Sankt Peter Stiftskulinarium

St.-Peter-Bezirk 1A, 5020 salzburg
+43 662 8412680

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DESSERTS

Crème brûlée von der madagaskar vanille VEGETARISCH — **16,90 €**
Maracujaeis

Pete’s pfirsich VEGETARISCH — **17,90 €**
Champagnersabayon · Pistazieneis

Vegane griessflammerie VEGAN — **14,90 €**
marinierte Zwetschken

Valrhona schokoladenküchlein VEGETARISCH — **16,90 €**
Amalfi-Zitronensorbet · Sauerkirschragout

Pete’s affogato VEGETARISCH — **12,90 €**
Vanilleeis · Pistaziencreme

Hausgemachter apfelstrudel VEGETARISCH — **9,90 €**
Vanilleeis oder Vanillesauce

Salzburger nockerl VEGETARISCH — **25,90 €**
Grant’n-Schlagobers · Zubereitungszeit 25 Minuten

Erlesener käse VEGETARISCH — **22,60 €**
Variation aus verschiedenen Käsesorten

VORSPEISE · SUPPE

Beef tartare vom simmentaler rinderfildet 34,90 €
Brioche · Wachtelspiegelei · Sommertrüffel

Sashimi vom gelbfossenthunfisch 29,90 €
Zitronenmelisse · Buttermilch · Pfirsich · Forellenkaviar

Burrata stracciatella VEGETARISCH 23,90 €
Heirloom Tomaten · Taggiasca Oliven · BasilikUMPesto · Limettenzeste

Gramm imperial kavviar vom weissen stör 69,00 €
Kartoffelblini · Crème Fraîche

Gramm imperial kavviar vom weissen stör 113,00 €
Kartoffelblini · Crème Fraîche

Cappuccino von heimischen steinpilzen VEGETARISCH 17,90 €
Bauernbrotcroutons · Kräuteröl

Hausgemachte tafelspitzsuppe 12,90 €
Butternockerl · Wurzelgemüse · Schnittlauch

Traditionelle foie gras terrine 47,90 €
Birnenchutney · Süßweingelee · Brioche

AUSTERN

Fine de claire no. 2 4,75 €
Gurkenwasser · Sauerrahm · Dill · Apfel

SALAT

Kleiner salat
Herbstliche Blatt- und Bittersalate · gerösteter Kernemix · eingelegte Früchte · Rohkost · Tomaten · Radieschen · Feldgurken

Grosser salat 17,80 €
Herbstliche Blatt- und Bittersalate · gerösteter Kernemix · eingelegte Früchte · Rohkost · Tomaten · Radieschen · Feldgurken

KLASSIKER AUS EUROPA

Filet vomheimischen rinder „rossini“ 69,90 €
Kartofelmousseline · Babygemüse · Sauce Périgourdine

Coq au vin vom summtaler huhn 33,80 €
Tellerzwiebel · Erdäpfelpüree

Gebratener branzino 39,90 €
cremige Polenta · Spinatblätter · Zitronen-Kapern-Tomatenjus

Gebratener hummerschwanz 78,90 €
Tomatentagliolini

Tafelspitz vom salzburger biorind 35,90 €
Semmelkren · Cremespinat · Apfelkren · Schnittlauchsauce

Wiener schnitzel vom salzburger milchkallbsbrücken 35,90 €
Petersilienerdäpfel

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratener rücken vom salzburger milchkalb 48,90 €
Steinpilz-Taragnapolentaschnitte · Portwein-Verjusreduktion · Vogelbeere

Secreto vom ibericoschwein 39,90 €
leichter lauwarmer Krautsalat · Spitzpaprika · Majoran

Rücken vom hirschkalb aus den hohen tauern 47,90 €
Kürbispüree · kalt gerührte Preiselbeeren · glacierte Kohlsprossen

Rosa gebratene barbarieentenbrust 34,90 €
Wirsing · Preiselbeerpofese · à l’orange

Gebratenes zanderfilet 37,90 €
Bohnencassoulet · Thymianöl

Hausgemachte tagliolini VEGETARISCH 33,90 €
schwarzer Sommertrüffel · Grana Padano

Rote rübenrisotto 23,90 €
karamellisierte Macadamianüsse · veganer Parmesan · Wildkräutersalat