

## Klassiker aus Österreich

### DAS GIBT KRAFT

#### Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (ACG)

Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren **29,50**

#### Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (ACGLM)

Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce **29,50**

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

#### Topfenknödel (ACG)

Marillenröster **13,90**

#### St. Peters dunkle Schokoladencreme (CG) **7,50**

#### Crème Brûlée (CG)

Hausgemachtes Rahmeis **12,80**

#### Hausgemachte Zitronentarte (AGCH)

Saisonales Fruchtsorbet **12,90**

#### Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce **7,90**

#### Salzburger Nockerl (CGO)

Grant'n-Schlagobers **22,80**

*Zubereitungszeit 25 Minuten*

#### Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

*eat, drink & enjoy beim Peter*

Traditionell österreichische und mediteraner Genuss 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:

**FRÜHSTÜCK & BRUNCH BEIM PETER  
AUCH VEGETARISCH UND VEGAN  
SAMSTAG & SONNTAG 10-13 UHR**

**SPÄTER BEIM PETER  
SALZBURGS-AFTER WORK  
DER PERFEKTE AUSKLANG**

### PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée 0,1l **14,90**

BOLLINGER Rosé 0,1l **16,90**

LANGLOIS Crémant de Loire Blanc 0,1l **9,30**

LANGLOIS Crémant de Loire Rosé 0,1l **9,90**

TEMENT Muska.t Frizzante 0,1l **8,50**

ECKER-ECKHOF Blanc de Blancs Brut 0,1l **8,95**



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



# Vorspeise · Suppe

## APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** (DL)  
Buttermilch-Dill · Quinoa · Grapefruit **21,90**

**Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet** (ACGLMDO)  
Wachtelei · Oliven-Kapern Chip · Butter · Trüffelcrème **26,90**

 **Pete's Burrata** (G)  
Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **19,50**

 **Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz** (DGLMCO)  
Orangenfilet · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb **21,90**

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** (ACGLIO)  
Kräuterfrittatenroulade **8,90**

 **Gaszpacho** (ADGLMCO)  
Pimento · Ciabatta **10,80**

# Salat

## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

<b>Kleiner Salat</b>		<b>Großer Salat</b>	
4 Komponenten	<b>10,50</b>	7 Komponenten	<b>14,90</b>

### 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	<b>10,90</b>
Burrata <small>(G)</small>	<b>10,90</b>
Gebackenes Maishendfilet <small>(ACG)</small>	<b>8,50</b>

## SPARKLE & ENJOY

3 Stück Fines de Claire Austern  
Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren (AGR)  
0,1l Glas BOLLINGER  
Special Cuvée **21,90**

## FINES DE CLAIRE AUSTERN

Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren (AGR)  
1 Stück **3,50**  
ab 3 Stück **3,25 / Stk.**  
ab 6 Stück **3,00 / Stk.**

# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** (ACG)  
Artischocke · Zitrone · Petersilie **19,90**  
WAHLWEISE mit Maishendlbrust **29,90**

 **Confiertes Filet vom Saibling** (DGLIO)  
Champagnerrisotto · Beurre Blanc **35,90**

 **Filet vom Heilbutt** (DGO)  
Lauwarmer Gemüsesalat · Safranschaum **32,50**

**Calamari Fritti** (ACGMRO)  
Süßkartoffel Pommes Frites · Sauce Tartar · Aioli **19,50**

**Garnele-Pulpo-Muscheln** (ABCGLRO)  
Hausgemachte Tagliolini · Aglio e Olio · Oliven · Cocktailtomaten · Rucola **27,90**

**Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud** (ACGRO)  
Wurzelgemüse · Liebstöckel **19,90**

 **Hausgemachte Tagliolini** (AHGLOF)  
Schwarzer Sommertrüffel · Grana Padano **34,90**

**Brust von der weiblichen Barbarieente** (ACGLMFO)  
Entenjus · Cous Cous · Lauch **33,90**

**Tagliata vom Simmentaler Bio-Rinderrücken** (ACGLMFO)  
Cocktailtomaten · Rucola · Rosmarinerdäpfel · Grana Padano **36,50**

**Rosa gebratener Lammrücken** (AHGLOF)  
Fenchel · Aubergine · Rosmarinerdäpfel **44,90**

 **Eierschwammerl in Rahm** (AHGLOF)  
Brioche-Topfserviettenknödel **28,90**

## BROT & AUFSTRICH

Hausgemachtes Bauernbrot (A) **4,00**  
Heubutter (G) **2,00**  
Aufstrich des Tages **2,00**

