



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!

- 2011 GRÜNER VELTLINER LOSLING 0,1l 19,-
Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram
- 2014 RIESLING HEIGENSTEIN LYRA 0,1l 15,-
Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal
- 2014 SAUVIGNON BLANC ZIEREGG 0,1l 25,-
Weingut Manfred Tement, Südsteiermark
- 2017 CHARDONNAY TIGLAT 0,1l 29,-
Weingut Velich, Neusiedlersee
- 2010 MAGNUM BLAUFRÄNKISCHE MARIENTAL 0,1l 30,-
Weingut Ernst Triebaumer, Rust
- 2010 GEWÜRZTRAMINER WIELITSCH 0,1l 16,-
Weingut Manfred Tement, Berghausen

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Menü Achthundert&Drei



Thunfisch

Wasabi · Moai · Ponzu · Algen (DF)

Maroni Cappuccino

Trüffel · Portwein (CGHLOP)

Kaviar

Nussbutter · Kartoffel · Eigelb (CDG)

Filet vom Salzburger Milchkalb

Whisky Jus · Babygemüse · Manjok (FL)

Valrhona Schokolade

Bratapfel · Spekulatius (ACEFGOH)

IN 5 GÄNGEN

153

IN 4 GÄNGEN

TUNFISCH · MARONI CAPPUCCINO · FILET VOM SALZBURGER MILCHKALB ·
VALRHONA SCHOKOLADE

112,50

IN 3 GÄNGEN

MARONI CAPPUCCINO · FILET VOM SALZBURGER MILCHKALB · VALRHONA SCHOKOLADE

85

VEGETARISCH

Menü Achthundert & Drei

Karotte

Orange • Quitte • Koriander

Maroni Cappuccino

Trüffel • Portwein (CGHLOP)

Oliven Kaviar

Nussbutter • Kartoffel • Eigelb (CG)

Palmherzen

Babygemüse • Manjok • Erbse

Valrhona Schokolade

Bratapfel • Spekulatius (ACEFGOH)

IN 5 GÄNGEN

109

IN 4 GÄNGEN

KAROTTE • MARONI CAPPUCCINO • PALMHERZEN •
VALRHONA SCHOKOLADE

79

IN 3 GÄNGEN

MARONI CAPPUCCINO • PALMHERZEN • VALRHONA SCHOKOLADE

62

DIE ANGEgebenEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET
UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

TRINKGELD 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

