

StPeter

STIFTSKULINARIUM

Vielfältige Momente in Salzburgs Innenstadt

OUTDOORLOUNGE

Enjoy the moment – täglich geöffnet

PETER

Eat, drink & enjoy

ACHTHUNDERT&DREI

wo es nach dem Paradies duftet

SPÄTER BEIM PETER

Freitag & Samstag ab 18:00 Uhr

BRUNCH BEIM PETER

Samstag & Sonntag 10:00 - 13:00 Uhr

MOZART DINNER & CONCERT

Exklusives Erlebnis für alle Sinne

The more we share – the more we have

Wählen Sie Ihr liebstes Degustationsmenü und entdecken Sie eine Welt voller großer und kleiner Leckereien. Teilen Sie Ihre Glücksmomente, Ihre Erinnerungen, sich selbst und natürlich Ihr Essen.

Select your favourite Tasting Menu discover a world of treats great and small. Share your moments of happiness, your memories, your very self and, of course, your food.

Das Teilen mit anderen Food-Lovern macht nicht nur Spaß sondern das Leben so viel wertvoller – Gaumenfreuden gehen durch den Magen und gehen wie das Sprichwort sagt in die Herzen von uns allen.

Share your dishes with other foodies is fun and makes life so much more precious – culinary delights go through the stomach and as the saying goes, ist the way to a man or woman's heart.

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE

SHARE MY LOVE



SHARE MY LOVE

—
Duett vom Obazda & Hummus
Krustenbrot 8,20

Sarde in Saòr
*** 8,20

Veganer Kaviar
Buchweizenblini · Limette 8,20

—
Stracciatella di Burrata
bunter Tomatensalat · Basilikum 10,80

18 Monate gereifter Speck vom Vulcano Schwein
Krustenbrot · Papaya · Sriracha Aioli 10,80

Praline von der Wildgarnele
Erbse · Minze · Ananas 10,80

—
Hausgebeizter Rinderrücken
Tomatensalsa · Rucola · Pecorino · Vinschgauer 15,20

Ceviche vom Saibling
Palmenherz · Avocado · Buchenpilze 15,20

—
Erdbeertiramisu
Amarettini · Meringue 8,20

Parfait von Nougat
gesalzene Erdnüsse · Vanille-Espuma 8,20

SHARE MY LOVE

—
Obazda & Hummus duet
crust bread 8.20

Sarde in Saòr
*** 8.20

Vegan caviar
buckwheat blini · lime 8.20

—
Stracciatella di burrata
tomato salad · basil 10.80

18 months matured bacon from the Vulcano pig
crust bread · papaya · Sriracha aioli 10.80

Praline from the wild shrimp
Pea · mint · pineapple 10.80

—
Home-cured saddle of beef
tomato salsa · arugula · pecorino · ‚Vinschgauer‘ bread 15.20

Char Ceviche
palm heart · avocado · beech mushrooms 15.20

—
Strawberry Tiramisu
amarettini · meringue 8.20

Nougat Parfait
salted peanuts · vanilla foam 8.20

DIE ANGEgebenEN PREISE SIND IN €URO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG

A G ut enhal t i ge Get r ei de B K rebst i e r e C Ei er D Fi sche E Er dnüsse F Soj abohnen G M I ch H Schal enfr ücht e L Sel l e r i e M Senf

N Sesamsamen O Schwef el di oxi d P Lupi nen R W ei cht i e r e