

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (ACG)

Petersilienerdäpfel 33,90

Preiselbeeren (O) 4,20

Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (ACGLM)

Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · SchnittlauchsaUCE 31,20

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée St. Peter (ACG)

Malz · Rosmarin · Sorbet des Tages 14,80

Parfait vom weißen Nougat (ACGH)

Baklava · Rhabarber 16,20

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce 9,20

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 (DI)

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:

Verweile doch, du bist so schön

BRUNCH BEIM PETER

SAMSTAG & SONNTAG
10-13 UHR



STERBRUNCH BEIM PETER

08. BIS 10. APRIL
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

 **Blauschimmelkäse von der Ettenauer Gebirgsziege** (ACGH)
Pekannuss · Quitte · Wildkräutersalat 25,90

Tatar vom Yellowfin Tuna (ACDGFH)
Avocado · Mango · Gurkenespuma · frittiertes Chicorée 26,80

 **Vitello Garnele** (BCGL)
Kalb · Wildfang Rotgarnele · Yuzu 26,40

 **Schaumsuppe vom Spargel**
 Cashewbutter · Avocadoespuma (FH) 15,20
Wahlweise mit: gebratene Jakobsmuschel (FHR) 21,20

Hausgemachte Tafelspitzsuppe (ACGL)
Bärlauchknödel 9,90

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
Vogelersalat	Avocado	geschmorte Cocktailtomaten	Nüsse

DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

 Kürbiskernöldressing (MO)
Caesar 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)
Taleggio · Minispinat · Birne 23,20

Confierter Wolfsbarsch (ACDG)
Kräutermousseline · Gurke · Limette 34,20



Kalbsrahmgulasch (ACGO)
Spinatspätzle · Buchenpilze · Sauce Smetana 27,20

 **Kaspressknödel** (ACGMO)
Baby Leaf · Himbeere · Orangen-Senf Sabayon 19,20

 **Hausgemachte Tagliolini „al Pesto e asparago“** (AH)
Basilikum · grüner Spargel · getrocknete Tomaten 23,20
 Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit einer VEGANEN Alternative.

Gratinierter Rücken vom heimischen Lamm (ACGO)
Rollgerstlrisotto · Zuckerschoten · Balsamico Kirschen 38,20

Piccata vom Maishendl (ACGO)
Tonkabohnenpolenta · Sriracha-Paprikaconfit · Speckespuma 24,20

 **Weißer Spargel**
 Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise (CGO) 29,20
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · gebeizter Ikarimi Lachs (CDGO) 44,20
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · Filet vom Salzburger Milchkalb (CGO) 58,90
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · Prosciutto *San Daniele* (CGO) 39,90

BROT & BUTTER

Hausgemachtes Bauernbrot &
Butter des Tages (AG) 8,00

