

# Klassiker aus Österreich

## DAS GIBT KRAFT

**Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalb** (ACG)  
 Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren **32,80**

**Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne** (ACGLM)  
 Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce **29,90**

# Dessert

## EINE SÜSSE VERSUCHUNG

**Topfenknödel** (ACG)  
 Zwetschenröster **13,90**

 **St. Peters dunkle Schokoladencreme** (CG) **8,20**

 **Crème Brûlée** (CG)  
 hausgemachtes Rahmeis **13,20**

**Hausgemachte Zitronentarte** (ACGH)  
 saisonales Fruchtsorbet **13,20**

**Hausgemachter Apfelstrudel** (ACGH)  
 Vanilleeis oder Vanillesauce **8,20**

**Salzburger Nockerl** (ACGO)  
 Grant'n-Schlagobers **23,10**  
*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**

 VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI

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** <sup>(DU)</sup>  
Birne · Kürbis · Schwarztee **22,20**

**Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet** <sup>(ACGLMDO)</sup>  
Oliven-Kapernchip · Trüffelcrème · Butter **26,90**

 **Pete's Burrata** <sup>(G)</sup>  
verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **19,90**

 **Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz** <sup>(DGLMCO)</sup>  
Orangenfilet · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb **23,20**

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** <sup>(ACGLO)</sup>  
Kräuterfrittatenroulade **9,20**

 **Schaumsuppe von der Karotte** <sup>(FI)</sup>  
Kokos · Ingwer **11,20**

## SPARKLE & ENJOY

3 Stück Fines de Claire Austern  
Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren <sup>(AGR)</sup>  
0,1l Glas BOLLINGER Special Cuvée  
**23,40**

## FINES DE CLAIRE AUSTERN

Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren <sup>(AGR)</sup>  
1 Stück **4,00**  
ab 3 Stück **3,75 / Stk.**  
ab 6 Stück **3,50 / Stk.**

# Salat

## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

### Kleiner Salat

4 Komponenten **11,20**

### Großer Salat

7 Komponenten **16,20**

### DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

Romanasalat	Radieschen	Orangenfilet	Schafskäse
Rucolasalat	Sprossen	Gurken	Oliven
Vogersalat	Avocado	geschmorte Cocktailtomaten	Nüsse

### DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

 Kürbiskernöldressing <sup>(MO)</sup>  
Ceasar Dressing <sup>(DM)</sup>  
Essig & Öl Dressing  
Jogurtdressing <sup>(GO)</sup>

### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **12,20**  
Burrata <sup>(G)</sup> **12,20**  
Gebackenes Maishendlfilet <sup>(ACG)</sup> **9,80**

# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** <sup>(ACG)</sup>  
geschmorter Hokkaidokürbis · Grana Padano **22,20**

**Confiertes Filet vom Saibling** <sup>(ACDGLQ)</sup>  
herbstliches Gemüse · Fregola Sarda · Beurre-Blanc **36,20**

**Safranrisotto** <sup>(ADGOR)</sup>  
gebratene Calamaretti **29,90**

**Garnele-Pulpo-Muscheln** <sup>(ABCGLRO)</sup>  
hausgemachten Tagliolini · Aglio e Olio · Oliven · Cocktailtomaten · Rucola **30,10**

**Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud** <sup>(ACGRO)</sup>  
Wurzelgemüse · Liebstöckel **22,20**

 **Hausgemachte Tagliolini** <sup>(AHGLOF)</sup>  
schwarzer Herbstrüffel · Grana Padano **37,20**

**Brust von der weiblichen Barbarieente** <sup>(ACGLMFO)</sup>  
Entenjus · Cous Cous · Jungzwiebel **34,20**

**Geschmorte Backerl vom Simmentaler Rind** <sup>(ACGLMFO)</sup>  
Polenta · herbstliches Gemüse **29,80**  
WAHLWEISE mit schwarzem Herbstrüffel **46,20**

 **Rosa gebratener Hirschkalbsrücken** <sup>(HGLO)</sup>  
Petersilwurzel · Speckkohlsprossen **44,90**

 **Artischocken-Wellington** <sup>(AF)</sup>  
sautierte herbstliche Schwammerl · Granatapfel **29,20**

## BROT & AUFSTRICH

Hausgemachtes Bauernbrot <sup>(A)</sup> **4,90**  
Heubutter <sup>(G)</sup> **3,50**  
Aufstrich des Tages **3,50**

