

desserts

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE (CGHO)
Mangosorbet

  15,90

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL (ACGHO)
Eingelegte Mandarinen · Pistazieneis

 16,90

VEGANES PANNA COTTA VON DER TONKABOHNE
Buchweizen Crumbles · Sorbet · Quittenragout

 14,90

VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN (AEGH)
Marinierte Heidelbeeren · Buttermilcheis · Veronelli Olivenöl

 16,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (AEGH)
Vanilleeis oder Vanillesauce

 8,90

SALZBURGER NOCKERL (CO)
Grant'n-Schlagobers · Zubereitungszeit 25 Minuten

  24,90

ERLESENER KÄSE FEINKOST KASLÖCHL (G)
Variationen aus Weichkäse · Blauschimmelkäse · Hartkäse

 18,90

SWEET & NAUGHTY

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

KAFFEE & TEE

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

GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

Das ideale Geschenk für Genieserherzen. Für Kunst im
Glas und Poesie auf dem Teller. **#GOOD VIBES ONLY!**

UNSERE RÄUME IHRE TRÄUME →

Lassen Sie sich von der Vielseitig-
keit unserer Veranstaltungsräume
inspirieren und verwirklichen Sie Ihre Events.

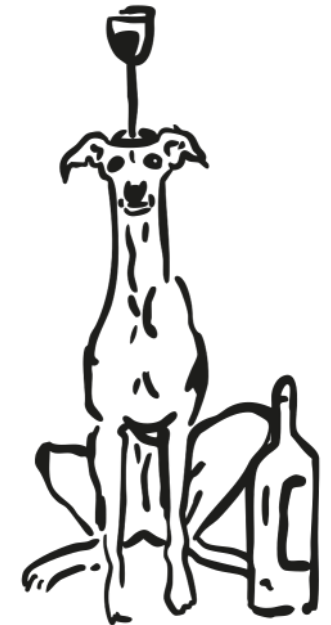


LIEBER GAST! INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UN-
VERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE
MITARBEITER/INNEN. DIE ANGEGEBENEN PREISE SIND IN EURO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN
DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. TRINGGELD IST NICHT ENTHALTEN. ALLERGENINFORMATION
GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG: **A** GLUTENHALTIGE GETREIDE **B** KREBSTIERE **C** EIER **D** FISCH **E** ERD-
NÜSSE **F** SOJABOHNEN **G** MILCH **H** SCHALENFRÜCHTE **L** SELLERIE **M** SENF **N** SESAMSAMEN **O**
SCHWEFELDIOXID **P** LUPINEN **R** WEICHTIERE

THE PLACE TO *feel* IT ALL

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	15,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	18,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	10,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	11,90
TEMENT Muskateller Frizzante	0,1l	9,80



pete's cocktails

SPRITZ MODERN

EVERYBODY'S DARLING 13,90
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco
Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

PETE'S APEROL 13,90
Aperol · Belvedere Pure Vodka
Mandarinen Pürree · Vanillesirup Monin
Chandon Garden Spritz · Säurevariation

GRAPEFRUITCELLO SPRITZ 14,90
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

SILKROAD SPRITZ 15,90
Portwein · Chandon Garden Spritz ·
Hibiskus Rhabarber · Soda

NIGHTFALL 15,90
Amaretto · Coldbrew Kaffee · Tonkabohne
Vanille · Organics Tonic

CRAFT COCKTAIL

RASPBERRY MARGARITA 15,90
Espolon Tequila Blanco · Cointreau
Limettensaft · Agaven Nektar · Himbeer Püree

FRENCH 75 15,90
The Botanist Gin · Zitronensaft
Läuterzucker · Prosecco

GRANATAPFEL PALOMA 15,90
VolcanTequila · Rhabarber · Granatapfel
Rosenwasser

PETE'S CHOCOLATE NEGRONI 15,90
Roku Gin · Campari · Mozart Dark Chocolate
Martini Rubino Vermouth

GREEN TEA ROCKS 15,90
Jameson Irish Whiskey · Peachtree Likör
Zitronensaft · Läuterzucker · Organics Easy Lemon

NON ALCOHOL CRAFT COCKTAILS

IT'S KARMA 12,90
Ingwer · Kurkuma · Kalamansi
Passionsfrucht · Kardamom

ECLIPSE 13,50
Coldbrew Kaffee · Tonkabohne · Vanille
Muskatnuss · Organics Tonic

vorspeise • suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

PETE'S BEEF TARTARE VOM BLACK ANGUS FILET (ACGMO) Wachtelspiegelei · Trüffel · Brioche	31,90
GEGRILLTER PAPRIKA (ALO) Rauchiger Hummus · Pimentitos · Papadum	 21,90
KALT GERÄUCHERTER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN HIRSCH (AOI) eingelegerter Muscat Kürbis · Steinpilz-Morchel Vinaigrette · Bauernbrotchips	28,90
ZWEIERLEI VOM ISLÄNDISCHEN LACHSFILET (ADGO) Avocado · Mangochutney	24,90
KAROTTEN KOKOS SUPPE (AO) Sorbet	 14,90
HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSUPPE (ACGLO) Kaspressknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch	13,90
TRADITIONELLE FOIE GRAS TERRINE (AGO) Birnenchutney · Süßweingelee · Brioche	45,90



salat

BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT





KLEINER SALAT (O)	13,80	GROSSER SALAT (O)	17,80
-------------------	-------	-------------------	-------

Frühlingshafte Blatt- und Bittersalate · gerösteter Kernemix · eingelegte Früchte · Avocado · Rohkost ·
Tomaten · Radieschen · Feldgurken

DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

Sesam Dressing (CLNO) 
Caesar Dressing (COMDGL)
Balsamico-Trüffel Dressing (LMO) 
Maracuja Dressing (COLGN)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto 	10,20
Gebackenes Maishendfilet (AC)	9,90
knusprige Riesengarnele (ABC) 	10,90
Ziegenfrischkäse (G)  	9,90

DRESSING EXKLUSIV	5,95
Olivenöl Comincioli Leccino oder One nach Veronelli Methode · Aceto Balsamico di Modena · Ur-Kristallsalz oder Meersalz · Roter Kampot Pfeffer	

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 17:00 UHR VERBINDLICH

ST. PETER RILETTES VON DER ENTE




Als absolute Neuheit heuer,
unser exklusiver,
unkomplizierter, Aufstrich
von der Ente, den wir
speziell nachhaltig im Elsass
produzieren. Ganz Simple
mit Bauernvollkornbrot und
der Genussmoment ist
perfekt.

Perfekt auch zum Mitnehmen
für zuhause oder als
kulinarisches Geschenk an
Freunde und Familie.

vor Ort mit Vollkorn-Bauernbrot
19,80
zum Mitnehmen
15,80







klassiker AUS EUROPA

STREIFZUG DURCH EUROPA

FILET VOM HEIMISCHEN RIND "ROSSINI" (GLO) Topinamburpürree · Babygemüse · Sauce Périgourdine	 69,90
SÜDFRANZÖSISCHE BOUILLABAISSE (ABDLO) getoastetes Baguette · Sauce Rouille	37,90
GEBRATENER BRANZINO (DGL) cremiger Polenta · Spinatblätter · Zitronen-Kapern-Tomatenjus	 38,90
TAFELSPITZ VOM SALZBURGER BIORIND IN DER KUPFERPFANNE (AGL) Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce	35,90
WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER MILCHKALBSRÜCKEN (ACG) Petersilienerdäpfel	35,90
	(O) PREISELBEEREN  3,90 Österreichische Preiselbeeren, auch Fuchsbeere oder Granten genannt, eingekocht in besonderen Weinen, raffiniert gewürzt, nach einem Rezept der Familie Haslauer

hauptspeisen

TISCHLEIN DECK DICH

ROSA GEBRATENES FILET VOM SALZBURGER MILCHKALB (LO) karamellierter Chicorée · Trüffel-Portweinpolenta · wilder Brokkoli	 45,90
RAGOUT VOM HEIMISCHEN HIRSCH (AGLO) Blätterteig · Babykarotten · Preiselbeeren	37,90
GULASCH VON HEIMISCHEN PILZEN (ACGLO) Latschenkieferravioli · Kräuter	26,90
ROSA GEBRATENE WEIBLICHE BARBARIEENTENBRUST (ACGLO) glaciertes Blaukraut · Preiselbeer Pofese · Maroni	41,90
GESCHMORTES SCHULTERBLATT VOM SALZBURGER KALB (GLO) Pürree & Chips von der Topinambur · Mangold	 36,90
GEBRATENES ZANDERFILET (DGLO) geschmorte Zwiebel · sautierter Kopfsalat · Portwein-Verjusreduktion	 36,90
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI (ACGLO) schwarzer Trüffel · Grana Padano	 43,90
ROTE RÜBEN RISOTTO (HLO) karamellierte Macadamianüsse · veganer Parmesan · Wildkräutersalat	  22,90