

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 32,90

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Crème Brûlée von der Blutorange (C G O)

Milchschokoladeneis · Fleur de Sel 15,90

Topfen-Nougatknödel (A C G H O)

Eingelegte Mandarinen · Sauerrahmeis 14,90

Veganes Panna Cotta von der Tonkabohne (O)

Blaubeerröster 12,90

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** (CFGLMN)
Wachtelei · Miso · Trüffel · Kartoffelchips 29,90

  **Rote Rübe** (ONF)
Himbeeren · Cashewcreme · Tom Kha Gai Espuma 20,90

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

  **Kürbis-Orangensüppchen** (LO)
Kokospesuma 14,90

Hausgemachte Tafelspitzsuppe (GL)
getrüffeltes Grießnockerl · Wurzelgemüse · Schnittlauch 13,90

Salat

BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat 12,50 **Großer Salat** 16,80
Frühlingshafte Blatt- und Bittersalate · eingelegte Zwetschke · Avocado · Rohkost · Brombeeren · 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 10,20
Gebackenes Maishendlfilet (ACG) 9,20
Knusprige Riesengarnele (ABC) 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 (AGLO)
Speckbohnen · Erdäpfelpüree 38,90

Rosa gebratener Lammrücken (ACGLO)
Artischocken-Tomaten-Olivenragout · Dörrobstpauzen ·
Pinienkern-Balsamicojus 42,60

 **Tagliata vom Flap Steak** (GL)
Rucola · Rosmarinkartoffeln · Schmortomaten · Parmesan 29,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet (DGLD)
Kürbisnocchi · Lauchgemüse · Zwiebel-Orangenmarmelade · Limettenschaum 38,90

Rosa gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb (ACGO)
Morchelrahm · Babygemüse · Herzoginnenkartoffeln 43,90

Pete's Miesmuscheln (GFR)
Kefir Limettenblätter · Asia Sud · Koriander · Wasabi Knoblauchbrot 24,90

 **Glacierte Weidelandentenbrust** (PGLNO)
Kichererbsenpüree · eingelegte Kirschtomaten · marinierte Linsen 34,90

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

 **Karfiol aus dem Feuer** (O)
Rollgerste · Birne 23,20

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

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 persönlichen Events. Mit unserem
einzigartigen Service wird jeder Anlass zu einem

UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS!

