

Klassiker aus Österreich

DAS GIBT KRAFT

Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (ACG)

Petersilienerdäpfel · Preiselbeeren **29,50**

Gekochter Tafelspitz vom Salzburger Biorind in der Kupferpfanne (ACGLM)

Semmelkren · Rahmspinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce **27,90**

Dessert

EINE SÜSSE VERSUCHUNG

Süppchen vom Rhabarber (OH)

Erdbeersorbet **12,50**

St. Peters dunkle Schokoladencreme (CG) **6,90**

Creme Brulee (CG)

Hausgemachtes Rahmeis **11,80**

Hausgemachte Zitronentarte (AGCH)

Fruchtsorbet **11,90**

Hausgemachter Apfelstrudel (ACGH)

Vanilleeis oder Vanillesauce **6,90**

Salzburger Nockerl (CGO)

Grant'n-Schlagobers **19,80**

Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener Käse Feinkost Kaslöchl (G)

Bitte wählen Sie aus unserer Käsekarte

 VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI

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

eat, drink & enjoy beim Peter

Traditionell österreichische und mediteraner Genuss seit 803 A.D.

Die gelebte Authentizität von anno dazumal, der leichte Geschmack des Südens in moderner österreichischer Küche und Drinks mit Feingefühl sorgen für Kunst auf dem Teller, Gedichte im Glas & Magie im Herzen.

Der **#placetobe** für Kochkünstler, Weindichter und Genusskenner im Herzen der Salzburger Altstadt.

Der Legende nach ist Faust persönlich im St. Peter Stiftskulinarium eingekehrt – also halten wir es auch in Zukunft mit seinen Worten:

**FRÜHSTÜCK & BRUNCH BEIM PETER
AUCH VEGETARISCH UND VEGAN**

SAMSTAG & SONNTAG 10-13 UHR

**SPÄTER BEIM PETER
SALZBURGS-AFTER WORK
DER PERFEKTE AUSKLANG**

PRICKELNDER START

BOLLINGER Special Cuvée 0,1l **13,90**

BOLLINGER Rosé 0,1l **15,50**

LANGLOIS Crémant de Loire Blanc 0,1l **8,90**

LANGLOIS Crémant de Loire Rosé 0,1l **9,50**

TEMENT Muska.t Frizzante 0,1l **7,20**

LA JARA PROSECCO Spumante 0,1l **6,40**



Vorspeise · Suppe

APPETITANREGER GEFÄLLIG

 **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** ^(DU)
Buttermilch-Dill · Quinoa · Pomelo **19,90**

Tartar vom Simmentaler Bio-Rinderfilet ^(ACGLMDO)
Wachtelei · Brioche · Oliven-Kapern Chip · Butter · Trüffelcrème **24,90**

 **Pete's Burrata** ^(G)
Verschiedene Tomaten · Zucchini · Limette · Basilikum **18,50**

Vitello Tonnato vom Salzburger Kalbstafelspitz ^(DGLMCO)
Orangenfilet · gepuffter Amaranth · geriebenes geräuchertes Eigelb **18,90**

Hausgemachte Tafelspitzsuppe ^(AC)
Kräuterfrittatenroulade **8,40**

Gaszpacho, Pimento, Ciabatta ^(DGLMCO)
○ **9,80**

Salat


ERSTELLE DEINEN LIEBLINGSSALAT

Kleiner Salat **Großer Salat**
4 Komponenten **9,50** 7 Komponenten **13,90**

DEIN LIEBLINGSSALAT IST. . .

Romanasalat	Radieschen	Orangenfilet	Schafkäse
Rucolasalat	Sprossen	Gurken	Oliven
Vogersalat	Avocado	geschmorte Cocktailtomaten	Nüsse

DAZU DEIN LIEBLINGSDRESSING

 Kürbiskernöldressing ^(MO)
Caesar Dressing ^(DM)
Essig & Öl Dressing
Jogurtdressing ^(GO)

PIMP YOUR SALAD

Prosciutto Crudo Borghetto **9,50**
Burrata ^(G) **10,90**
Gebackenes Maishendlfilet ^(ACG) **7,50**

SPARKLE & ENJOY
3 Stück Fines de Claire Austern
Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren ^(AGR)
0,1l Glas BOLLINGER Special Cuvée
19,90

FINES DE CLAIRE AUSTERN
Gurke · Sauerrahm · Apfel · Kren ^(AGR)
1 Stück **3,00**
ab 3 Stück **2,75 / Stk.**
ab 6 Stück **2,50 / Stk.**

Hauptspeise

TISCHLEIN DECK DICH

 **Hausgemachte Topfengnocchi** ^(ACG)
Artischocke · Zitrone · Petersilie **18,90**
WAHLWEISE mit Maishendlbrust **29,50**

Confiertes Filet vom Saibling ^(DGLIO)
Champagnerrisotto · Beurre Blanc **34,90**

Calamari Fritti ^(RACGMO)
Süßkartoffel Pommes Frites · Sauce Tartare · Aioli **19,50**

Garnele-Pulpo-Muscheln ^(BRACGLIO)
Hausgemachten Tagliolini · Aglio e Olio · Cocktailtomaten · Rucola **27,90**

Miesmuscheln im Tomaten-Wermutsud ^(RACGO)
Wurzelgemüse · Liebstöckel **19,90**

Hausgemachte Tagliatelle mit Polpetti vom Milchkalb
Basilikumpesto **23,80**

Brust von der weiblichen Barbarieente ^(ACGLMFO)
Entenjus · Brioche-Topfserviettenknödel · Lauch **31,90**

Tagliata vom Simmentaler Bio-Rinderrücken ^(ACGLMFO)
Cocktailtomaten · Rucola · Rosmarinerdäpfel · Grana Padana **36,50**

Rosagebratener Lammrücken ^(AHGLOF)
Fenchel · Aubergine · Rosmarinkartoffel **39,90**

Hausgemachte Tagliolini ^(AHGLOF)
schwarzen Sommertrüffel · Grana Padano **33,90**

TAGESGERICHT

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über unser wechselndes Tagesgericht.

BROT & AUFSTRICH

Hausgemachtes Bauernbrot ^(A) **3,00**
Heubutter ^(G) **1,50**
Aufstrich des Tages ^(ACGLIO) **1,50**

