

## Klassiker aus Österreich

### DAS GIBT KRAFT

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

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

#### Crème Brûlée von der Mango (C D G)

Valrhona-Schokoladeneis 14,90

#### Zweierlei vom Topfen 14,90

Himbeere · geliertes Champagner - Holundersüppchen (A C G O)

#### Valrhona Schokoladenküchlein (A C G O)

Ananas · Koriander · Kokos 15,90

#### Pete's Affogato (A C G) 9,90

#### 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 Muskateller 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 ALCOHOL 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 Piña Colada** (D, L, N)  
Gelbflossenmakrele · Ananas · Kokos · Zitronengras **27,90**

  **Pete's Burrata** (G, L)  
Getrocknete Kirschtomaten · Taggiasca Oliven · Basilikumpesto  
Limette · gepuffter Quinoa **21,20**

**Tuna Blackened** (A, B, C, D, L, N)  
Asia Mayo · Wasabi Tobiko · Shiso Kresse · Sesam Crunch **29,90**

**Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Biorinderfilet** (C, F, G, L, M, N)  
Confiertes Hühnereigelb · Miso · Kapern **29,90**

 **Karfiol-Kefir Limettenblättersüppchen** (D, G, L, O)  
Zweierlei von der geräucherten Forelle · Erdäpfelchips · grünes Öl **14,90**

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** (G, L)  
Steinpilznockerl · Wurzelgemüse · Buchenpilze · Schnittlauch **10,90**

# Salat

## BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

**Kleiner Salat** 12,50      **Großer Salat** 16,80  
Sommerlich knackige Blatt- und Bittersalate mit eingelegten Pfirsich, Avocado, Rohkost, Brombeeren, Tomaten, Radieschen und Feldgurken

### DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

 Sesam Dressing (L, N, O)  
Caesar Dressing (C, O, M, D, G, L)  
Balsamico-Trüffel Dressing (L, M, O)  
Maracuja Dressing (C, O, L, G, N)

### PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **10,20**  
Gebackenes Maishendlfilet (A, C, G) **9,20**  
Knusprige Riesengarnele (A, B, C) **9,90**  
Aberseer Ziegenfrischkäse (G) **9,90**

### 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.



# Hauptspeise

## TISCHLEIN DECK DICH

**Pete's Zwiebelrostbraten** (A, O, G, L)  
Speckbohnen · Erdäpfelpüree **37,90**

**Steak vom Iberico Schopf** (L, O, G)  
Belugalinsen · Datteln · Petersilie · Pinienkerne **37,20**

**Pulpo meets Salsiccia** (G, O, R, L)  
Erbsenpüree · rote Zwiebelmarmelade · karamellisierte Feige ·  
Sauce Mignonette **39,70**

 **Lauwarmes Seesaiblingsfilet** (C, M, O, L)  
Fenchel-Orangen-Olivensalat · Salsa Verde · gepuffter Amarant **38,80**

**Pete's Miesmuscheln** (G, L, O, R)  
Tomate · Feta · Ouzo · Knoblauch-Baguette **23,90**

**Piccata vom Maishendl** (A, C, G, O, L)  
Geräucherte Paprikapolenta · geschmolzene Kirschtomaten · Pesto ·  
Tallegio Espuma · gereifter Balsamico **28,90**

 **Lemonenrisotto** (O, L, G)  
Buttermilch · Brombeere **23,90**

  **Sautierte Eierschwammerl** (A, C, L, P)  
Orecchiette · Marille **28,20**

 **Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel** (A, C, G, L, O, P)  
Grana Padano **32,90**

## 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**

## SPÄTER BEIM PETER

Jeden Donnerstag ab 18:30 Uhr bis inkl. 18. Juli & ab 29. August bis 26. September

**GOOD VIBES ONLY!**

## 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!

