desserts

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

CRÈME BRÛLÉE VON DER MADAGASKAR VANILLE (CGO) 16,90
Marajuca Eis

PETE'S ZWETSCHKE (CGHO) 17,90
Champagnersabayon · Pistazieneis

VEGANE GRIESSFLAMMERIE (AO) 14,90
marinierte Zwetschken

VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN (ACGHO) 16,90
Amalfi-Zitronensorbet · Sauerkirschragout

PETE'S AFFOGATO (CGH) 12,90
Vanilleeis · Pistaziencreme

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (ACGO) 9,90
Vanilleeis oder Vanillesauce

SALZBURGER NOCKERL (CO) 25,90
Grant'n-Schlagobers · Zubereitungszeit 25 Minuten

ERLESENER KÄSE (G) 22,60
Variation aus verschiedenen Käsesorten

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

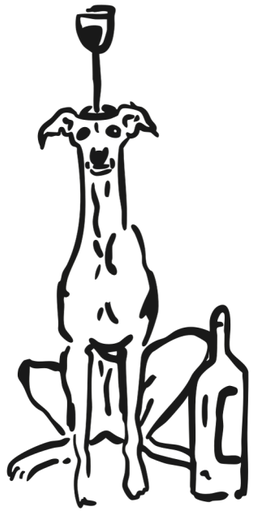
Das ideale Geschenk für Genießerherzen. Für Kunst im Glas und Poesie auf dem Teller. **#GOOD VIBES ONLY!**

UNSERE RÄUME IHRE TRÄUME →

Lassen Sie sich von der Vielseitigkeit unserer Veranstaltungsräume inspirieren und verwirklichen Sie Ihre Events.

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 €URO AUSGEZEICHNET UND ENTHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER. TRINKGELD 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

THE PLACE TO *feel* IT ALL



PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée	0,1l	16,90
BOLLINGER Rosé	0,1l	19,90
LANGLOIS Crémant de Loire Blanc	0,1l	11,90
LANGLOIS Crémant de Loire Rosé	0,1l	12,90
TEMENT Muskateller Frizzante	0,1l	9,80

pete's cocktails

SPRITZ MODERN

EVERYBODY'S DARLING 15,90
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco
Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

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

GRAPEFRUITCELLO SPRITZ 15,90
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

SILKROAD SPRITZ 16,90
Portwein · Chandon Garden Spritz ·
Hibiskus Rhabarber · Soda

NIGHTFALL 16,90
Amaretto · Coldbrew Kaffee · Tonkabohne
Vanille · Organics Tonic

CRAFT COCKTAIL

RASPBERRY MARGARITA 16,90
Espolon Tequila Blanco · Cointreau
Limettensaft · Agavennektar · Himbeerpüree

FRENCH 75 16,90
The Botanist Gin·Zitronensaft
Läuterzucker · Prosecco

GRANATAPFEL PALOMA 16,90
Volcan Tequila · Rhabarber · Granatapfel
Rosenwasser

PETE'S CHOCOLATE NEGRONI 16,90
Roku Gin · Campari · Mozart Dark Chocolate
Martini Rubino Vermouth

GREEN TEA ROCKS 16,90
Jameson Irish Whiskey · Peachtree Likör
Zitronensaft · Läuterzucker · Organics Easy Lemon

NON ALCOHOL CRAFT COCKTAILS

IT'S KARMA 13,90
Ingwer · Kurkuma · Kalamansi
Passionsfrucht · Kardamom

ECLIPSE 14,90
Coldbrew Kaffee · Tonkabohne · Vanille
Muskatnuss · Organics Tonic

vorspeise • suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

BEEF TARTARE VOM SIMMENTALER RINDERFILET (ACGLMO) 34,90
Brioche · Wachtelspiegelei · Wintertrüffel

SASHIMI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH (DGO) 29,90
Buttermilch · Fenchel-Orangensalat · Forellenkaviar

BURRATA STRACCIATELLA (GHL) 23,90
Heirloom Tomaten · Taggiasca Oliven · Basilikumpesto · Limettenzeste

30 GRAMM IMPERIAL KAVIAR VOM WEISSEN STÖR (ACDG) 69,00
Kartoffelblini · Crème Fraîche

50 GRAMM IMPERIAL KAVIAR VOM WEISSEN STÖR (ACDG) 113,00
Kartoffelblini · Crème Fraîche

CAPPUCCINO VON HEIMISCHEN STEINPILZEN (AO) 17,90
Bauernbrotcroutons · Kräuteröl

HAUSGEMACHTE TAFELSPITZSUPPE (ACGLO) 12,90
Butternockerl · Wurzelgemüse · Schnittlauch

TRADITIONELLE FOIE GRAS TERRINE (AGO) 47,90
Birnenchutney · Süßweingelee · Brioche

GEDECK

Nach eigenem Rezept frisch gebackenes Hausbrot mit flaumiger Salzkaramellbutter serviert in der einzigartigen Atmosphäre des ältesten Restaurants Europas.
(AG)

7,00 PRO PERSON
AB 17:00 UHR VERBINDLICH

AUSTERN

FINE DE CLAIRE NO. 2 (RO)

1 Stück	4,75 pro Stk.
6 Stück	4,50 pro Stk.
12 Stück	4,25 pro Stk.

TOPPING
Gurkenwasser · Sauerrahm · Dill · Apfel

ST. PETER RILETTES VON DER ENTE

Ganz Simple mit Bauernvollkornbrot und der Genussmoment ist perfekt.

Perfekt auch zum Mitnehmen für zuhause.

vor Ort mit Vollkorn-Bauernbrot
19,80

zum Mitnehmen
15,80

salat

BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

KLEINER SALAT (O) 13,80

GROSSER SALAT (O) 17,80

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

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

PIMP YOUR SALAD
- Prosciutto Crudo Borghetto 10,90
- Gebackenes Maishendlfilet (AC) 9,90
- knusprige Riesengarnele (ABC) 10,90
- Ziegenfrischkäse (G) 9,90

klassiker AUS EUROPA

STREIFZUG DURCH EUROPA

FILET VOM HEIMISCHEN RIND "ROSSINI" (GLO) 69,90
Kartoffelmousseline · Babygemüse · Sauce Périgourdine

COQ AU VIN VOM SULMTALER HUHN (GLO) 33,80
Tellerzwiebel · Erdäpfelpüree

GEBRATENER BRANZINO (DGL) 39,90
cremige Polenta · Spinatblätter · Zitronen-Kapern-Tomatenjus

GEBRATENER HUMMERSCHWANZ (ABCGOL) 78,90
Tomatentagliolini, Basilikum

TAFELSPITZ VOM SALZBURGER BIORIND IN DER KUPFERPFANNE (AGLO) 35,90
Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce

WIENER SCHNITZEL VOM SALZBURGER MILCHKALBSRÜCKEN (ACG) 35,90
Petersilienerdäpfel

(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 GEBRATENER RÜCKEN VOM SALZBURGER MILCHKALB (CGLO) 48,90
Steinpilz-Taragnapolentaschnitte · Portwein-Verjusreduktion · Vogelbeere

SECRETO VOM IBERICOSCHWEIN (LO) 39,90
leichter lauwarmer Krautsalat · Spitzpaprika · Majoran

RÜCKEN VOM HIRSCHKALB AUS DEN HOHEN TAUERN (GLO) 47,90
Kürbispüree · kalt gerührte Preiselbeeren · glacierte Kohlsprossen

ROSA GEBRATENE BARBARIEENTENBRUST (ACGLO) 34,90
Wirsing · Preiselbeerpofese · "à l'orange"

GEBRATENES ZANDERFILET (DGL) 37,90
Bohnencassoulet · Thymianöl

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI (ACGLO) 44,90
schwarzer Wintertrüffel · Grana Padano

ROTE RÜBENRISOTTO (HLO) 23,90
karamellisierte Macadamianüsse · veganer Parmesan · Wildkräutersalat

VEGETARISCH · VEGAN · GLUTENFREI