

## 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** <sup>(DU)</sup>  
 Rettich · Sellerie · Grapefruit · Quinoa  
 klein 11,70  
 groß 19,50

**Tartar vom Simmentaler Biorinderfilet** <sup>(ACGLMDO)</sup>  
 Wachtelai · Brioche · Heubutter 21,90

 **Pete's Burrata** <sup>(G)</sup>  
 Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum 17,20

**Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz** <sup>(DGLMCO)</sup>  
 gebackene Kapern · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb 17,90

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** <sup>(GLO)</sup>  
 Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl  
 klein 5,50  
 groß 8,95

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** <sup>(ACFGLO)</sup>  
 Liebstockel-Grießnockerl 7,40

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

**FINES DE CLAIRE AUSTERN**  
 Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren <sup>(AGR)</sup>  
 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 <sup>(MO)</sup>  
 Ceasar Dressing <sup>(DM)</sup>  
 Essig & Öl Dressing  
 Jogurtdressing <sup>(GO)</sup>

### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 9,50  
 Burrata <sup>(G)</sup> 10,90  
 Gebackenes Maishendlfilet <sup>(ACG)</sup> 7,50

# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** <sup>(AGC)</sup>  
 Geschmorter Muskatkürbis · Grana Padana 16,90  
 WAHLWEISE mit Maishendlbrust 27,50

**Confiertes Filet vom Wildfang Saibling** <sup>(ODGI)</sup>  
 Champagnerrisotto · Bourbon Vanille Beurre Blanc 27,90

**Calamari Fritti** <sup>(RACGMO)</sup>  
 Süßkartoffel Pommes Frites · Sauce Tartare · Aioli 16,90

 **Hausgemachte Tagliolini** <sup>(ACG)</sup>  
 Schwarzer Wintertrüffel · Grana Padano 38,90

**Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud** <sup>(RACGO)</sup>  
 Wurzelgemüse · Liebstockel  
 klein 11,80  
 groß 19,90

**Hausgemachte Tagliatelle mit Polpetti vom Milchkalb** <sup>(ACGLO)</sup>  
 Basilikumpesto  
 klein 12,90  
 groß 19,90

**Brust von der Barbarieente** <sup>(ACGLMFO)</sup>  
 Orangensauce · Brioche-Topfserviettenknödel · Chicoree 29,90

**Hirschkalbsrücken im Nuss-Krokantmantel** <sup>(AHGLOP)</sup>  
 Kräutergrießknödel · Pastinake 39,90

**Hausgemachte Tagliolini** <sup>(ADCGLO)</sup>  
 Aglio e olio · Pulpo · Oliven · Cocktailtomaten · Rucola  
 klein 14,90  
 groß 25,90

**Geschmorte Backerl vom Simmentaler Rind** <sup>(OFLM)</sup>  
 Polenta · saisonales Schmorgemüse 23,90  
 WAHLWEISE mit schwarzem Wintertrüffel 39,90

## TAGESGERICHT

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser wechselndes Tagesgericht.

## BROT & AUFSTRICH

Hausgemachtes Bauernbrot <sup>(A)</sup> 3,00  
 Heubutter <sup>(G)</sup> 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  
Zitrussschale · 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