

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)

Marzipan-Mohneis **10,80**

Hausgemachte Zitronentarte (AGCH)

Maracujasorbet **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 Genusslebnisse 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

MITTWOCH - SONNTAG **AB 12 UHR**

PETE 'S SPARKLING BAR DONNERSTAG - SONNTAG **AB 12 UHR**

PRICKELNDER START

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

BOLLINGER Rosé 0,1l **15,50**

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

LANGLOIS Crémant de Loire Rosé 0,1l **9,50**

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

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



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** ^(DL)
Buttermilch-Dill · Quinoa
klein 11,70
groß 19,50

Tartar vom Simmentaler Biorinderfilet ^(ACGLMDO)
Wachtelai · Oliven-Kapern Chip · Butter · Trüffelcrème 21,90

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

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

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

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(ACFGLO)
Liebstöckel-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)
Caesar 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 ^(ODGL)
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 · Liebstöckel
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 ^(AHGLOF)
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 ^(OFGUM)
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 ^(A) 3,00
Heubutter ^(G) 1,50
Aufstrich des Tages 1,50

