



ACHTHUNDERT&DREI

ist ein Ort der Begegnung von Zeit und Leidenschaft:
Wo es nach dem Paradies duftet, schmeckt es auch nach Sternen.
Wir haben und schreiben Geschichte.



*»Als Botschafter des
guten Geschmacks besinnen wir uns auf
authentische Genusserlebnisse.«*

„Gekommen, um zu genießen“
lautet das Credo wohl seit 803 und seither jeden Tag.
Exzellente Küche, außergewöhnliches Ambiente, edelste Weine
und leidenschaftliches Handwerk machen uns
seit 1200 Jahren besonders.

Als ältestes Restaurant der Welt lieben wir Historisches,
leben aber nicht in der Vergangenheit.
Unsere Geschichte ist Teil unseres täglichen Schaffens
und wird in jedem Winkel spür- und erlebbar.

IHRE GASTGEBER

Veronika Kirchmair & Claus Haslauer

unser Sommelier empfiehlt

UNSERE ACHTHUNDERT&DREI WEINE

WEINMANUFAKTUR CLEMENS STROBL, KIRCHBERG AM WAGRAM

- 2018 GRÜNER VELTLINER ACHTHUNDERTDREI 0,75l 79,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 MAGNUM GRÜNER VELTLINER »803« ACHTHUNDERTDREI 1,5l 165,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 PINOT NOIR ACHTHUNDERTDREI 0,75l 95,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 MAGNUM PINOT NOIR »803« ACHTHUNDERTDREI 1,5l 198,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 CABERNET SAUVIGNON »803« 0,75l 95,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 ST. LAURENT »803« ACHTHUNDERTDREI 0,75l 95,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM
- 2018 ST. LAURENT »803« ACHTHUNDERTDREI 1,5l 178,-
LIMITED EDITION ST. PETER STIFTSKULINARIUM

PRICKELNDER START

- BOLLINGER Special Cuvée 0,1l 14,90
BOLLINGER Rosé 0,1l 16,90



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 CHEFSOMMELIER HERRN RAKHSHAN ZHOULEH individuell beraten!

- 2009 GRÜNER VELTLINER LINDBERG RESERVE 0,1l 19,-
Weingut Salomon Undhof, Kremstal
- 2012 RIESLING HEIGENSTEIN LYRA 0,1l 15,-
Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal
- 2013 SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 0,1l 25,-
Weingut Manfred Tement, Südsteiermark
- 2001 CHARDONNAY TIGLAT 0,1l 29,-
Weingut Velich, Neusiedlersee
- 2016 CHATEAU D'YQUEM 0,1l 55,-
Sauternes, Bordeaux
- 2004 PINOT NOIR SIGNO TAURI 0,1l 16,-
Weingut Heribert Bayer, Burgenland
- 2002 ROTER TRAMINER RIED GRASSNITZBERG 0,1l 16,-
Weingut Manfred Tement, Südsteiermark

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Menü Achthundert&Drei

Huchen

Kraut • Petersilie • Amaranth (DGL)

Pata Negra

Vinaigre • Vogerl (ACGLO)

Eierschwammerl

Rucola • Bio Eigelb (ACGLO)

Seeteufel

Risoni • Olive • Noilly Prat (ADGLO)

Jacobsmuschel

Chorizzo • Tomate • Grissini (ACGLOR)

Zweierlei von der Waldviertler Ente

Foie Gras • Bimi • Bundkarotte (ACGLO)

Himbeere

Mandel • Consommé • Thymian • Meringue (ACGHO)

IN 7 GÄNGEN

160

IN 6 GÄNGEN

HUCHEN, PATA NEGRA, EIERSCHWAMMERL, JACOBSMUSCHEL,
ZWEIERLEI VON DER WALDVIERTLER ENTE, HIMBEERE

143

IN 5 GÄNGEN

HUCHEN, EIERSCHWAMMERL, JACOBSMUSCHEL,
ZWEIERLEI VON DER WALDVIERTLER ENTE, HIMBEERE

125

IN 4 GÄNGEN

HUCHEN, EIERSCHWAMMERL, ZWEIERLEI VON DER WALDVIERTLER ENTE, HIMBEERE

99

VEGETARISCH

Menü Achthundert&Drei

Gemüsegarten

Salzburger Gemüse · Bio Kräuter (GL)

Eierschwammerl

Rucola · Bio Eigelb (ACGL)

Kohlrabi

Ricotta · Tomate · Kapern (CGO)

Dim Sum

Brokkoli · Bundkarotte · Dashi (ACGLO)

Himbeere

Mandel · Consommé · Thymian · Meringue (ACGHO)

IN 5 GÄNGEN

85

IN 4 GÄNGEN

GEMÜSEGARTEN, EIERSCHWAMMERL, DIM SUM, HIMBEERE

67

