

## Klassiker aus Österreich

### DAS GIBT KRAFT

#### Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken (A C G L)

Petersilienerdäpfel 33,90

#### Cordon Bleu vom Bio-Kleeschweinrücken (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

*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. TRINGKELD 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

  **Karotten-Kokossüppchen** (G)  
Himbeersorbet 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 I)  
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

  **Ricottagnocchi** (A C G)  
Morchel · Grüner Spargel 28,20

## 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 17:00 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!



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI

