

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 Blutorange** (C G)
Spekulatiuseis 15,90

Topfen-Nougatknödel (A C G H O)
Eingelegte Mandarinen · Sauerrahmeis 14,90

Delice von Mango (A C G O)
Kokos · Schokolade · Veronelli Olivenöl 15,90

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


-  **Pete's Beef Tatar** (CFGMLN)
Confiertes Eidotter · Miso · Trüffel · Kartoffelchips 29,90
-  **Zweierlei vom Blue Stilton** (ACGLMO)
Süßweingelee · eingelegte Weintrauben · Feigensorbet 22,50
- Hausgebeizte Eismeerforelle** (DEGLNO)
Apfel · Kren · Rote Rübe 27,90
- Hausgeräucherte Waldviertler Weideentenbrust** (ACGLQ)
Eingelegte Kumquats · schwarze Walnüsse · Lebkuchen 24,90
-   **Pastinakenschaumsüppchen** (LO)
Kokosmilch · Birnen-Basilikum Sorbet 14,90
- Hausgemachte Tafelspitzsuppe** (GI)
getrüffeltes Grießnockerl · Wurzelgemüse · Schnittlauch 13,90

Salat

BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

- Kleiner Salat** 12,50 **Großer Salat** 16,80
Winterliche Blatt- und Bittersalate · eingelegte Zwetschke · Avocado · Rohkost · Brombeeren · Tomaten · Radieschen · Feldgurken

DAZU DEIN LIEBLINGS-DRESSING

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

DRESSING EXKLUSIV

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

AUSTERN

Gillardeau No. 1

- 1 Stück 8,00 pro Stk.
6 Stück 7,75 pro Stk.
12 Stück 7,50 pro Stk.

Fine de Claire No. 2

- 1 Stück 4,00 pro Stk.
6 Stück 3,75 pro Stk.
12 Stück 3,50 pro Stk.

Topping nach Wahl

Natur

Zitrone

Pete's Style

Apfel · Gin · Gurke

Spezial

Ponzu · Ikura Kaviar · Schnittlauch

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

- Pete's Zwiebelrostbraten** (AGLO)
Speckbohnen · Erdäpfelpüree 37,90
- Gratinierter Lammrücken rosa gebraten** (ACGLO)
Artischocken-Tomaten-Olivenragout · Dörrobstpauzen ·
Spekulatiusjus 42,60
- Geschmortes Backerl vom österreichischen Strohschwein** (AGLO)
Tonkabohnenpolenta · Paprika-Chimichurri · Madeirajus 29,90
- Filet vom Seeteufel im San-Daniele-Schinken** (ACBGLO)
Getrüffeltes Fregola Sarda · Champagner-Hummerschaum 38,90
- Medaillon vom Salzburger Milchkalbsfilet** (ACGHOL)
Morchelrahm · Herzoginnenkartoffeln 42,80
- Piccata vom Maishendl** (ACGLO)
Calamarata · geschmolzene Honig-Kirschtomaten ·
Pecorino Basilikumespuma 28,90

-   **Safranrisotto** (GLO)
Hokkaido-Kürbis · Brombeeren · Buttermilch · Parmesanchip 25,90

-  **Rigatoni** (ACGL)
Kren · Rote Rübe · Wildkräutersalat · Ziegenfrischkäse · geröstete Pinienkerne 28,20

-  **Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel** (ACGLQ)
Grana Padano 43,90

GENUSSMOMENTE VERSCHENKEN

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

GOOD VIBES ONLY!

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

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!

