

## 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 ANGEGBENEN 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** (ACGLQ) 9,70  
Kaspressknöderl

 **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 Maishendlfilet (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

**Piccata vom Maishendl** (ACGO) 21,90  
Tonkabohnenpolenta · Sriracha-Paprikaconfit · Speckespuma

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

## BROT & AUFSTRICH

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

