

Black Angus USA

Dieses Rindfleisch steht für eine aussergewöhnliche Qualität, welche durch artgerechte Aufzucht, Haltung bzw. Fütterung der Tiere, sowie eine stressfreie Schlachtung erzielt wird. Dieses Fleisch zeichnet sich durch die dunkle und kräftige Farbe aus, sowie eine feine und ideale Marmorierung. Trotz des kräftigen Geschmacks ist es sehr zart und feinfasrig.

Simmentaler Kalbin Austria

Das „Simmental“, die eigentliche Heimat dieser Rasse, liegt in der Schweiz im Berner Oberland. Dort bereits vor rund 1.400 Jahren gezüchtet, kamen die ersten Simmentaler Rinder erst im Jahr 1830 nach Österreich. Besonders das Fleisch der österreichischen Kalbin, aus biologischer Aufzucht, reiht sich problemlos neben prämierte Rassen aus den USA und Australien ein. Voraussetzung für eine optimale Fleischqualität beim „Simmentaler“ ist, natürlich neben der richtigen Mast, eine entsprechende Fleischreifung.

Die Qualität von Rindfleisch wird unter Anderem anhand des sogenannten „Beef Marbling Score“ (BMS), basierend auf einer Skala von 1 bis maximal 12, bestimmt. Sehr gut herkömmliche Rinderrassen erreichen ein Score von zwei.

Die Produktions-Klassifizierungen sind A, B und C. Zusätzlich wird das Fleisch in Qualitätsstufen (von 1-5) bewertet. Diese Stufen berücksichtigen den Marmorierungsgrad, Farbe & Glanz, Festigkeit, Fleisch- & Faserdichte und letztlich die Farbe, Schein & Qualität des Fettes.



Wagyu Japan

„Wagyu“, wörtlich übersetzt schlicht „japanisches Rind“ bezeichnet mehrere Rinderrassen japanischen Ursprungs. Das Wagyu Beef zählt wohl zu der Superlative der Delikatessen. Die Besonderheit dieser indigenen Rassen, liegt bei der gleichmäßigen Fett-Marmorierung im Muskelfleisch, die auch den besonderen, nussigen, Geschmack definiert und das Fleisch besonders zart macht.

St. Peter

Steak Spezialitäten

Den besten Produkten verpflichtet, bieten wir Ihnen im St. Peter Stiftskulinarium eine Auswahl an Premium-Rindfleischsorten an.

Neben verschiedenen Cuts vom österreichischen Bio-Simmentaler und dem US Black Angus finden Sie auch das exklusive Wagyu Beef bei uns auf der Karte.

Jedem Steak seine Einzigartigkeit!

Bei Fragen zu unseren Steak Spezialitäten, wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter

Fondue beim Peter

DIP IT LIKE IT'S HOT

Das vermutlich erste Fondurezept in deutscher Sprache stammt aus dem Kochbuch der Zürcherin Anna Maria Gessner-Kitt, dass sie 1699 schrieb. Tauchen Sie ein und erleben Sie das beste Fondue Salzburgs mit allem was dazu gehört.

Ob in einer herzhaften Gemüsesuppe, im klassischen Rapsöl gegart oder in zart schmelzender Toblerone Schokolade getaucht, unsere Produkte werden von unseren regionalen Zulieferern täglich ausgewählt und für Sie frisch zubereitet.

FONDUE BOURGUIGNONNE

Das Fondue Bourguignonne = Burgunder Fondue. Der Sage nach ist es in den burgundischen Klöstern entstanden. Schenkt man der Legende Glauben, so beschäftigten sich die Mönche mit der verlorenen Zeit – daher tauchten sie kleine Fleisch-Stücke direkt ins heiße Öl.

FONDUE CHINOISE / HOT POT

Das Brühfondue stammt ursprünglich aus Asien, daher der Name „Chinesisches Fondue oder Fondue Chinoise“

*Wir bieten unsere individuellen Fondue-Variationen **ab 2 Personen** an.*

Steak Spezialitäten

Special Cuts

CHATEAUBRIAND

Doppeltes Steak aus der Mitte des Filets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Serviert klassisch ab 350 Gramm.

Black Angus 00,41 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,31 PRO 1GR

RIB EYE

Das Rib Eye, oder auch Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) genannt, stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettschicht.

Black Angus 00,31 PRO 1GR

Simmentaler Kalbin 00,21 PRO 1GR

BEIRIED

Beiried, als österreichische Bezeichnung für das Roastbeef, ist ein Teilstück des Rückens vom Rind. Eine deutlich sichtbare Fett- & Gewebeschicht, schützt beim Braten vor Austrocknung und macht das Steak so besonders zart und mürbe.

Wagyu 00,92 PRO 1GR

Fleischklasse A4, entsprechend einem BMS von 5 bis 6
Angebot nach Verfügbarkeit

Unsere Steaks servieren wir mit Rosmarinerdäpfel,
saisonaem Grillgemüse und hausgemachter Sauce Hollandaise.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über den
gewünschten Garpunkt Ihres Steaks.
Das Wagyu Beiried servieren wir Ihnen „rare“ oder „medium rare“.

Fondue beim Peter

Fleisch Fondue (AG)

BOURGUIGNONNE ODER FONDUE CHINOISE

Sulmtaler Hühnerfilet
Simmentaler Bio-Rinderfilet
Duroc Schweinefilet
4 Saucen inklusive
Blattsalate mit Gemüse und unserem hausgemachten Italian Dressing
Knoblauchbaguette

38,90 PRO PERSON

DIP IT LIKE IT'S HOT

Sulmtaler Hühnerfilet

Das Sulmtaler Hendl lebt in Freilandhaltung und sucht seine Nahrung vorzugsweise selbst. Wiese, Weide und Acker sind die perfekte Umgebung für diese Tiere. Im Sommer zieht es sich gerne in kühle Mischwälder oder schattenspendende Obstplantagen zurück, im Winter sind sie gerne in warmen Stallungen. Der Geschmack des Fleisches sehr aromatisch und kräftig.

Simmentaler Bio Rinderfilet

Das Simmentaler Rind, auch Fleckvieh genannt, ursprünglich aus dem „Simmental“ in der Schweiz, zeichnet sich durch sein rotbraunes bis hellgelbes Fell mit weißen Flecken aus. Das mittelgroße bis großrahmige Rind ist mittlerweile auf über 30 Länder auf allen Kontinenten verbreitet und ist dank seines kräftigen Knochenbaus, seiner Fitness und einzigartiger Bemuskelung seiner Umgebung sehr anpassungsfähig. Die Qualität des Fleisches spiegelt sich in der artgerechten Haltung wider. Diese Tiere werden hauptsächlich mit Futter aus der eigenen Herstellung gefüttert. Der Auslauf der Tiere ist sehr großzügig, was wiederum zu einer wunderbaren Fleisch-Fett Verteilung führt. Der Geschmack ist besonders aromatisch-herb und würzig, durch die grobfaserige Struktur kann das Fleisch schonender zubereitet werden, da es zart ist.

Filet vom Duroc Schwein

Das hellrote bis rotbraune Duroc Schwein mit hängenden Ohren lebt ganzjährig im Freien auf Stroh, was vor Wind und Wetter schützt. Zart, intramuskuläres Fett sowie die sehr feine Marmorierung zeichnen die Qualität dieses Fleisches aus. Somit ist das Fleisch nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich, außergewöhnlich

UNSERE SAUCEN

Schnittlauchsauce
Cocktailsauce
Currysauce
Knoblauchsauce

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

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