

 MENU

StPeter

MOMENTUM
EVENTS

Menu

Trout from Bluntau valley

mustard · fig · cream of parsnip (ADGMN)



Essence of Muscovy duck

smoked breast · cream of onion (GLMO)



Styrian arctic char

pearl barley · cress · celery (ADGLO)



Saddle of veal from Berchtesgaden region

black salsify · winter truffle · violet potato (CGLMO)



Valrhona Dulce

blood orange · star anise · almond (ACGHO)

3-COURSE MENU

soup · main course · dessert

65,00

4-COURSE MENU

starter · soup · main course · dessert

86,00

5-COURSE MENU

99,00

COVER CHARGE

delightful breads and small delicacies

4,00

Menü

Bluntau Forelle

Senf · Feige · Pastinakencreme (ADGMN)



Essenz von der Flugente

geräucherte Brust · Zwiebelcreme (GLMO)



Steirischer Seesaibling

Perlgraupen · Kresse · Stangensellerie (ADGLO)



Berchtesgadener Kalbsrücken

Schwarzwurzel · Wintertrüffel · violette Kartoffel (CGLMO)



Valrhona Dulce

Blutorange · Sternanis · Mandel (ACGHO)

3-GANG MENÜ

Suppe · Hauptspeise · Dessert

65,00

4-GANG MENÜ

Vorspeise · Suppe · Hauptspeise · Dessert

86,00

5-GANG MENÜ

99,00

GEDECK

Gebäck mit kleinen Köstlichkeiten

4,00

PRICES AND DISHES ARE SUBJECT TO CHANGE · GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN BEHALTEN WIR UNS VOR.