

## 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 Garnele** (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
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 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

