

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 · SchnittlauchsaUCE 30,10

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée (CG)

Rahmeis 14,20

Hausgemachte Zitronentarte (ACGHO)

Fruchtsorbet 14,90

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce 8,90

Salzburger Nockerl (ACGO)

Grant'n-Schlagobers 24,90

Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

Schokoladenfondue

Toblerone Fondue (DU)

Weintrauben · Erdbeeren · Bananen · Ananas · Marshmallows 17,90 PRO PERSON

 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:

BRUNCH BEIM PETER

SAMSTAG & SONNTAG
10-13 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** (DU) 22,20
Rettich · Sellerie · Apfel · Quinoa

Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet (ACGLM) 27,20
Wachtelei · Senfbutter

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

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

Hausgemachte Tafelspitzsuppe (ACGLO) 9,70
Kaspessknöderl

 **Schaumsuppe vom Muskatkürbis** (GOF) 11,50
Ingwer-Zitronengrasespuma · Kernöl

Salat

ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat 4 Komponenten 11,90
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 (MO)
Ceasar Dressing (DM)
Essig & Öl Dressing
Jogurtdressing (GO)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 12,20
Gebackenes Maishendfilet (ACG) 9,80

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

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

Confiertes Filet vom Saibling (ACDGLQ) 37,20
winterliches Gemüse · Fregola Sarda · Beurre-Blanc

Safranrisotto (ADGOR) 29,90
gebratene Calamaretti

Garnele-Pulpo-Muscheln (ABCGLRO) 32,10
hausgemachten Tagliolini · Aglio e Olio · Oliven · Cocktailtomaten · Rucola

 **Hausgemachte Tagliolini** (AHGLOF) 42,20
schwarzer Wintertrüffel · Grana Padano

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

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

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

 **Artischocken-Wellington** (AFOU) 29,20
rotes Rübenragout

BROT & AUFSTRICH

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

