



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



Seesaibling

Kaisergranat · rote Rüben · Yuzu (BDGMO)

Essenz von Waldpilzen

Tortelli · Portwein · Schalottenkonfit (ACEFGLMO)

Herbsttrüffel

Erdäpfespuma · Eidotter · Parmesan (ACGLQ)

Dry Aged Angus Rinderrücken

Armagnac · Sellerie · Süßkartoffel (ACEFGLMO)

Valrhona Schokolade

Williamsbirne · Tonkabohneneis · Brombeere (ACGHO)

IN 5 GÄNGEN

145

IN 4 GÄNGEN

SEESAIBLING · ESSENZ VON WALDPILZEN · RINDERRÜCKEN · VALRHONA SCHOKOLADE

115

IN 3 GÄNGEN

ESSENZ VON WALDPILZEN · RINDERRÜCKEN · VALRHONA SCHOKOLADE

85

VEGETARISCH

Menü Achthundert&Drei

Hokkaido Kürbis

Granatapfel · Erbse · Hafermilch (DGL)

Essenz von Waldpilzen

Tortelli · Portwein · Schalottenkonfit (ACEFGLMO)

Herbsttrüffel

Erdäpflespuma · Eidotter · Parmesan (ACGLO)

Confierte Urkarotte

Selleriejus · Süßkartoffel · Kren (ACGL)

Valrhona Schokolade

Williamsbirne · Tonkabohneneis · Brombeere (ACGHO)

IN 5 GÄNGEN

105

IN 4 GÄNGEN

HOKKAIDO KÜRBIS · ESSENZ VON WALDPILZEN · CONFIERTE URKAROTTE · VALRHONA SCHOKOLADE

75

IN 3 GÄNGEN

ESSENZ VON WALDPILZEN · CONFIERTE URKAROTTE · VALRHONA SCHOKOLADE

59

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

