

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalb (ACG)

Petersilienerdäpfel 29,90

Preiselbeeren (O) 3,90

Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (ACGLM)

Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauc 30,10

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Strauben (ACGO)

Zwetschkenröster · Vanilleeis 14,20

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

 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

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



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** ^(DU)
Birne · Kürbis · Schwarztee **22,20**

Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet ^(ACGLMDO)
Oliven-Kapernchip · Trüffelcrème · Butter **26,90**

 **Pete's Burrata** ^(G)
verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **19,90**

 **Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz** ^(DGLMCO)
Orangenfilet · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb **23,20**

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(ACGLO)
Kaspressknöderl **9,20**

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** ^(GOF)
Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl **11,20**

SPARKLE & ENJOY

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

FINES DE CLAIRE AUSTERN

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

Salat


ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat **Großer Salat**
4 Komponenten **11,20** 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 ^(MO)
Caesar Dressing ^(DM)
Essig & Öl Dressing
Jogurtdressing ^(GO)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **12,20**
Burrata ^(G) **12,20**
Gebackenes Maishendlfilet ^(ACG) **9,80**

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** ^(ACG)
geschmorter Hokkaidokürbis · Grana Padano **22,20**

Confiertes Filet vom Saibling ^(ACDGLQ)
herbstliches Gemüse · Fregola Sarda · Beurre-Blanc **36,20**

Safranrisotto ^(ADGOR)
gebratene Calamaretti **29,90**

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

Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud ^(ACGRO)
Wurzelgemüse · Liebstöckel **22,20**

 **Hausgemachte Tagliolini** ^(AHGLOF)
schwarzer Herbstrüffel · Grana Padano **37,20**

Brust von der weiblichen Barbarieente ^(ACGLMFO)
Entenjus · Cous Cous · Jungzwiebel **34,20**

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

Ragout vom heimischen Wild ^(ACGLO)
Topfen-Serviettenknöderl · Waldpilze **31,80**

 **Artischocken-Wellington** ^(AF)
sautierte herbstliche Schwammerl · Granatapfel **29,20**

BROT & AUFSTRICH

Hausgemachtes Bauernbrot ^(A) **4,90**
Heubutter ^(G) **3,50**
Aufstrich des Tages **3,50**

