

## 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 · Schnittlauchsaauce 30,10

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

#### Strauben (ACGO)

Zwetschkenröster · Rahmeis 14,20

#### Parfait vom Waldhonig (CGHO)

Kumquats 15,20

#### Crème Brûlée (CG)

Lebkucheneis 14,20

#### Hausgemachte Zitronentarte (ACGHO)

Orangen-Punschsorbet 14,20

#### 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:

### WINTERWUNDERLAND

MONTAG BIS DONNERSTAG 16-22 UHR

FREITAG 14-23 UHR

SAMSTAG BIS SONNTAG 11-23 UHR

### 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** <sup>(DU)</sup>  
Rettich · Sellerie · Bratapfel · Quinoa **22,20**

**Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet** <sup>(ACGLM)</sup>  
Wachtelei · Senfbutter **27,20**

 **Rote Rübe** <sup>(CGO)</sup>  
Creme von Sauerrahm & Kren · Brombeere **20,20**  
Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit, einer VEGANEN Alternative.

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

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

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** <sup>(GOF)</sup>  
Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl **11,20**

## SPARKLE & ENJOY

3 Stück Fines de Claire Austern  
Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren <sup>(AGR)</sup>  
0,11 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** **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 <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>  
winterliches 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 Wintertrüffel · Grana Padano **42,20**

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

**Geschmorte Backerl vom Simmentaler Rind** <sup>(ACGLMFO)</sup>  
Polenta · winterliches Schmorgemüse **29,80**  
WAHLWEISE mit schwarzem Wintertrüffel **46,20**

**Ragout vom heimischen Wild** <sup>(ACGLO)</sup>  
Topfen-Serviettenknöderl · Waldpilze **31,80**

 **Artischocken-Wellington** <sup>(AFOJ)</sup>  
rotes Rübenragout **29,20**

## BROT & AUFSTRICH

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

