

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (ACG)

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

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 **10,90**

St. Peters dunkle Schokoladencreme (CG) **6,90**

Creme Brulee (CG)

Sauerrahm-Thymianeis **10,80**

Hausgemachte Zitronentarte (AGCH)

Heidelbeersorbet **10,90**

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce **6,90**

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 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

Winter Lounge

DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG **AB 12 UHR**
MIT LIVE DJ AM FREITAG & SAMSTAG **AB 17 UHR**

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 **8,50**

TEMENT Muska.t Frizzante 0,1l **7,20**

LA JARA PROSECCO Spumante 0,1l **6,40**



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** ^(DU)
 Rettich · Sellerie · Grapefruit · Quinoa
 klein 11,70
 groß 19,50

Tartar vom Simmentaler Biorinderfilet ^(ACGLMDO)
 Wachtelai · Brioche · Heubutter 21,90

 **Pete's Burrata** ^(G)
 Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum 17,20

Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz ^(DGLMCO)
 gebackene Kapern · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb 17,90

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** ^(GLO)
 Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl
 klein 5,50
 groß 8,95

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(ACFGLO)
 Liebstockel-Grießnockerl 7,40

SPARKLE & ENJOY
 3 Stück Fines de Claire Austern
 Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren ^(AGR)
 0,1l Glas BOLLINGER Special Cuvée
 18,90

FINES DE CLAIRE AUSTERN
 Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren ^(AGR)
 1 Stück 2,50
 ab 3 Stück 2,25 / Stk.
 ab 6 Stück 2,00 / Stk.

Salat

ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat 4 Komponenten 9,50 **Großer Salat** 7 Komponenten 13,90

DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

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

DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

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

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 9,50
 Burrata ^(G) 10,90
 Gebackenes Maishendlfilet ^(ACG) 7,50

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** ^(AGC)
 Geschmorter Muskatkürbis · Grana Padana 16,90
 WAHLWEISE mit Maishendlbrust 27,50

Confiertes Filet vom Wildfang Saibling ^(ODGI)
 Champagnerrisotto · Bourbon Vanille Beurre Blanc 27,90

Calamari Fritti ^(RACGMO)
 Süßkartoffel Pommes Frites · Sauce Tartare · Aioli 16,90

 **Hausgemachte Tagliolini** ^(ACG)
 Schwarzer Wintertrüffel · Grana Padano 38,90

Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud ^(RACGO)
 Wurzelgemüse · Liebstockel
 klein 11,80
 groß 19,90

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

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

Hirschkalbsrücken im Nuss-Krokantmantel ^(AHGLOP)
 Kräutergrießknödel · Pastinake 39,90

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

Geschmorte Backerl vom Simmentaler Rind ^(OFLM)
 Polenta · saisonales Schmorgemüse 23,90
 WAHLWEISE mit schwarzem Wintertrüffel 39,90

TAGES GERICHT

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser wechselndes Tagesgericht.

BROT & AUFSTRICH

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



St. Peter

Steak & Wein Spezialitäten

Den besten Produkten verpflichtet, bieten wir Ihnen im St. Peter Stiftskulinarium eine Auswahl an Premium-Rindfleischsorten sowie weltbekannten Weinen glasweise an.

Neben verschiedenen Cuts vom österreichischen Bio-Simmentaler und dem US Black Angus finden Sie auch das exklusive Wagyu Beef bei uns auf der Karte.

Wo das Leben gefeiert wird, darf der Wein nicht fehlen.

Mit über 700 Positionen ermöglichen wir eine vielseitige Auswahl an Weinen. Von Raritäten bis Vertikalen, außergewöhnlichen „Österreichern“ bis zu internationalen Selektionen.

ROTWEIN

- 2010 **BLAUFRÄNKISCH MAGNUM MARIENTAL** 0,125l 30,00
WEINGUT TRIEBAUMER, RUST, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND
wilde Brombeeren · reif · würzig
- 2010 **ORNELLAIA DOC SUPERIORE** 0,125l 79,-
TENUTA DELL'ORNELLAIA, CASTAGNETO CARDUCCI, TOSKANA
Veilchen · Beeren · Toast
- 2016 **PINOT NOIR MAGNUM HENGSTBERG** 0,125l 37,-
WEINMANUFAKTUR STROBL, KIRCHBERG, WAGRAM
rote Beeren · balanciert · druckvoll
- 2011 **CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD** 0,125l 230,-
1ER GRAND CRU CLASSÉ
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, PAUILLAC, BORDEAUX
schwarze Johannisbeeren · ausgewogene Tannine · nachhaltig

DESSERTWEIN

- 2001 **RIESLING AUSLESE GRAACHER HIMMELREICH** 0,1l 13,-
P. LICHT-BERGWEILER ERBEN, BRAUNEBERG, MOSEL
Zitrusshale · reife Säure · feine Süße
- 1996 **CHÂTEAU D'YQUEM 1ER GRAND CRU CLASSÉ** 5cl 33,-
SUPERIEUR À LLUR-SALUCES, BORDEAUX
Waldhonig · schmelzig · feine Süße
- 1990 **CHÂTEAU SUDUIRAUT 1ER GRAND CRU CLASSÉ À PREIGNAC** 5cl 15,-
BORDEAUX
gelbe Blüten · cremige Süße · malzig
- 2007 **WELSCHRIESLING TROCKENBEERENAUSLESE** 5cl 11,-
WEINGUT VELICH, APETLON, NEUSIEDLERSEE
Blumenbouquet · Trockenfrucht · vital

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 **SOMMELIER** individuell beraten!



Black Angus USA

Dieses Rindfleisch steht für eine aussergewöhnliche Qualität, 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 ist es sehr zart und feinfasrig.

Simmentaler Kalbin Austria

Das „Simmental“, die eigentliche Heimat dieser Rasse, liegt in der Schweiz im Berner Oberland. Besonders das Fleisch der österreichischen Kalbin, aus biologischer Aufzucht, reiht sich problemlos neben prämierte Rassen aus den USA und Australien ein. Voraussetzung für eine optimale Fleischqualität beim „Simmentaler“ ist, natürlich neben der richtigen Mast, eine entsprechende Fleischreifung.

Wagyu Japan

„Wagyu“, wörtlich übersetzt schlicht „japanisches Rind“ bezeichnet mehrere Rinderrassen japanischen Ursprungs. Das Wagyu Beef zählt wohl zu der Superlative der Delikatessen. Die Besonderheit dieser indigenen Rassen, liegt bei der gleichmäßigen Fett-Marmorierung im Muskelfleisch, die auch den besonderen, nussigen, Geschmack definiert und das Fleisch besonders zart macht.

Die Qualität von Rindfleisch wird unter Anderem anhand des sogenannten „Beef Marbling Score“ (BMS), basierend auf einer Skala von 1 bis maximal 12, bestimmt. Sehr gut herkömmliche Rinderrassen erreichen ein Score von zwei.

Die Produktions-Klassifizierungen sind A, B und C. Zusätzlich wird das Fleisch in Qualitätsstufen (von 1-5) bewertet. Diese Stufen berücksichtigen den Marmorierungsgrad, Farbe & Glanz, Festigkeit, Fleisch- & Faserdichte und letztlich die Farbe, Schein & Qualität des Fettes.



Special Cuts

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Serviert klassisch ab 350 Gramm.

Black Angus 00,35 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,25 PRO 1GR

RIB EYE AGED

Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge.

Black Angus 00,27 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,17 PRO 1GR

BEIRIED

Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.

Wagyu 00,90 PRO 1GR

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 8 bis 10
Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel,
saisonaem Grillgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den
gewünschten Garpunkt Ihres Steaks.

Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.

Grosse Weine im Glas

WEISSWEIN

2015 GRAUBURGUNDER RIED SAZIANI *GROSSE STK LAGE* 0,125l 16,-
WEINGUT NEUMEISTER, STRADEN, SÜD-OSTSTEIERMARK
Kräuter · elegant · dynamisch

1997 MORILLON MAGNUM ZIEREGG 0,125l 45,-
WEINGUT TEMENT, BERGHAUSEN, SÜDSTEIERMARK
Waldbeerconfit · Kakao · eingebundene Tannin

2011 SAUVIGNON BLANC STRADNER ALTE REBEN 0,125l 29,-
WEINGUT NEUMEISTER, STRADEN, SÜD-OSTSTEIERMARK
reife Stachelbeeren · Schmelz · elegant

2015 SAUVIGNON BLANC NUSSBERG *GROSSE STK LAGE* 0,125l 16,-
WEINGUT GROSS, RATSCH, SÜDSTEIERMARK
kandierte Hollunderblüten · animierend · Fenchelsamen

1990 GRÜNER VELTLINER SMARAGD IM WEINGEBIRGE 0,125l 28,-
NIKOLAIHOF, MAUTERN, WACHAU
eingelegte Früchte · feine Reife · Tabak

2000 SAUVIGNON BLANC ZIEREGG *GROSSE STK LAGE* 0,125l 34,-
WEINGUT TEMENT, BERGHAUSEN, SÜDSTEIERMARK
Mango · cremig · rauchig

2009 CHARDONNAY GLORIA 0,125l 25,-
WEINGUT KOLLWENTZ-RÖMERHOF
GROSSHÖFLEIN, NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND
Ananas · cremig · Trockenfrüchte

2016 SAUVIGNON BLANC HOCHGRASSNITZBERG 0,125l 17,80,-
WEINGUT POLZ, SPIELFELD, SÜDSTEIERMARK
feine Kräuter · Balance · nachhaltig

*„Der letzte Trunk sei nun,
mit ganzer Seele,
als festlich hoher Gruss,
dem Morgen zugebracht!“*

VERS 735 F. / FAUST

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

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