



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

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	13,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	15,50
MOET & CHANDON Imperial Brut	0,1l	13,10
MOET & CHANDON Imperial Brut Rosé	0,1l	13,90
MOET & CHANDON Ice Imperial	0,1l	15,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	8,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	9,50
ECKER-ECKHOF Blanc de Blancs	0,1l	8,00
TEMENT Muskat Frizzante	0,1l	6,90
LA JARA PROSECCO Spumante	0,1l	6,10



SPRITZ MODERN

EVERYBODY'S DARLING

Chandon Garden Spritz · Wermut · Hibiskustee · Säurevariation · Minze 0,175l 7,90

PETE'S APEROL

Aperol · Belvedere Pure · Mandarine · Vanille · Chandon Garden Spritz 0,15l 8,90

WEINERLEBNIS

Im St. Peter Stiftskulinarium haben Sie die exklusive Möglichkeit ein, in Österreich einmaliges, Angebot außergewöhnlicher und weltbekannter Weine GLASWEISE zu probieren. Lassen Sie sich von unserem CHEFSOMMELIER HERRN RAKHSAN ZHOULEH individuell beraten!



UNSERE ACHTHUNDERT&DREI WEIN

WEINMANUFAKTUR CLEMENS STROBL, KIRCHBERG AM WAGRAM

2018 GRÜNER VELTLINER ACHTHUNDERTDREI	0,75l	79,00
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM		
2018 MAGNUM GRÜNER VELTLINER »803« ACHTHUNDERTDREI	1,5l	165,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM		
2018 PINOT NOIR ACHTHUNDERTDREI	0,75l	95,00
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM		
2018 MAGNUM PINOT NOIR »803« ACHTHUNDERTDREI	1,5l	198,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM		

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Menü Achthundert&Drei



Rote Rübe

Lebkuchen · Apfelkren · Senfsaat (ACEGLMNO)

Wachtelsupreme

Gänseleber · Birne · Brioche (ACEGLMNO)



Maronencappuccino

Portwein · schwarzer Wintertrüffel (ACEGHLMO)

WAHLWEISE mit weißer Albatrüffel AUFPREIS pro Gramm 12,00



Marmorierter La Ratte Stampf

Sauerrahm · Nussbutter · Bio-Landeigeln (CDGLM)

WAHLWEISE mit Störkaviar (CGLM)

AUFPREIS 10 Gramm 17,50 | 30 Gramm 51,00 | 50 Gramm 85,00

Wildfang Saibling

Topinambur · Trauben · Mohn-Beurre-Blanc (ABDEGLMO)

Trilogie vom Prime Beef

Schwarzwurzel · Schalottenconfit (ACEGLMO)

Weißer Schokolade

Pistazie · Honig · Zitrusfrüchte (ACEGO)

IN 7 GÄNGEN

148,90

IN 6 GÄNGEN

ROTE RÜBE, WACHTEL, CAPPUCCINO, SAIBLING, PRIME BEEF, SCHOKOLADE

135,90

IN 5 GÄNGEN

ROTE RÜBE, WACHTEL, CAPPUCCINO, PRIME BEEF, SCHOKOLADE

109,50

IN 4 GÄNGEN

WACHTEL, CAPPUCCINO, FILET, SCHOKOLADE

95,90

VEGETARISCH

Menü Achthundert&Drei

Rote Rübe



Lebkuchen · Apfelkren · Senfsaat (ACEGLMNO)

Maronencappuccino



Portwein · schwarzer Wintertrüffel (ACEGHLMNO)

WAHLWEISE mit weißem Albatrüffel AUFPREIS pro Gramm 12,00

Marmorierter La Ratte Stampf

Sauerrahm · Nussbutter · Bio-Landeigeln (CDGLM)

Weißer Schokolade

Pistazie · Honig · Zitrusfrüchte (ACEGO)

Erlesener Käse

Feinkost Kaslöchl (G)

IN 5 GÄNGEN

98,90

IN 4 GÄNGEN

OHNE KÄSE

79,90

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

