

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 29,90

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée St. Peter (ACG)

Malz · Rosmarin · Sorbet des Tages 12,90

Parfait vom weißen Nougat (ACGH)

Baklava · Rhabarber 13,90

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce 7,90

Salzburger Nockerl (ACGO)

Grant'n-Schlagobers 24,90

Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

 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

SPÄTER BEIM PETER

FREITAG & SAMSTAG
AB 18 UHR

Good vibes only

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée 0,1l 15,90

BOLLINGER Rosé 0,1l 18,90

LANGLOIS Crémant de Loire Blanc 0,1l 9,90

LANGLOIS Crémant de Loire Rosé 0,1l 10,90

TEMENT Muska.t Frizzante 0,1l 9,20

ECKER-ECKHOF Blanc de Blancs Brut 0,1l 9,90



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Blauschimmelkäse von der Ettenauer Gebirgsziege** (ACGH)
Pekannuss · Quitte · Wildkräutersalat 24,90

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

 **Vitello Gabello** (BCGL)
Kalb · Wildfang Rotgarnele · Yuzu 25,90

 **Schaumsuppe vom Spargel**
 Cashewbutter · Avocadoespuma (FH) 12,20
Wahlweise mit: gebratene Jakobsmuschel (FHR) 18,20

Hausgemachte Tafelspitzsuppe (ACGL)
Bärlauchknödel 8,90

Salat

ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat 4 Komponenten 9,90 **Großer Salat** 7 Komponenten 15,20

DEIN LIEBLINGSSALAT IST...

Romanasalat	Radieschen	Orangenfilet	Schafskäse
Rucolasalat	Sprossen	Gurken	Oliven
Vogerlsalat	Avocado	geschmorte Cocktailtomaten	Nüsse

DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

 Kürbiskernöldressing (MO)
Caesar Dressing (DM)
Essig & Öl Dressing
Jogurtdressing (GO)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 10,20
Gebackenes Maishendlfilet (ACG) 9,20

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** (ACG)
Taleggio · Minispinat · Birne 19,20

Forelle im Ganzen gebraten (ACDG)
Petersilerdäpfel 22,90

Kalbsrahmgulasch (ACGO)
Spinatspätzle · Buchenpilze · Sauce Smetana 26,80

 **Kaspressknödel** (ACGMO)
Baby Leaf · Himbeere · Orangen-Senf Sabayon 18,20

 **Hausgemachte Tagliolini „al Pesto e asparago“** (AH)
Basilikum · grüner Spargel · getrocknete Tomaten 21,90
 Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit einer VEGANEN Alternative.

Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud (ACGRO)
Wurzelgemüse · Liebstöckel 19,90

Gratinierter Rücken vom heimischen Lamm (ACGO)
Rollgerstlrisotto · Zuckerschoten · Balsamico Kirschen 37,20

Piccata vom Maishendl (ACGO)
Tonkabohnenpolenta · Sriracha-Paprikaconfit · Speckespuma 23,70

 **Weißer Spargel**
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise (CGO) 25,20
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · gebeizter Ikarimi Lachs (CDGO) 39,90
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · Filet vom Salzburger Milchkalb (CGO) 55,20
Petersilerdäpfel · Sauce Hollandaise · Prosciutto *San Daniele* (CGO) 35,10

BROT & BUTTER

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

