# Klassiker aus Österreich

## DAS GIBT KRAFT

**Wiener Schnitzel vom Salzburger Milchkalbsrücken** (ACG)
Petersilienerdäpfel 34,90

**Cordon Bleu vom Bio-Kleeschweinrücken** (ACGL)
Petersilienerdäpfel 32,90

**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** (AGL)
Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce 34,90

# Dessert

## EINE SÜSSE VERSUCHUNG

**Crème Brûleé von der Madagaskar Vanille** (CG)
Passionsfruchtsorbet 15,90

**Topfen-Nougatknödel** (ACGO)
Eingelegte Zwetschken · Buttermilch-Limettenblättereis 16,90

**Veganes Panna Cotta**
Buchweizen Crumbles · Heidelbeer Sorbet 14,90

**Hausgemachter Apfelstrudel** (AEGH)
Vanilleeis oder Vanillesauce 8,90

**Salzburger Nockerl** (CO)
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.

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 €URO 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

peter

Eat, drink & enjoy

*Eat, drink & enjoy beim Peter*

*The place to feel it all*

## 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** 12,90
Chandon Garden Spritz · Wermut Bianco · Hibiskustee · Säurevariation · Läuterzucker

**Pete's Aperol** 12,90
Aperol · Belvedere Pure Vodka · Mandarinen Pürree Vanillesirup Monin · Chandon Garden Spritz · Säurevariation

**Grapefruitcello Spritz** 13,90
Grapefruitcello · Prosecco · Organics Bitter Lemon

**Silkroad Spritz** 14,90
Portwein · Chandon Garden · Hibiskus · Rhabarber · Soda

**Nightfall** 14,90
Amaretto · Coldbrew Kaffee · Tonkabohne · Vanille · Organics Tonic

## CRAFT COCKTAIL

**Raspberry Margarita** 14,90
Espolon Tequila Blanco · Cointreau · Limettensaft · Agave Nektar · Himbeer Püree

**French 75** 14,90
The Botanist Gin · Zitronensaft · Läuterzucker · Prosecco

**Granatapfel Paloma** 14,90
Volcan Tequila · Rhabarber · Granatapfel · Rosenwasser

**Pete's Chocolate Negroni** 14,90
Roku Gin · Campari · Mozart Dark Chocolate · Martini Rubino Vermouth

**Green Tea Rocks** 14,90
Jameson Irish Whiskey · Peachtree Likör · Zitronensaft · Läuterzucker · Organics Easy Lemon

## NON ALCOHOL CRAFT COCKTAILS

**It's Karma** 11,90
Ingwer · Kurkuma · Kalamansi · Passionsfrucht · Kardamom

**Eclipse** 12,50
Coldbrew Kaffee · Tonkabohne · Vanille · Muskatnuss · Organics Tonic

# Vorspeise · Suppe

## APPETITANREGER GEFÄLLIG

**Carpaccio vom Simmentaler Bio-Rinderfilet** (OL)
Dunkelbierzwiebel · Grana Padano · Wildkräuter **29,90**

**Stracciatella di Burrata** (AGLO)
Verschiedene Tomaten · Taggiasca Oliven · Basilikumpesto · Limette · getrocknete Ciabatta **24,90**

**Tartare vom Gelbflossenthunfisch** (ADLO)
Avocado · Mango · Veronelli Olivenöl **30,90**

**Zweierlei vom eingelegten Muskatkürbis und Karfiol** (ALO)
Kürbiskernöl · knuspriges Bauernbrot · Feldsalat **21,90**

**Karotten-Kokossüppchen** (LO)
Himbeersorbet · Gartenkresse **14,90**

**Hausgemachte Tafelspitzsuppe** (ACGLO)
Getrüffelter Grießserviettenknödel · Wurzelgemüse · Schnittlauch **13,90**

# Salat

## BESTELLE DIR DEINEN LIEBLINGSSALAT

**Kleiner Salat** 13,80 **Großer Salat** 17,80
Sommerliche Blatt- und Bittersalate · eingelegte Früchte · 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 (AC) **9,20**
Knusprige Riesengarnele (ABC) **9,90**
Ziegenfrischkäse (G) **9,90**

### PETE'S SALAD 15,50

Dattelkirschtomaten · roter Zwiebel · Veronelli Olivenöl · alter Balsamico · Schnittlauch

### 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** (GLO)
Speckbohnen · Erdäpfelpüree **39,90**

**Kross gebratene Barbarie Entenbrust** (ACGLO)
Preiselbeer Pofese · Sellerie Müsli · Kräuterseitling **39,90**

**Ragout vom heimischen Hirsch** (ACGLO)
Latschenkiefer-Ravioli · Preiselbeeren **37,90**

**Rosa gebratenes Filet vom Salzburger Milchkalb** (GLO)
Buchenpilz-Lauchgemüse · Kräuterpolenta **46,90**

**Piccata vom Maishendl** (ACGLO)
Offene Ravioli · Kirschtomaten-Paprikachutney · Taleggio Espuma **29,70**

**Pochiertes Saiblingsfilet** (DG)
Kartoffel-Kräutermousseline · braune Butter · Forellenkaviar **40,90**

**Gebratene Black Tiger Garnele** (BGLOR)
Safran-Muschelrisotto · Parmesanchips **31,90**

**Hausgemachte Tagliolini** (ACGLO)
Schwarzer Trüffel · Grana Padano **29,90**

**Vegane Kürbisgnocchi** (LO)
Orangen · Salbei · wilder Brokkoli **23,90**

### 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

### 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!

VEGETARISCH VEGAN GLUTENFREI