

VORSPEISEN

Geräuchertes Bauernei

Bergkäse · Paradeiser · Trüffel

Lauwarme Bachforelle

Brokkoli · Ziegenkäse · Heidelbeeren

Beef Tatar

Pinzgauer Schott · gebackenes Ei
Wurzelbrot

Gemischte Blattsalate

Sprossen · geröstete Kürbiskerne

SUPPEN

Cremsuppe vom Kürbis

Gebackene Hirschtascherl

Consommé vom Tafelspitz

Leberknödel

Schaumsuppe von der Erdartischocke

Paradeiserraviolo

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Ribeye Steak 250 Gramm

Allerlei von der Zwiebel

Zitronen-Ingwer-Risotto...&

...Carpaccio vom Wolfsbarsch
oder
...Kandierter Ingwer · Grana Padano · Rucola

Geschmorte Kalbsackerl

Trüffelpolenta · Ofengemüse

Rosa gebratene Krone vom Iberico Schwein

Gammeln · Quitten · Bohnencassoulet

Weihnachtstruthahn

Zwetschkenblaukraut · Topfen-Serviettenknödel

Wildes Stiftskulinarium

Birnenstrudel · Kerbelknolle

Rosa gebratene Brust und Geschmortes von der Cherry Valley Ente

Kürbis · Ofenzwiebel

Gekochter Tafelspitz

Angusrind · Rahmwirsing · Stampferdäpfel
Apfelkren & Schnittlauchsauce

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

In Butterschmalz gebacken · Petersilienerdäpfel
hausgemachte Grantn

DESSERTS

Mango

Joghurt · Avocado

Variation von der Edelkastanie

Salzburger Nockerl

Grantn-Schlagobers

Zubereitungszeit 25 Minuten

Topfen-Nougatknödel

Mandarinen

Zubereitungszeit 20 Minuten

DIE GESCHMACKVOLLE GESCHENKIDEE



Wir bieten echte Erlebnisse, die lange in Erinnerung bleiben.

Und das Beste daran: sie lassen sich verschenken! Beglücken Sie Ihre Liebsten, Freunde oder Mitarbeiter mit einem Gutschein für das St. Peter Stiftskulinarium.

Die stilvoll gestalteten Genussgutscheine erhalten Sie direkt bei unseren Servicemitarbeitern oder online über unsere Website: stpeter.at/gutscheine