

## Klassiker aus Österreich

### DAS GIBT KRAFT

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

Petersilienerdäpfel 33,90

#### 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 U)

Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 31,90

## Dessert

### EINE SÜSSE VERSUCHUNG

#### Delice von der blonden Schokolade (A C G H O)

Kapstachelbeere · Macadamia 14,70

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

weisses Schokoladeneis 17,20

#### Crème brûlée (A C G)

Rosmarin-Tonkabohneneis 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*

*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

### *Pete's Cocktails*

### SPRITZ MODERN

#### Everybody's Darling 0,175l 9,50

Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco · Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

#### Pete's Aperol 0,15l 9,90

Aperol · Belvedere Pure Vodka · Mandarinen Pürree · Vanillesirup Monin · Chandon Garden Spritz · Säurevariation

#### Grapefruitcello Spritz 0,185l 9,90

Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

### NO ALKOHOL CRAFT COCKTAIL

#### Mexico Coulis 0,2l 9,50

Kokosnuss Wasser · Hibiskustee · Rose Lemonade

#### Red Dreams 0,15l 9,90

Blutorange · Sternanis · Zimt · Apfelsecco

### HIGHBALL

#### Blue Lagoon 0,16l 10,90

Belvedere Pure Vodka · Blue Juzu Jasmin Tonic(Kan)

#### Downing Street 0,16l 10,90

Belvedere Pure Vodka · Organics Tonic Water

### CRAFT COCKTAIL

#### Ratpack Manhattan 0,1l 13,90

Ratpack Manhattan · Glenmorangie · Wermut · Orangen-Cognac-Likör · Angostura

#### Calamansi-Lemonbalm Mojito 0,13l 11,90

Volcan de mi Tierra Blanco Tequila · Calamansi Pürree · weißer Rum Havanna Club · Läuterzucker · Sodawasser

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**   
 **10 Gramm Osietra-Kaviar** **25,00**   
 veredeln Sie Ihren Genuss mit einem Hauch von Raffinesse

**Veal meets Lobster** (A B C G L O)   
 Kalbsfilet · Hummer · Yuzu **39,90**

**Himmel & Äd "St. Peters"** (G O)   
 Blunze · Gänseleberpraline · Topinambur · Quitte **22,20**

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

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

## Salat

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

## ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

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

DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

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

DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

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

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **10,20**   
 Gebackenes Maishendfilet (ACG) **9,20**

### LOVE WEEK

Wir feiern die Liebe in all ihren Facetten! Eine ganze Woche lang Vom 08.02. bis 14.02.2024, dürfen Sie sich täglich auf special Highlights freuen. **STAY TUNED!**



### SPÄTER BEIM PETER

IMMER DONNERSTAGS   
 AB 18:30 UHR   
 Der einzigartige After Work Genuss beim PETER   
 Coole Drinks, Gaumenfreuden   
 **GOOD VIBS ONLY**

# Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

**Rücken vom Hirschkalb** (ACGO)   
 Griebhalbmond · Pastinake · Portweinzwetschke **45,90**

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

**Saltimbocca vom Kabeljau** (DGO)   
 Paradeiserrisotto · Speck · Spargelbrokkoli · Safranschaum **39,80**

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

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

 **Kroketten von der Belugalinse** (AO)   
 Cranberry · Raita · veganer Speck **22,20**

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

 **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

### BRUNCH BEIM PETER

Samstag - Sonntag   
 06.01.2024 - 31.03.2024   
 10-13 UHR

