

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (ACG)

Petersilienerdäpfel · hausgemachte Grant'n **26,90**

Cordon Bleu vom Strohschweinerücken (ACG)

Petersilienerdäpfel · hausgemachte Grant'n **18,90**

Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (ACGLM)

Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce **25,90**

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Zwetschkenknödel mit Butterbrösel (OACG)

Hausgemachter Zwetschkenröster **9,80**

St. Peters dunkle Schokoladencreme (CG) **7,90**

Creme Brulee (CG)

Sauerrahm-Thymianeis **10,80**

Hausgemachte Zitronentarte (AGCH)

Heidelbeersorbet **9,80**

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce **7,50**

Salzburger Nockerl (CGO)

Grant'n-Schlagobers **19,80**

Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

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

Die 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

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée 0,1l **13,90**

BOLLINGER Rosé 0,1l **15,40**

MOET & CHANDON Imperial Brut 0,1l **12,90**

MOET & CHANDON Imperial Brut Rosé 0,1l **13,90**

MOET & CHANDON Ice Imperial 0,1l **15,90**

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

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

ECKER-ECKHOF Blanc de Blancs 0,1l **7,90**

TEMENT Muska.t Frizzante 0,1l **6,60**

LA JARA PROSECCO Spumante 0,1l **5,95**

Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** ^(DU)
 Rettich · Sellerie · Grapefruit · Quinoa
 klein 11,70
 groß 19,80

Tartar vom Simmentaler Biorinderfilet ^(ACGLMDO)
 Wachtelei · Brioche · Heubutter 22,90

  **Pete's Burrata** ^(G)
 Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum 17,90

Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz ^(DGLMCO)
 gebackene Kapern · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb 18,90

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** ^(GLO)
 Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl
 klein 6,10
 groß 9,70

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(ACFGLO)
 Liebstockel-Grießnockerl 7,90

Salat

ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat **Großer Salat**
 4 Komponenten 8,90 7 Komponenten 12,90

DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

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

DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

 Kürbiskernöldressing ^(MO)
 Ceasar Dressing ^(DM)
 Essig & Öl Dressing
 Joghurdressing ^(GO)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 8,90
 Burrata ^(G) 9,90
 Gebackenes Maishendfilet ^(ACG) 6,50

Brot und Aufstrich
 Hausgemachtes Bauernbrot ^(A) 3,00
 Heubutter ^(G) 1,50
 Aufstrich des Tages 1,50

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** ^(ACG)
 Geschmorter Muskatkürbis · Grana Padana 17,90
 WAHLWEISE mit Maishendlbrust 28,50

In Salbeibutter confiertes Filet vom Ikejime Saibling ^(ODGI)
 Fenchelrisotto · Safran Beurre Blanc 33,90

Calamari Fritti ^(RACGMO)
 Süßkartoffel Pommes Frites · Sauce Tartare · Aioli 18,90

 **Hausgemachte Tagliolini** ^(ACG)
 Schwarzer Herbstrüffel · Grana Padano 29,90

Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud ^(RACGO)
 Wurzelgemüse · Liebstockel
 klein 12,80
 groß 19,80

Hausgemachte Tagliatelle mit Polpetti vom Milchkalb ^(ACGLO)
 Basilikumpesto
 klein 12,90
 groß 19,80

Brust von der Barbarieente ^(ACGLMFO)
 Orangensauce · Brioche-Topfserviettenknödel · Chicoree 29,90

Hirschkalbsrücken im Pfeffer-Walnussmantel ^(AHGLOF)
 Kräutergrießknödel · Pastinake 38,90

Hausgemachte Tagliolini ^(ADCGLO)
 Aglio e olio · Pulpo · Oliven · Cocktailtomaten · Rucola
 klein 14,90
 groß 25,90

Geschmorte Backerl vom Simmentaler Rind ^(OFGUM)
 Polenta · herbstliches Schmorgemüse 23,90
 WAHLWEISE mit Herbstrüffel 36,90