



Salzburg

## St. Peter Stiftskulinarium zelebriert den Frühling

Der Frühling darf schon kommen, meint man im St. Peter Stiftskulinarium.  
© Anja Koppitsch Photography / beigestellt

Das [St. Peter Stiftskulinarium](#) in Salzburg feiert den Frühling und ein wenig auch schon den nahenden Sommer: Die beiden Restaurants »Achthundert & Drei« und »Peter« bieten ab April kulinarische Angebote aus den Bereichen Brunch, Lunch, Genuss-Menü und After Work.

Das Frühjahr sei eine aufregende Zeit, sagen die beiden Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer. Sie bieten in ihrem vor kurzem nach der Winterpause wiedereröffneten »Achthundert & Drei« Neukreationen aus der Haubenküche wie geräucherten Stör, gegarten Ravioli, ein im Ganzen zubereitetes Schwarzfeder-Huhn oder gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb. Zum Wochenend-Brunch lädt wiederum das »Peter«: Immer samstags und sonntags von 10 bis 14 Uhr werden Frühstücks-Menüs oder selbst zusammengestellte Brötchen, Eierspeisen und Kaffeespezialitäten serviert. Die Karte bietet zum Beispiel hausgebackene Brioche, Kokosporridge mit warmen Himbeeren, grüne Smoothies und Avocado-creme.

### St. Peter: Osterwochenende wird zelebriert

Brunchen lässt es sich im St. Peter Stiftskulinarium schon an diesem Osterwochenende: Von Samstag, dem 16. April, bis zum Ostermontag servieren die Gastgeber täglich von 10 bis 14 Uhr ihren Osterbrunch. Im »Peter« wird ab Gründonnerstag ein 4-Gänge-Ostermenü und ein Dessert-Osternest mit süßen Überraschungen angeboten. Im »Achthundert & Drei« kann ein 7-Gänge-Menü verköstigt werden.

Das St. Peter Stiftskulinarium ist nach eigenen Angaben das älteste Restaurant in Europa, es wurde 803 das erste Mal urkundlich erwähnt wurde. Die beiden Gastgeber Veronika Kirchmair und Claus Haslauer bieten Fine Dining im Haubenrestaurant »Achthundert&Drei« sowie eine zwanglose Atmosphäre im »Peter«.