

# Klassiker aus Österreich

## DAS GIBT KRAFT

**Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken** (A C G)  
 Petersilienerdäpfel 33,90  
**mit Preiselbeeren** (O) 3,90

**Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne** (A C G L M)  
 Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 31,90

# Dessert

## EINE SÜSSE VERSUCHUNG

**Tarte von der Maracuja** (A C G H)  
 Himbeersorbet 17,20

**Crème Brûlée** (C G)  
 Fruchteis des Tages 13,90

**Frische Beeren**  
 Sorbet des Tages 17,90

**Hausgemachter Apfelstrudel** (A C G H)  
 Vanilleeis oder Vanillesauce 7,90

**Salzburger Nockerl** (A C G O)  
 Grant'n-Schlagobers 24,90  
 Zubereitungszeit 25 Minuten

**Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl** (G)  
 Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

*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
KALLFELZ Riesling Sekt	0,1l	9,90

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



# Vorspeise · Suppe

## APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Pete's Burrata** <sup>(GH)</sup>  
verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **20,90**

**Tatar vom Yellowfin Tuna** <sup>(ACDGFH)</sup>  
Avocado · Mango · Gurkenespuma **26,80**

 **Vitello Gabello** <sup>(BCGU)</sup>  
Kalb · Wildfang Rotgarnele · Yuzu **25,90**

 **Gurkenkaltchale** <sup>(G)</sup> **11,90**  
Wahlweise mit: Flusskrebse <sup>(BG)</sup> **16,90**

 **Schaumsuppe von der Flugmango** <sup>(O)</sup>  
Kokospuma **14,20**

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe Alt Wien** <sup>(ACU)</sup>  
Tafelspitz · Wurzelgemüse · Fadennudeln **9,70**

# Salat


## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

**Kleiner Salat** **Großer Salat**  
4 Komponenten **11,90** 7 Komponenten **16,20**

### DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

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

### DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

 Kürbiskernöldressing <sup>(MO)</sup>  
Ceasar Dressing <sup>(DM)</sup>  
Essig & Öl Dressing  
Jogurtdressing <sup>(GO)</sup>

### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **10,20**  
Gebackenes Maishendlfilet <sup>(ACG)</sup> **9,20**

# Hauptspeise


## TISCHLEIN DECK DICH

**Kalbsrahmgulasch** <sup>(ACGO)</sup>  
Spinatspätzle · Buchenpilze · Sauce Smetana **27,90**

**Medaillons vom Hirschkalbsrücken** <sup>(AGO)</sup>  
Rollgerstlrisotto · Zuckerschoten · Balsamicokirschen **43,90**

**Piccata vom Maishendl** <sup>(ACGO)</sup>  
Tonkabohnenpolenta · Sriracha-Paprikaconfit · Speckespuma **25,90**

**Forelle im Ganzen gebraten** <sup>(ACDG)</sup>  
Petersilerdäpfel **26,90**

 **Gössbacher Bio Seesaibling im Ganzen gebraten** <sup>(CDG)</sup>  
Petersilerdäpfel **37,90**

**Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud** <sup>(ACLOK)</sup>  
Wurzelgemüse · Liebstöckel **19,90**

 **Hausgemachte Topfengnocchi** <sup>(ACG)</sup>  
Taleggio · Minispinat · Birne **21,90**

 **Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Sommertrüffel** <sup>(ACGO)</sup>  
Grana Padano **35,90**  
 Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit einer VEGANEN Alternative <sup>(AO)</sup>

 **Eierschwammerl in Rahm** <sup>(ACG)</sup>  
Serviettenknödel **29,90**

**Pasta del giorno con aragosta e stracciatella** <sup>(ABCGH)</sup>  
Hummer · Stracciatella · gelbe Sherrytomaten · Pistazie **43,90**

## BROT & BUTTER

Hausgemachtes Bauernbrot &  
Butter des Tages <sup>(AG)</sup>  
**6,00 PRO PERSON**

AB 17:00 UHR OBLIGATORISCH

