

# Klassiker aus Österreich

## DAS GIBT KRAFT

### Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (A C G)

Petersilienerdäpfel 33,90

**mit Preiselbeeren** (O) 3,90

Österreichische Preiselbeeren, auch Fuchsbeere oder Granten genannt, eingekocht in besonderen Weinen, raffiniert gewürzt, nach einem Geheimrezept der Familie Haslauer

### Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (A C G L M)

Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 31,90

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

#### Spekulatiusmousse (A C G H)

Portweifeige · Tonkabohnenhollandaise 13,70

#### Tarte von der Mandarine (A C G)

weisses Schokoladeneis 17,20

#### Crème brûlée meets Pete's Bratapfel (A C G H O) 13,90

#### 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

### KAFFEE & TEE

Erlebe die Welt des Kaffees in jeder Tasse – Unser vielfältiges Kaffee- & Teeangebot, perfekt zubereitet für deinen einzigartigen Geschmack.

### SWEET & NAUGHTY

Dein süßer Ausklang – Unsere Süßweine bringen den perfekten Abschluss für jeden Anlass.

*eat, drink & enjoy beim Peter*

Traditionell österreichische und mediterraner 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*

### FESTTAGE BEIM PETER

25., 26., & 31. DEZEMBER 2023

GENIESSEN SIE UNSERE BESONDEREN MENÜS  
WIR FREUEN UNS AUF SIE!

### WINTERBRUNCH BEIM PETER

DONNERSTAG - SONNTAG

04.01.2024 – 31.03.2024

10-13 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 Muskat Frizzante 0,1l 9,20

KALLFELZ Riesling Sekt 0,1l 9,90

LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE MITARBEITER/INNEN.

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

 **Variation von der bunten Beete** (H,O)   
 Kumquat · Walnuss 19,20

**Hausgebeizter Ikarimi Lachs** (A,C,D,G,O)   
 Peterwurzn · Birne · Erdäpfel-Blini 25,70

 **Vitello Gabello** (O)   
 Kalb · Wildfang Rotgarnele · Yuzu 26,90

 **Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis**   
 Kokosmilch · Himbeere 13,95

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** (A,C,G-I)   
 Kaspressknödel 9,90

# Salat


## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

**Kleiner Salat** 4 Komponenten 12,50 **Großer Salat** 7 Komponenten 16,80

### DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

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

### DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

 Kürbiskernöldressing (CO)   
 Caesar Dressing (CDMO)   
 Italian Dressing (CMO)

### PIMP YOUR SALAD

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

### DRESSING EXKLUSIV

Olivenöl Comincioli Leccino nach Veronelli Methode   
 Aceto Balsamico di Modena · Ur-Kristallsalz   
 Roter Kampot Pfeffer 4,95

# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

**Rücken vom Hirschkalb** (ACGO)   
 Grießhalbmond · Pastinake · Glühweinzwetschke 45,90

**Confiertes Filet vom Saibling** (D,G)   
 Kräutermousseline · Zuckerschoten · Schmortomate · Zitronenbutter 37,90

**Saltimbocca vom Kabeljau** (D,G,O)   
 Paradeiserrisotto · Spargelbrokkoli · Safranschaum 39,80

**Kalbsrahmgulasch** (ACGO)   
 Spinatspätzle · Buchenpilze · Sauce Smetana 27,90

**Piccata vom Maishendl** (ACGO)   
 Tonkabohnenpolenta · Sriracha-Paprikaconfit · Speckespuma 27,90

 **Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel** (ACGO)   
 Grana Padano 43,90   
 Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit einer VEGANEN Alternative (AO)

 **Artischocke Wellington** (A)   
 sautierter Blattspinat 28,90   
 Zubereitungszeit 25 Minuten

 **Hausgemachte Topfengnocchi** (ACG)   
 Taleggio · Minispinat · Birne 22,90

### BROT & BUTTER

Nach eigenem Rezept frisch gebackenes Hausbrot mit flaumiger Salzkaramellbutter serviert in der einzigartigen Atmosphäre des ältesten Restaurant Europas

(A,G)   
 6,00 PRO PERSON

AB 16:00 UHR VERBINDLICH

