




## Vorspeise · Suppe

### APPETITANREGER GEFÄLLIG

-  **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** (DL)  
Buttermilch-Dill · Quinoa **19,50**
-  **Pete's Burrata** (G)  
Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **17,20**
-  **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** (GLO)  
Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl **8,95**

## Hauptspeise

### TISCHLEIN DECK DICH

-  **Hausgemachte Topfengnocchi** (AGC)  
Geschmorter Muskatkürbis · Grana Padana **16,90**
- Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud** (RACGO)  
Wurzelgemüse · Liebstöckel **19,90**
- Hausgemachte Tagliolini** (ADCGLO)  
Aglione · Pulpo · Oliven · Cocktailltomaten · Rucola **25,90**

### TAGESGERICHT

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser wechselndes Tagesgericht.

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

- Crème Brûlée** (CG)  
Marzipan-Mohnsais **10,80**

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

## 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**

### BROT & AUFSTRICH

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



# Fondue beim Peter

*"Dip it like it's hot"*

## "SPARKLE & ENJOY"

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

Wir bieten unsere individuellen Fondue-Variationen **ab 2 Personen an**.

Das vermutlich erste Fondue-Rezept in deutscher Sprache stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner-Kitt, dass sie 1699 schrieb. Tauchen Sie ein und erleben Sie das beste Fondue Salzburgs mit allem was dazu gehört.

Ob in einer herzhaften Gemüsesuppe, im klassischen Rapsöl gegart oder in zart schmelzender Toblerone Schokolade getaucht, unsere Produkte werden von unseren regionalen Zulieferern täglich ausgewählt und für Sie frisch zubereitet.

## KÄSE FONDUE

„Der Klassiker“ unter den Fondues—Das Käsefondue gilt seit den 1950er Jahren als Nationalgericht der Schweizer und ist seit her „in aller Munde“.

Aus Erzählungen geht hervor, dass Mönche in der Fastenzeit keine feste Nahrung zu sich nehmen durften; durch das Schmelzen von Käse wurde der Hunger gestillt, ohne die Fastenregel zu brechen.

Im St. Peter Stiftskulinarium schmelzen wir für Sie das Beste aus der Käsewelt: Gruyere, gereiften Comté und Vacherin.

## FONDUE BOURGUIGNONNE

Das Fondue Bourguignonne = Burgunder Fondue. Der Sage nach ist es in den burgundischen Klöstern entstanden. Schenkt man der Legende Glauben, so beschäftigten sich die Mönche mit der verlorenen Zeit – daher tauchten sie kleine Fleisch-Stücke direkt ins heiße Öl.

## FONDUE CHINOISE / HOT POT

Das Brühfondue stammt ursprünglich aus Asien, daher der Name „Chinesisches Fondue oder Fondue Chinoise“

# Käsefondue

## Käse Fondue mit Weisswein (AG)

Baguette · Schwarzbrot · Birnenstücke · Weintrauben · Erdäpfel

## 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.

28,90 PRO PERSON

## Käse Fondue mit Champagner verfeinert (AG)

Baguette · Schwarzbrot · Birnenstücke · Weintrauben · Erdäpfel

33,90 PRO PERSON

## Käse Fondue mit Weisswein und schwarzem Wintertrüffel (AG)

Baguette · Schwarzbrot · Birnenstücke · Weintrauben · Erdäpfel

38,90 PRO PERSON

## ERSTELLE DEIN LIEBLINGSFONDUE

Unser FONDUE BEIM PETER besteht aus einer „Basis“ und den von Ihnen dazu, nach Lust und Vorliebe, ausgewählten Hauptkomponenten.

## Fleisch Fondue (AG)

### BOURGUIGNONNE

BASIS: 13,50 PRO PERSON

4 Saucen nach Wahl inklusive  
Blattsalate mit Gemüse und unserem hausgemachten Italian Dressing  
Knoblauchbaguette

### WÄHLE DAZU DEIN LIEBLINGSFLEISCH „MIX & MATCH“ PRO 100 GRAMM

Simmentaler Rinderfilet	18,50 / 100 GR.	Maishendlbrust	4,90 / 100 GR.
Beiried Japanisches Wagyu	90,00 / 100 GR.	Duroc Schweinefilet	5,90 / 100 GR.
Salzburger Milchkalbsfilet	13,90 / 100 GR.		

## Hot Pot Asia Style (FI)

### Gemüsesuppe

BASIS: 14,50 PRO PERSON

4 Saucen nach Wahl inklusive  
Blattsalate mit Gemüse und unserem hausgemachten Italian Dressing  
Pak Choi · braune Champignons · Weisskohl · Reismudeln

### WÄHLE DAZU DEIN LIEBLINGSFLEISCH „MIX & MATCH“ PRO 100 GRAMM

Simmentaler Rinderfilet	18,50 / 100 GR.	Maishendlbrust	4,90 / 100 GR.
Beiried Japanisches Wagyu	90,00 / 100 GR.	Duroc Schweinefilet	5,90 / 100 GR.
Salzburger Milchkalbsfilet	13,90 / 100 GR.	Pochiertes Ei	2,00 / STK.
Garnelen	13,50 / 100 GR.		

## PIMP YOUR FONDUE

Pommes Frites  
Süßkartoffelpommes  
Rosmarinerdäpfel  
JE PORTION 5,00

## UNSERE SAUCEN

Salsa Verde, Schnittlauch  
BBQ Asian, Sesam  
Aioli, Sambal oelek (DARCFMN)  
JE SAUCENSCHALE 3,00

# Schokoladenfondue

## Toblerone Fondue (DI)

Weintrauben · Erdbeeren · Bananen · Ananas · Marshmallows 13,90 PRO PERSON



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

