

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (A C G L)

Petersilienerdäpfel 33,90

Cordon Bleu vom Bio-Kleeschweintrücken (A C G L)

Petersilienerdäpfel 28,90

Preiselbeeren (O) 3,90

Österreichische Preiselbeeren, auch Fuchsbeere oder Granten genannt, eingekocht in besonderen Weinen, raffiniert gewürzt, nach einem Rezept der Familie Haslauer

Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (A G U L)

Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 32,90

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille (C G)

Amalfi-Zitronensorbet 15,90

Topfen-Nougatknödel (A C G)

Erdbeer-Rhabarberragout · Sauerrahmeis 14,90

Veganes Grießflammerie (A)

Marinierte Erdbeeren 12,90

Hausgemachter Apfelstrudel (A C E G H)

Vanilleeis oder Vanillesauce 7,90

Salzburger Nockerl (C G O)

Grant'n-Schlagobers 24,90

Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Variationen aus Weichkäse · Blauschimmelkäse · Hartkäse 18,90

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. 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



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Carpaccio vom Simmentaler Bio-Rinderfilet** (E F N O)
Gepickelte Pilze · Pecorino 28,90

  **Zweierlei vom grünen und weißen Spargel** (F)
Eingelegte Cantaloupe Melone 20,90

Variation von der Lachsforelle (D F)
Avocado-creme · Mangochutney 28,90

  **Cremesüppchen von Frühlingskräutern** (L O)
Spargeleis · Yuzu Espuma 14,90



Hausgemachte Tafelspitzsuppe (A C G I)
Bärlauchknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch 13,90

Salat





BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat 12,50 **Großer Salat** 16,80
Frühlingshafte Blatt- und Bittersalate · eingelegter Rhabarber · Avocado · Rohkost · Brombeeren ·
Tomaten · Radieschen · Feldgurken

DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

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

PIMP YOUR SALAD

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

DRESSING EXKLUSIV

Olivenöl Comincioli Leccino oder One nach Veronelli
Methode · Aceto Balsamico di Modena ·
Ur-Kristallsalz oder Meersalz · Roter Kampot Pfeffer 4,95

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

Pete's Zwiebelrostbraten (A G L O)
Speckbohnen · Erdäpfelpüree 38,90

Rosa gebratener Lammrücken (A C G L O)
Dörrobstpauzen · mediterranes Gemüse 42,90

Glacierte Weidelandentenbrust (A G L O)
Rollgerste-Risotto von der Kalamansi und grünem Spargel · Cantaloupe Melone ·
gepuffter Quinoa 38,60

Rosa gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb (A C L)
Morchelrahm · Bärlauchgnocchi · Spargel 44,90

Glacierte Kalbsleber (G L O)
Erdäpfelpüree · Apfelscheiben · Rotweinjus 28,60

 **Pochiertes Saiblingsfilet** (D L O)
Weißer Spargel · Tomaten-Holunderblütenfond · Ginscham 38,90

Pete's Miesmuscheln (A F L R O)
Kefir Limettenblätter · Asia Sud · Koriander · Wasabi Knoblauchbrot 24,90

  **Bärlauchrisotto** (G L O)
Weißer Spargel · Sauerrahmscham 27,90

  **Gefüllter Portobellopilz** (L O)
Hirse · Babyspinat · Kokossauce 27,20

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

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!

GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

Das ideale Geschenk für Genießerherzen.
Für Kunst im Glas und Poesie auf dem Teller.

GOOD VIBES ONLY!

