte Tagliatelle mit Polpetti vom Milchkalb** <sup>(ACG)</sup>  
Tomatensauce · Basilikum 19,90

### 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.*

 **Duett vom Black Angus Rind** <sup>(GIMO)</sup>  
rosa Beiried · geschmortes Backerl · Erdäpfel-Lauchpüree · Portweinschalotten 28,90