



LEBEN ESSEN &amp; TRINKEN

28.01.2022

## Salzburger Hotspot St. Peter lockt mit Sparkling-Bar und Fondue

Bis Anfang April bietet das Szene-Restaurant Brunch, wärmende Fondue-Variationen und eine Sparkling Bar in seiner neuen Outdoor-Lodge.

von Anita Kattinger



**Freitag: Superpot bei EuroMillionen**  
Am 4. Februar 2022 geht es um 130 Millionen Euro

In herzhafter Gemüsesuppe oder im klassischen Rapsöl gegart, sowie in zartschmelzende Toblerone-Schokolade getunkt – jetzt gibt es in Salzburg eine coole Location für Fondues.

Der Salzburger Hotspot St. Peter verwandelt bis April seinen Innenhof in eine Outdoor-Lodge, zudem wurde eine Sparkling Bar – neben Champagner gibt es auch Punsch – aufgebaut. Auf der Speisekarte stehen nicht nur Fondues, ab sofort kann man hier auch jedes Wochenende brunchen.

Für das Käsefondue schmelzen die Profis Gruyere, Comté und Vacherin – wahlweise kann dieses mit Weißwein, Champagner und schwarzem Wintertrüffel verfeinert werden. Dazu gibt es Baguette, Schwarzbrot, Weintrauben, Birnenstücke und Erdäpfel.



© Bild: St. Peter Stiftskulinarium

Das Suppen-Fondue wird asiatisch als Hot Pot mit Pak Choi, Champignons, Weißkohl, Reissnudeln, Fleisch und Fisch kredenzt. Für das Fondue mit Öl stehen Fleisch, Fisch, Saucen nach Wahl und Beilagen zur Auswahl.

Für das Schoko-Fondue gibt es Weintrauben, Bananenstücke, Erdbeeren, Ananas und Marshmallows zum Eintunken.

**Info:** St. Peter Stiftskulinarium, **Winter-Lodge**, Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr, Fondue auf Vorbestellung ab 2 Personen, Bar Donnerstag bis Sonntag ab 12 Uhr