

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (A,C)

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,I)

Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 31,90

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée von der Maracuja (C,G,O)

Mangoragout 14,90

Zweierlei vom Topfen 14,90

Himbeeren · geliertes Champagner - Holundersüppchen (A,C,G,O)

Pete's Duett von Erdbeer und Rhabarber 12,90 (A,C,G,H,O)

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 Muska.t Frizzante 0,1l 9,20

KALLFELZ Riesling Sekt 0,1l 9,90

Pete's Cocktails

SPRITZ MODERN

Everybody's Darling 0,175l 10,90

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

Pete's Aperol 0,15l 10,90

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

Grapefruitcello Spritz 0,185l 11,90

Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

NO ALKOHOL CRAFT COCKTAIL

Raspberry Kiss 10,50

Himbeeren Pürree · Organics Bitter Lemon · Monin Schokolade · Sodawasser

Exotic 10,90

Ananassaft · Bananensaft · Traubensaft · Säurevariation

CRAFT COCKTAIL

Raspberry Margarita 13,90

Espolon Tequila Blanco · Cointreau · Limettensaft · Agave Nektar · Himbeeren Pürree

French 75 13,90

The Botanist Gin · Zitronensaft · Läuterzucker · Prosecco

Whiskey Mule 12,80

Jim Beam Bourbon Whiskey · Organics Ginger Beer · Limettensaft

Negroni 13,90

Hendricks Gin · Campari · Sweet Wermut

Green Tea Rocks 13,90

Jameson Irish Whiskey · Peachtree Likör · Zitronensaft · Läuterzucker · Organics Easy Lemon

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

Ceviche Pina Colada ^(D)
Kabeljau · Ananas · Kokos **26,90**

 **Pete's Burrata** ^(G)
Bunte Tomaten · Zucchini · Limette **21,20**

Marinierter Thunfisch ^(ADGOM)
Gurkenvinaigrette · Auberginenconfit **28,90**

Tartare vom Simmentaler Biorinderfilet ^(ACOM)
Trüffelrührei · Cajunemulsion **28,90**

 **Paradeiser-Apfelcremesuppe** ^(O)
Basilikumsorbet **11,90**

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(ACG)
Bärlauchschnitte **9,90**

Salat


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 LIEBLINGS-DRESSING

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

PIMP YOUR SALAD

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

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

TÄGLICH ANDERS!

Unsere Servicemitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Gericht des Tages.



UNSERE RÄUME – IHRE TRÄUME

Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit unserer Veranstaltungsräume inspirieren und verwirklichen Sie Ihre persönlichen Events. Mit unserem einzigartigen Service wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

Gebratene Kalbsleber ^(AGLO)
Röstzwiebelstampf · Apfel · Madeiraglace **27,90**

Rosa gebratene Lammlachse ^(ACGO)
Gänseleberpraline · frittierte Polenta · Weichsel-Rosmarinconfit **37,90**

Pulpo meets Guanciale ^(AGOR)
Oktopus · getrüffelter Fregola Sarda · Bimi · Safranschäum **37,70**


 **Im ganzen gebratene Goldforelle** ^(DGO)
Petersilerdäpfel **39,80**

Pete's Miesmuscheln ^(GLOR)
Tomate · Feta · Ouzo **19,90**

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

 **Grüner und weisser Marchfeldspargel** ^(CO)
Sauce Hollandaise · Heurige Erdäpfel **27,20**
ODER
Prosciutto · Sauce Hollandaise · Heurige Erdäpfel **38,20**

 **Spaghetti „al Pesto di asparagi“** ^(AH)
Basilikum · Grüner Spargel · getrocknete Tomaten **22,90**
 Bei diesem Gericht besteht die Möglichkeit einer VEGANEN Alternative

 **Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel** ^(ACG)
Grana Padano **32,90**

BROT & BUTTER

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

^(AG)
6,00 PRO PERSON

AB 16:00 UHR VERBINDLICH

BRUNCH BEIM PETER

Samstag - Sonntag
10 - 13 UHR

SPÄTER BEIM PETER

IMMER DONNERSTAGS
ab 02.05.2024
Coole Drinks, Gaumenfreuden
GOOD VIBES ONLY!

